

ТАБРИС

ТОРГОВАЯ
СЕТЬ

Франсуа Ватель,

*или Как вписать себя в историю
с д'Артаньяном и Людовиком XIV*

стр. 36

07 (130)

ИЮЛЬ 2014

Дегустация

*Самая жаркая
битва лета:
рисовая паста
vs ризотто*

стр. 14

Интервью

*Способ покорения
мира при помощи
печенья*

стр. 28



16+



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

Интерактивный журнал

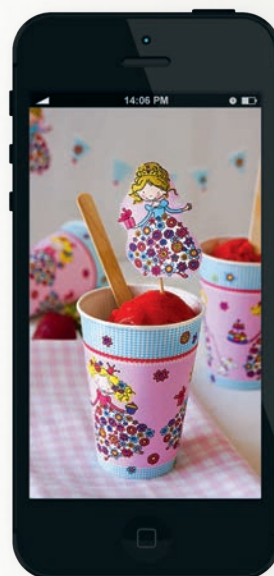
Ваш личный путеводитель по миру гастрономии
для iPad, iPhone и Android

Доступно для
смартфонов
на
Android*



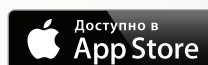
ТОЛЬКО В ЭЛЕКТРОННОЙ ВЕРСИИ —
4 феерических десерта для летней
вечеринки от Сергея Синицына,
бренд-шефа журнала «Табрис»
и ведущего Первого канала

6 пошаговых инструкций по приготовлению
оригинальных ризотто и рисовых паст
от лучших шеф-поваров города



Версия журнала
для мобильных устройств
на apps.tabris.ru

16+



Пройдя свой путь до середины лета, пора бы оглянуться назад. Что принесло нам полугодие-2014? Какие идеи и мысли руководили людьми? Вот совсем недавно вышел новый альбом Майкла Джексона, группа Queen отправилась в большое турне и посетит, впервые за 30 лет, Австралию, а другие легендарные британцы — комик-группа «Монте Пайтон», которой мы обязаны гением Терри Гильяма, давеча выпустившего новый фильм «Теорема Зеро», — решили тряхнуть стариной и вновь вернуться на сцену. Хорошо забытое старое вновь в тренде. Отчего бы не поддаться благородной ностальгии? Тем более это легко в искусстве гастрономии, где консерватизм приветствуется в прямом и переносном смыслах. А потому подайте к столу холодные взбитые сливки а-ля Ватель вместе с имбирно-лимонными печеньями из Англии, налейте чашечку чая и позвольте себе сделать паузу, чтобы оглянуться назад и подумать о приятных моментах прошлого. Чтобы в будущее смотреть с улыбкой.

ДАВАЙТЕ ДРУЖИТЬ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

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



facebook.com/
tstabris



twitter.com/
tabris_ts



instagram.com/
tabris_food



На обложке:

Шантийи, или шантильи, — ванильный крем, которым с подачи придумавшего его Вателя лакомились знать во французских замках. Так что наш июль получился в аристократическом стиле.

Главный редактор
Яна Александровна
Полуянова

Зам главного редактора
Юлия Попова

Редактор
Сафина Шарифова

Литредакторы
Дарья Видре
Калерия Тальчук

Арт-директор
Екатерина Кашеева

Проект-менеджер
Анна Баясная

Бренд-шеф
Сергей Синицын

Фуд-стилист
Алеся Анисимова

Менеджер по рекламе
Ольга Потемкина

Авторы
Евгения Кавун
Светлана Кибкало
Ольга Леусян
Екатерина Мельникова
Ольга Потемкина
София Старцева
Наталья Труш
Татьяна Устюгова

Дизайн и верстка
Екатерина Миличихина
Марина Пулина

Корректура
Сабина Бабаева

Фото
Алеся Анисимова
Игорь Глазко
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» № 07 (130), июль-2014
Подписано в печать 22.06.2014.

Дата выхода — 01.07.2014.

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

Благодарим за сотрудничество сеть «Т-кафе», ул. Красных Партизан, 173 (2-й этаж), тел. (861) 222-44-07, сайт: t-cafe.ru

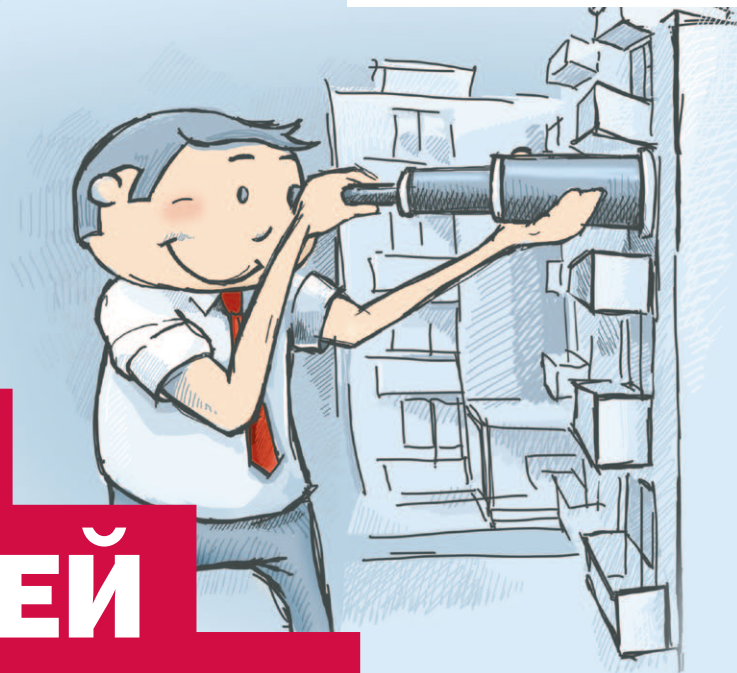
За предоставление посуды и аксессуаров для съемок раздела СП благодарим магазин товаров для дома и отдыха «Домашний мир», г. Краснодар, ул. Держинского, 100, мегацентр «Красная Площадь», телефон (861) 258-48-48, www.dom-mir.com

В очень близкой
перспективе



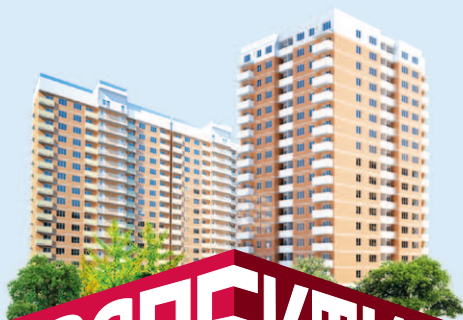
REHAU
Unlimited Polymer Solutions

Энергосберегающие
окна REHAU



**ЖИТЬ
В СВОЕЙ
КВАРТИРЕ !**

✓ Квартиры от 1 360 000 руб. ✓ Отделка под ключ ✓ Доступная ипотека* и рассрочка**



ПЕРСПЕКТИВА

жилой комплекс

ул. Восточно-Кругликовская

ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

2-555-222

ЖК «Перспектива»***. Проектные декларации на www.develug.ru

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

** Рассрочка предоставляется ООО СИК «Девелопмент-Юг».

*** Жилой массив в 2-м и 4-м микрорайонах в Восточно-Кругликовском жилом районе г. Краснодара.

СИМФОНИЯ

жилой комплекс

ул. 40 лет Победы / ул. Российская

ОТКРЫТЫ ПРОДАЖИ НОВОГО ДОМА ЛИТЕР 9



RENAU
Unlimited Polymer Solutions

ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЕ ОКНА RENAU.
ЗАБЕРИТЕ ДЕНЬГИ У ХОЛОДА!

- Развитая инфраструктура
- Ипотека*
рассрочка**
ФЗ 214
- Комфортные планировки квартир
- Прогулочная зона
- Подземные парковки
- Детские площадки

МАГАЗИНЫ КВАРТИР:

Мегацентр «Красная Площадь», 1 этаж
ТРЦ «Галерея», 2 этаж, «Ресторанный дворик»
СТЦ «Мега-Адыгея» (рядом с IKEA)

2•555•222

ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

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

**Рассрочка предоставляется ООО СИК «Девелопмент-Юг».

Заказчик – ООО СИК «Девелопмент-Юг». Застройщик – ООО «Симфония». Реклама.

ЖК «Симфония». Проектные декларации на www.develug.ru

Содержание

Стр. 6

Индекс рецептов

Стр. 8

Новинки



Стр. 10

Событие

• Легкие летние

Стр. 12

• **Фамильные ценности**

Стр. 14

Дегустация

• Проще простого

Стр. 22

Вкусное путешествие

• Этюд в бордовых тонах

Стр. 28

Интервью

• На стороне добра

Стр. 32

Кубанский производитель

• Живое мороженое



Стр. 36

Тема номера

• Великий Ватель



Стр. 42

По секрету

• Лед и пламень

Стр. 46

Детское меню

• Морозная пара



Стр. 53

Отрезные рецепты

Стр. 58

Готовим по поводу

• **Десертная революция**



Стр. 62

Кухонный арсенал

• По-немецки чисто

Стр. 67

Продукты

Стр. 80

Спецпроект

• Будем плавать, загорать

Стр. 82

Чистое средство

• Наш ответ солнцу

Стр. 87

Каталог

• **Акции**

и спецпредложения

Выпечка к свадьбе

Европейский свадебный банкет с многоярусным тортом
или традиционный русский свадебный пир с караваем?



Что бы вы ни выбрали, мастера «Табриса» украсят ваше торжество эксклюзивной выпечкой, сделанной на заказ.

Караваи

- тесто замешивается по традиционным, старинным технологиям
- каждый каравай вылеплен вручную и украшен узорами-символами
- заказ принимается за 2 дня

Торты

- вам предложат готовые варианты или воплотят ваш дизайн
- украшением могут стать живые цветы, кремовые сахарные узоры, фигурки, рисунки
- заказ принимается за 3 дня



ИСПЕЧЕМ ТОРТЫ И К ДРУГИМ ЗНАЧИМЫМ СОБЫТИЯМ:
ДНЯМ РОЖДЕНИЯ, КОРПОРАТИВАМ ИЛИ ВЕЧЕРИНКАМ

Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

Новороссийск

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru

Индекс рецептов



Стр. 48

Каннеле по рецепту Жюэля Робюшона

Стр. 26

Ягодный сорбет

Стр. 47

Домашнее мороженое с печеньем

Стр. 48

Салат с клубникой, рукколой и голубым сыром

Сливочный десерт с ананасом

Стр. 53—54

Фишболы по-французски

Тилапия, запеченная с моцареллой и томатами

Стр. 55—56

Мильфей с крабовыми палочками и карри

Стр. 58

Панна-котта с перечной клубникой и бальзамическим кремом

Стр. 59

Суфле из трески с лимонным желе

Стр. 60

Шоколадные трюфели с перцем чили в сушеных томатах

Стр. 61



Стр. 53—54

**+10 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ
РЕЦЕПТОВ**
эксклюзивно в электронной
версии журнала на apps.tabris.ru



16+

Дом «Валенсия»

КМР г. КРАСНОДАР, УЛ. ТЮЛЯЕВА 3/2

**С нами
все просто!**

ИПОТЕКУ ПРЕДОСТАВЛЯЮТ
ВЕДУЩИЕ БАНКИ РФ*



Информацию о членстве в
ЖСК можно узнать на сайте

www.zsk-yug.ru

8 (800) 77-57-881 ЗВОНОК
БЕСПЛАТНЫЙ

СТРОИТЕЛЬСТВО ВЕДЕТСЯ СОГЛАСНО ДЕЙСТВУЮЩЕГО ЖИЛИЩНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА РФ И ФЗ 215
Разрешение на строительство № RU 23306000-1889|1 от 05.08.2013 г.

*Ипотека предоставляется: ОАО «Сбербанк России», ОАО «Банк Москвы», ЗАО «ВТБ 24»

Почаще позволяйте себе приятные мелочи, которые сделают жизнь чуть удобнее, чуть слаще.



ШОКОЛАД **Даниэль***

30 Г / ЛОЖКА / С ЯГОДНЫМИ КРИСПАМИ

Кто сказал, что лето не сезон для горячего шоколада? А как же еще пережить июльские ливни? Маленькая революция от кондитерской фабрики «А. Даниэль» — деревянная ложка с нанизанным на нее брусочком чудесного темного шоколада. Опускаете ее в подогретое молоко, размешиваете и наслаждаетесь романтическим шоколадно-клубничным вкусом.



КУВШИН **Тескома Тео**

1 ШТ. / 2,5 л / С ОХЛАЖДЕНИЕМ / ДЛЯ НАСТАИВАНИЯ С СИТЕЧКОМ

Чудеса — это просто, решили в «Тескома» и создали волшебный кувшин. Много ли емкостей можно использовать одновременно для сохранения температуры холодных и горячих жидкостей, да еще и ставить на газовую плиту? В жару он сбережет для вас любимый холодный напиток со льдом. А снимите пластиковую крышку и выньте охлаждающий элемент — и можно кипятить в кувшине воду или заваривать чай. Изготовлен из специального боросиликатного стекла.



ДРАЖЕ **Джелли Бэлли**

150 Г / 20 ВКУСОВ / АССОРТИ / ЖЕВАТЕЛЬНОЕ

«Джелли Бэлли» — главные конфеты поп-культуры: если верить истории, их обожают все от школьников до президентов. С виду они напоминают привычные нам «морские камушки». На деле же эти пестрые «желейные бобы» (так их называют) — жевательный мармелад со вкусами фруктов и ягод. Создатели «Джелли Бэлли» любят радовать новыми видами, но «Ассорти 20 вкусов» — классика.



~~185.00~~
163⁰⁰ ₺



~~1 157.60~~
979⁰⁰ ₺

~~108.80~~
99⁰⁰ ₺



~~50.70~~
41⁰⁰ ₺



НАПИТОК **Чирвайн**

355 МЛ / ГАЗИРОВАННЫЙ

У сладких газированных напитков есть свои славные предки. Помимо всем известных, к ним относится и «Чирвайн» — содовая, изобретенная в Северной Каролине еще в 1917 году. Эл Ди Пиллер, запустивший ее в продажу, выкупил рецепт у бродячего торговца — и не прогадал. «Чирвайн» всегда словно стоял чуть выше прочих газировок благодаря насыщенному вкусу темных вишен.

Выбор за вами



ДОСТУПНО В БУТЫЛКАХ ПО 250, 500 И 700 МЛ

Различным вкусам – разное оливковое масло

Золотисто-зеленый эликсир от «Турри» — оливковое масло холодного отжима, но непростое. Убедитесь в этом, собрав все его виды: от «Гарды» с фруктово-миндальными нотками в букете до сладковато-пряного органического. Для приготовления используются лишь оливки, выросшие у подножий и на склонах холмов Кавайон-Веронезе (под Вероной), собранные вручную.

В ассортименте:

Классическое — из оливок сортов франтой, олиарола, лечина-дритта, бьянколилла, поспевших и собранных в ноябре и декабре.

Органическое — из оливок сортов франтой, лечина-дритта, перанзана, выращенных специальным сертифицированным способом.

«Безупречное» — из оливок сортов франтой, лечино, коратина, обработанных сразу после сбора, обладает низкой кислотностью.

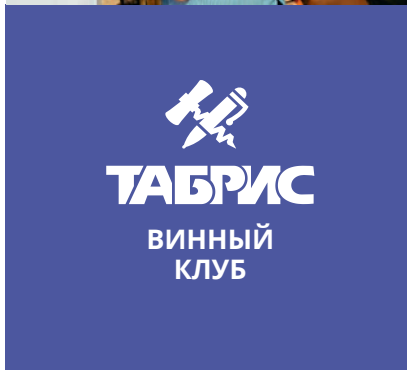
«Гарда» — из оливок сортов франтой, пендолино-казалива, лечино, собранных на берегу североитальянского озера Гарда.

Легкие летние

Секреты благородной борьбы с летней жаждой.

В преддверии лета винный клуб «Табрис» представил своим участникам самые летние вина — розовые, сухие и полусухие. На встрече 28 мая гости дегустировали виды из долин Франции, Австралии, Новой Зеландии и Италии. Приготовленные на основе красных сортов винограда, эти вина поражают гаммой оттенков розового от нежного и сияющего до насыщенного с вишневым оттенком. Богатство их освежающих букетов подчеркнули блюда от шеф-повара «Т-Кафе». В специальном меню были и классические закуски — например, прошутто с грушей и клубникой, капрезе, — и оригинальные сочетания вроде лосося под сливочно-инжирным соусом с рисом и лаймом.

Встреча 18 июня была посвящена пиву из мини-пивоварен Европы, что готовится по старинным традициям. 10 светлых фильтрованных и нефильтрованных образцов разной (от 4 до 8,5 %) крепости были разделены на три стиля: эль, лагер и пилс. Ведущая вечера Ирина Игнатьева рассказала гостям о разнице между этими стилями и помогла оценить богатство вкусов и текстур напитков. В качестве закусок к пиву были подобраны английские и французские сыры из ассортимента сети «Табрис». ①





ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ



ТАБРИС
ВИННЫЙ
КЛУБ



Белые вина из редких сортов винограда

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

1 500 ₺

Мир белых вин огромен, и напитки из редких сортов винограда занимают в нем особое место. Гости новой встречи винного клуба познакомятся с семью образцами из Австрии, Италии, Испании, Грузии и ЮАР. Среди напитков как образцы на основе одного сорта винограда — «альбариньо», «гарганега», «грюнер-вельтринер» или «шенен-блан», так и купажи с участием автохтонных сортов винограда «фалангина», «требьяно», «бомбино» и других.

16 ИЮЛЯ, 19.30 — КРАСНОДАР

ПОРАДУЙТЕ СВОИХ РОДНЫХ, ДРУЗЕЙ И КОЛЛЕГ:
ПОДАРИТЕ ИМ **СЕРТИФИКАТ НА ПОСЕЩЕНИЕ**
ВИННОГО КЛУБА «ТАБРИС»

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

«Т-Кафе»

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



Бельгийское пиво

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

1 500 ₺

Бельгия славится множеством продуктов, и один из них — пиво. Специально для этого вечера были отобраны темные и светлые напитки известнейшей старинной бельгийской пивоварни. В частности, фруктовые вкусы, пиво, приготовленное на основе клубники, вишни и кокоса. С необычным, но самым настоящим бельгийским пивом гостей познакомит непосредственно представитель пивоварни, прибывший из города Мелле, где она действует.

30 ИЮЛЯ, 19.30 — КРАСНОДАР

ТРЕБУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ
ЗАПИСЬ. КОЛИЧЕСТВО МЕСТ
ОГРАНИЧЕННО

ПАРТНЕРЫ КЛУБА

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

Краснодар



(861) 234-43-43



reklama@tabris.ru



facebook.com/tstabris

Мероприятие только для лиц, достигших совершеннолетия

Фамильные ценности

Семейным предприятиям, производящим достойные вина, необязательно иметь многовековую историю.

Сразу два эногастрономических ужина «Табриса» представили яркие тому примеры. Встреча 20 мая была посвящена винодельне, основанной супругами Риветти в 1970 году. Их знаменитые напитки из сортов винограда «мускат» и «санджовезе» гости дегустировали в сопровождении специально подобранных блюд от шеф-повара ресторана «Т-Кафе»: антипасто из морепродуктов, салата с индейкой, томленной в корзиночке из сыра грана-падано, жульена из курицы с грибным ассорти, запеченным под сыром моцарелла, гратена с мясом утки и клюквой под бальзамическим соусом, каре теленка.

Ужин 4 июня посетил почетный гость — Дарио Пиерацуоли, владелец семейной винодельни из Монтальбано, родного города Леонардо да Винчи. Он лично представил напитки из местных и французских сортов, созданных по принципу «одна бутылка с лозы». В меню от «Ля Гурме» оказались тартар из говядины, рулеты из французского петушка, каре ягненка с соусом из красного вина и инжира и другие деликатесы. **Т**



Вечер носил благотворительный характер: собранные средства были перечислены на лечение ребенка с онкологическим заболеванием.



Идеальная оболочка

Особые бокалы от марки «Ридель», легендарного производителя хрусталя.



PINOT NOIR

Для вин из сортов винограда «пино-нуар», «божоле-крю», красных вин из регионов Бургундия, Барбареско, Шамболь-Мюзиньи.



OAKED CHARDONNAY

Для вин из сорта винограда «шардоне», выдержанных в дубовых бочках, винограда сорта «рислинг», белых вин из регионов Бургундия, Пуйи-Фюиссе и Монраше.



CABERNET

Для вин из сортов винограда «каберне», «каберне-совиньон», «мерло», вин из регионов Мули, Фронсак, Листрак, Медок, красных вин из региона Пессак-Леоньяна.



RIESLING / SAUVIGNON BLANC

Для вин из сортов винограда «рислинг», «совиньон-блан», «божолануво», «санджовезе», «дольчетто», «зинфандель», «траминер».



Фужеры «Ридель Харт ту Харт»

2 шт. / бессвинцовый хрусталь /
770 мл / пино-нуар* /
670 мл / шардоне** /
800 мл / каберне-мерло* /
460 мл / рислинг-совиньон**

1 644.30
1 479.00

В каждом наборе
по два бокала

Бокалы из бессвинцового хрусталя

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

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



Проще простого

«Табрис» продолжает серию традиционных дегустаций гастрономических новинок сети. На этот раз в центре внимания кулинарных экспертов и постоянных покупателей любимых супермаркетов – итальянская рисовая паста и ризотто с уже входящими в их состав дополнительными ингредиентами.



УЧАСТНИКИ ДЕГУСТАЦИИ



Эксперты дегустации – шеф-повара ресторана «Беллини» Валерий Порядин и кулинарной студии «Мандарин Гурмэ» Антон Диденко. Валерий импровизировал на тему итальянской рисовой пасты, а над ризотто колдовал Антон, стараясь по-новому оттенить вкус уже готовых смесей натуральными сухими «добавками» из ягод, овощей и морепродуктов.



По задумке организаторов мастер-класс изначально подразумевал деление участников на 2 команды – любителей пасты и ризотто, но в процессе дегустации гости, к удивлению для самих себя, меняли свои предпочтения, переходя в «лагерь противника» и открывая для себя совершенно новые грани вкуса.

Благодарим кулинарную студию «Мандарин Гурмэ» за помощь в проведении мероприятия.



ГАРНИР
**Принчипато
ди Лучеддио**

250 Г / РИЗОТТО / С БЕЛЫМИ
ГРИБАМИ И БАКЛАЖАНАМИ

~~365.50~~
299⁰⁰ ₺

Состав: рис карнароли 96 %, белые грибы, баклажаны, чеснок.



ХАРАКТЕРНАЯ ДЕТАЛЬ

По мнению шеф-повара «Мандарин Гурмэ», этот вид ризотто — вполне самостоятельный продукт: входящие в его состав ингредиенты не потеряли своей природной прелести, потому что подверглись термальной обработке при низком давлении.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Блюдо нет смысла дополнять традиционным для ризотто бульоном — из жидкости достаточно лишь небольшого количества воды и нескольких граммов коньяка, которые помогут «вытянуть» из грибов всю их ароматную эссенцию. «Сливочное масло и тертый пармезан добавляют этой композиции легкий оттенок. Эти ингредиенты выгодно «затянут» консистенцию ризотто и привнесут в его вкус элемент завершенности», — уверен Антон Диденко.



Надежда Александрова: «Меня приятно удивило это блюдо — оказывается, если грамотно соблюсти стадию аль-денте, вкус ризотто становится настолько многогранным, что каждый ингредиент звучит совершенно по-новому».

В основе ризотто сорт риса карнароли (среднезерновой). Кулинары ценят его за высокую крахмалистость и способность держать форму при длительном приготовлении.



ГАРНИР

Принчипато ди Лучеддио

250 Г / РИЗОТТО / СО СПАРЖЕЙ

~~365.50~~
299⁰⁰ ₺

Состав: рис бальдо, лук, спаржа.



ХАРАКТЕРНАЯ ДЕТАЛЬ

Несмотря на то что в составе ризотто уже есть спаржа — абсолютно натуральная, высушенная без потери вкусовых характеристик, шеф-повар «Мандарин Гурмэ» решил поэкспериментировать (благо продукт вдохновляет) и подчеркнуть ее аромат сезонными овощами и вином.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

«В данном случае самыми лучшими спутниками для ризотто будут лук-порей, свежие цукини, немного белого либо розового вина и овощной бульон вместо воды, оставшийся после легкой проварки свежей спаржи», — охотно делится своими кулинарными секретами Антон Диденко. В «зеленую компанию» отправится также свежий базилик, обжаренный с чесноком на оливковом масле.



Евгений Ткачев: «Вкусовой букет этого ризотто в сочетании с яркостью подачи — настоящий сюрприз для меня, непременно буду пробовать готовить его дома. Аромат спаржи в смеси чувствовался сразу, но добавление свежей спаржи только подчеркнуло достоинства ризотто».



Татьяна Нетреба: «В этом блюде мне импонирует его легкость — как во вкусе, так и в отношении количества калорий. Идеальный вариант, чтобы разнообразить свое домашнее меню и добавить к нему нотки свежести и яркие краски».



ГАРНИР
Натуралменте

300 Г / РИЗОТТО /
МОРЕПРОДУКТЫ И ЯГОДЫ

~~363.00~~
289⁰⁰ ₺

Состав: рис карнароли 97 %, черника, ежевика, креветки, моллюски, лимон, малина, лук-резанец, лук-порей, чеснок.



ХАРАКТЕРНАЯ ДЕТАЛЬ

Пожалуй, самая экзотическая позиция дегустации. Благодаря включенным в состав ризотто ягодам и сушеным морепродуктам блюдо стало явным фаворитом вечера — его вкусовая экстравагантность не оставила равнодушным ни одного из гостей.



Оля Накул: «Как большой поклонник пасты, была крайне удивлена, что ризотто тоже может произвести на меня такое же яркое впечатление. У этого блюда какой-то совершенно сказочный вкус с русскими нотками».



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Ризотто готовится примерно по тому же принципу, что и предшествующие ему аналогичные блюда из риса: коньяк либо вино для аромата, бульон, оставшийся после варки креветок и мидий, обжаренный на хорошем оливковом масле чеснок. Тем, кто привык к менее нежным вкусам, Антон Диденко предлагает сопроводить это блюдо соусом, замешанным в блендере из панцирей креветок.

Готовые смеси для ризотто удивили всех без исключения участников дегустации. В завершение вечера многие признавались, что раньше не решались самостоятельно готовить это блюдо — слишком много вопросов оно вызывало. Теперь, после того как шеф-повара продемонстрировали, как обходиться с классическими итальянскими рецептами и в зависимости от количества времени, отведенного на приготовление ужина, варьировать насыщенность дополнительными ингредиентами, гости сошлись во мнении, что готовые смеси для ризотто идеальны для домашней трапезы, если вы намерены приготовить вкусное блюдо не более чем за полчаса.



ХАРАКТЕРНАЯ ДЕТАЛЬ

Рисовую пасту с томатами саму по себе вряд ли можно назвать самодостаточным кулинарным произведением: несмотря на ее сложносочиненный состав из рисовой муки, пропитанной томатами, без дополнительных ингредиентов обойдутся разве что самые безоговорочные фанаты пасты. Зато если прибавить к ней соус из розовых томатов, она имеет все шансы стать фаворитом любой трапезы.



Алина Ткачева: «Совершенно уникальный сладковатый вкус пасты привел меня в полнейший восторг. В сочетании со свежим базиликом это блюдо становится сегодня моим однозначным фаворитом — от него просто невозможно оторваться».



МАКАРОНЫ
**Принчипато
ди Лучедио
Джилли**
500 Г / С ТОМАТАМИ

~~556.40~~
429⁰⁰ Р

**Не
содержит
глютена**

Состав: рисовая мука, томаты.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

«Традиционные спагетти и феттучине с томатами — для меня классика жанра, не устаю от них уже несколько лет, но возможность готовить это же блюдо из рисовой пасты стала для меня настоящим открытием», — приятно удивляется Валерий Порядин.

Для того чтобы макароны хорошо пропитались соусом, стоит проигнорировать стадию варки, сразу опустив их в объятия томатов. При этом время приготовления блюда немного увеличивается — к заявленным на упаковке минутам стоит прибавить еще как минимум 3. Уже практически готовый кулинарный ансамбль стоит снабдить щепоткой сахара, чтобы зауалировать чрезмерную кислинку.



МАКАРОНЫ
**Принчипато
ди Лучедио
Джилли**

500 Г / СО ШПИНАТОМ

~~556.40~~
429⁰⁰ ₺

Состав: рисовая мука, шпинат.



**Не
содержит
глютена**

ХАРАКТЕРНАЯ ДЕТАЛЬ

По мнению всех участников дегустации, с помощью этой пасты вполне можно приготовить легкий ужин в считанные минуты и заодно поднять себе настроение, любуясь при подаче ее необыкновенно ярким цветом. Еще один очевидный плюс этого блюда, как, впрочем, и первой пасты с томатами, — отсутствие глютена — наверняка отметят те, кто выбирает диетические продукты без пшеничной муки в составе.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

«В компанию к этим симпатичным зеленым макаронам я с ходу решил определить спаржу, только непременно свежую — со всеми ее витаминами и афродизиаками, — а также цукини, чеснок и базилик», — рассказывает Валерий Порядин. Все эти ингредиенты отправляются в блендер, чтобы стать соусом, в котором и будет проварена паста.



Авторские рецепты всех представленных блюд от шеф-поваров дегустации — в электронной версии журнала.



Екатерина Мельникова: «До недавнего времени рисовая паста ассоциировалась у меня исключительно с азиатской кухней и ее пряно-насыщенными ароматами. Поэтому сегодня я приятно удивлена: на моих глазах этот продукт трансформировался на итальянский манер».



МАКАРОНЫ

Принчипато ди Лучедио Тальятелле

250 Г / ИЗ РИСА НЕРО-ВЕНЕРЕ

~~395.30~~

330⁰⁰ Р

Состав: рисовая мука nero-венере – 20 %, пшеничная мука – 80 %.

ХАРАКТЕРНАЯ ДЕТАЛЬ

По мнению участников дегустации, самая интересная характеристика этой пасты — ее необычный состав. Добавленная в компанию к привычной для этого блюда пшеничной составляющей темная рисовая мука грубого помола оставила во вкусе тальятелле приятный слегка горчичный след.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Посоветовавшись, шеф-повара решили использовать один и тот же соус из креветочных панцирей для ризотто и пасты с морепродуктами — благодаря ему вкус обоих блюд получился по-средиземноморски эффективным и в то же время невероятно мягким. «Также я бы сбрызнул входящие в состав креветки и мидии лимонным соком, для того чтобы добавить блюду приятной кислинки», — предложил Валерий Порядин.



Светлана Ситникова: «Черная паста для меня — настоящее открытие! Обязательно приготовлю ее дома, чтобы удивить свою семью и друзей».



Инна Кирсонова: «Учитывая мою бесконечную любовь к Италии, отдаю предпочтение именно этому блюду: паста в сочетании с морепродуктами для меня — классика жанра!»

Несмотря на то что пастой — самой по себе — уже крайне сложно удивить, макароны из рисовой муки на дегустации прозвучали совершенно новым гастрономическим аккордом. Гости вечера отмечали, что раньше рисовая паста ассоциировалась у них исключительно с азиатской кухней, но теперь они открыли ее для себя с совершенно новой, итальянской стороны. Кроме того, представленные на дегустации макароны с томатами и шпинатом заслуживают отдельной похвалы диетологического характера: отсутствие глютена в их ингредиентах позволяет наслаждаться их вкусом даже тем, кому противопоказана паста в ее традиционном виде. **1**

Богатство соли

Новый взгляд на приправы от «Натуралменте».



Крупные белоснежные гранулы настоящей морской соли — гордость итальянцев, выпускающих бренд «Натуралменте». Морская соль сочетается с сушеными овощами и душистыми травами. Все добавки измельчены и подвергнуты минимальной обработке в естественных условиях.

СОЛЬ ПОЛУЧЕНА ПУТЕМ ВЫПАРИВАНИЯ ИЗ ЧИСТОЙ МОРСКОЙ ВОДЫ С ПОМОЩЬЮ СОЛНЦА И ВЕТРА.



К морепродуктам

Маринуйте морепродукты (креветки, мидии, осьминогов, кальмаров) в соли с перцем чили, смешанной с растительным маслом и тертым имбирем.



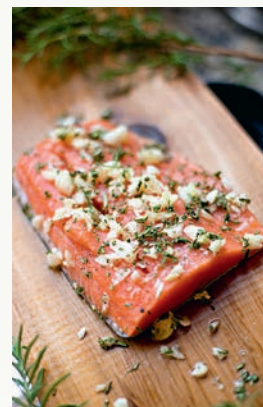
К красному мясу

Морская соль раскрывает аромат и вкус любого мяса. Карпаччо — лепестки говядины — «любят» трюфели и томаты: используйте сразу два вида «Натуралменте».



К овощам и хлебу

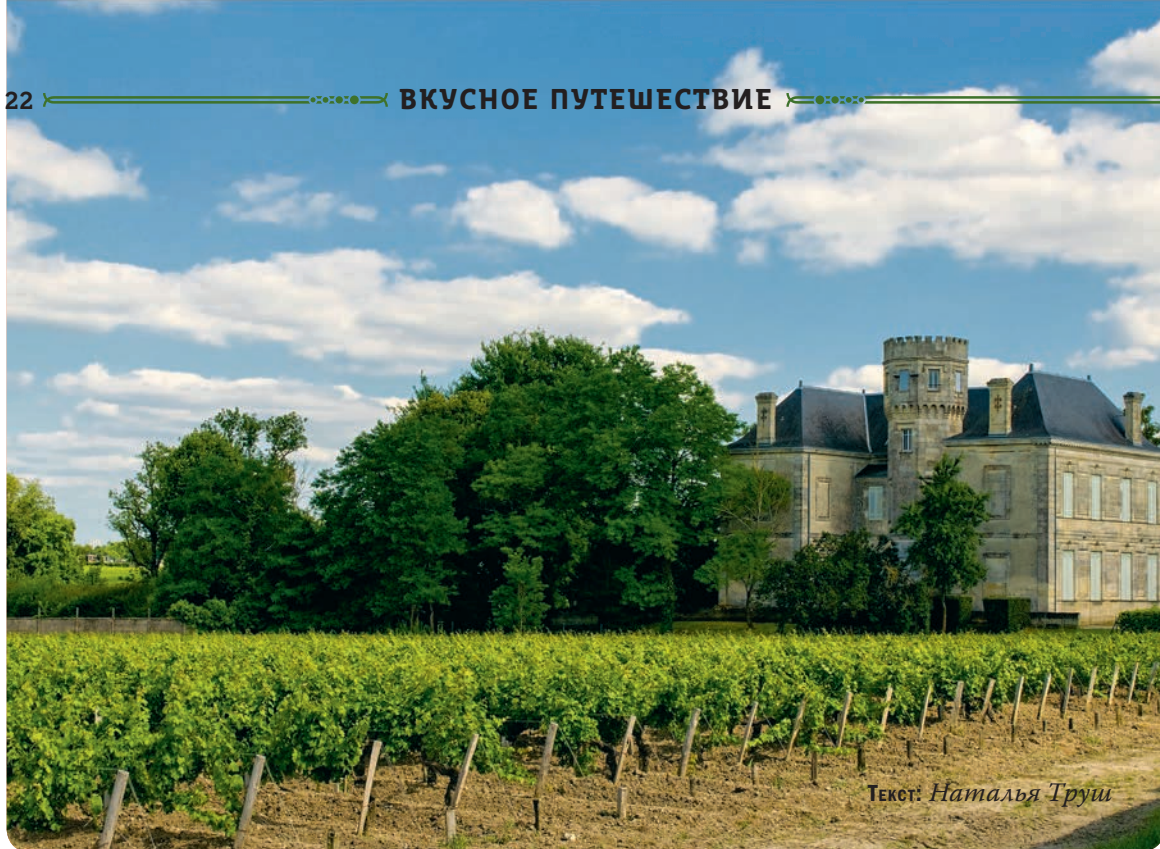
Можно добавить соль в овощные супы и салаты, а можно пересыпать ею простую закуску, например хлеб, авокадо.



К красной рыбе

Она требует особого подхода. Натрите филе семги морской солью с розмарином, выдержите под грузом и наслаждайтесь новой гранью вкуса.





Текст: Наталья Труш

Этюд в бордовых тонах

Получить вкус к путешествию несложно, если первая встреча с незнакомой страной насыщает и душу, и тело.

АПЕРИТИВ ВПЕЧАТЛЕНИЙ

Мое знакомство с Францией началось не с Парижа, а окольным путем — первый визит состоялся в Бордо. А что это такое, становится ясно уже с первых шагов по трапу: везде реклама винных этикеток, фотографии виноградников и даже макеты бутылок, установленные в аэропорту на ленте получения багажа. Тут уж не ошибешься. Да, Бордо — винная столица Франции, хотя не только ее. Это законодатель всего винного света, эталон винной культуры в классическом представлении.

Рассказывать о винах Бордо мы не будем: достаточно того,



что о них и так говорит весь мир, а виноделы всех стран берут за образец, сравнивая свои творения с лучшими образцами бордоских мастеров. Тут лишь стоит упомянуть, что в регионе более 7000 шато: от великих замковых до простых скромных



хозяйств. Стоимость их напитков напрямую зависит от «титованности» шато. При этом быть виноделом в Бордо — большая ответственность, и практически каждый хозяин старается оправдать это звание, поэтому зачастую небольшая винодельня может производить простое, но достойное внимания вино. Но какое вино без идеального гастрономического сопровождения?

ДВА МЕНЮ ДЛЯ РЕСТОРАНА

Традиционная трапеза француза, живущего в Бордо (впрочем, исключительно по моим наблюдениям), представляет собой закуску, основное блюдо и десерт. Как правило, в ресторанах существует два меню: основное и меню дня. Тут нужно сделать небольшую оговорку, речь идет о семейных ресторанах, не требующих дресс-кода: таких, где французы могут проводить свои ежедневные обеды и ужины. В меню дня числятся две-три закуски, два-три основных блюда и столько же вариаций десерта. Такая подборка, сделанная поварами ресторана, очень упрощает выбор и экономически целесообразна. Хотя, конечно, никаких ограничений нет и можно заказывать и по стандартной схеме из основного меню. Порции весьма приличные, поэтому лучше заранее оценить свои силы: вполне возможно, что чего-то одного, закуски или основного блюда, будет предостаточно, чтобы насытиться.




мически целесообразна. Хотя, конечно, никаких ограничений нет и можно заказывать и по стандартной схеме из основного меню. Порции весьма приличные, поэтому лучше заранее оценить свои силы: вполне возможно, что чего-то одного, закуски или основного блюда, будет предостаточно, чтобы насытиться.


ЧТО ПОСЕТИТЬ, ОКАЖИСЬ ВЫ В БОРДО



LA BRASSERIE BORDELAISE

Внешне мало чем отличающийся от классических ресторанов, внутренним убранством он напоминает палубу корабля. Несмотря на внушительные размеры заведения, попасть в него без предварительной брони сложно: очень оживленное место. Кстати, если хочется уединения и спокойствия, тут это вряд ли возможно, зал наполнен веселыми и шумными компаниями. Меню преимущественно мясное: здесь представлены несколько видов хамонов, колбасы на разные лады, маринованное и жареное мясо.

 АДРЕС: 50, rue St Remi

 СРЕДНИЙ ЧЕК: € 28–38*

 САЙТ: brasserie-bordelaise.fr



* 1320–1780 руб.



LE CAFE MARITIME

Расположенный в бывшем портовом ангаре, ресторан оформлен в стиле «чердачный шик». Кухня — фьюжн, призванная угодить вкусам посетителей со всего мира, но с неизгладимым очарованием французского заведения. Работает ресторан всего несколько часов в день, а потому лучше бронировать столик заранее. Здесь подают яйца, приготовленные су-вид при температуре 64 °С, филе окуня с бататом и морковными цукатами, утку в соусе и булочки с сорбетом из печеных яблок.

АДРЕС: 1 Quai Armand Lalande – Bassin a flot No1

СРЕДНИЙ ЧЕК: € 17,80–44*

САЙТ: cafe.cafemaritime.com



* 835–2065 руб.

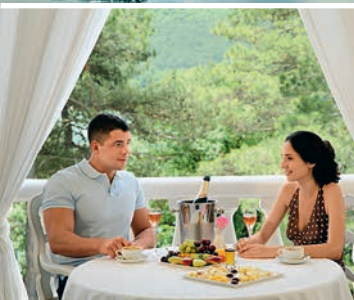
БОРДО НА ВКУС

Основу блюд бордоской кухни составляют рыба, мясо и морепродукты. Если вы настраиваетесь на то, что вам в качестве закуски предложат большую порцию зелени, как в Италии или Испании, то, возможно, будете разочарованы. Закуска в представлении француза — это тоже мясо, рыба или морепродукты в горячем или холодном исполнении: тартар или карпаччо из говядины, утки, тунца, лосося; фуа-гра, устрицы, гребешки, мидии. Из немясного-рыбного мне встречались только спаржа и тартар из томатов, хотя, скорее всего, это сезонные вариации овощных блюд.

Главные блюда — примерно тот же набор ингредиентов, что и для закуски, но в горячем исполнении. Безусловный лидер всех местных меню, без которого не обходится ни одно заведение, — утка магре. По крайней мере, она встречалась нам в каждом ресторане, где мы успели побывать. При заказе у вас обязательно уточняют степень прожарки мяса. Ну а самым аутентичным десертом в Бордо является каннеле. История этого блюда напрямую связана с основной деятельностью региона — вином. Белки куриных яиц использовались и сейчас применяются для изготовления благородного напитка, а желтки попадают на кухню хозяек, где на их основе готовят десерт, на вид напоминающий творожные кексы, хрустяще-тягучие и сладкие, ванильные с нотками рома. Мне кажется, что бокал вина и свежее каннеле — все что нужно, чтобы хотя бы на миг оказаться в Бордо. 📍



Можете ли вы представить себе русского, подчистую вытирающего тарелку кусочком хлебушка после обеда? А француза? Я не могла, а теперь — с легкостью. Оказалось, что на родине бордоских вин это традиция, которой приятно следовать даже иностранцу: здешние соусы, сопровождающие блюда, настолько вкусны, что грех оставить на тарелке хотя бы капельку.



Франция рядом



Чтобы проникнуться атмосферой Юга Франции, теперь достаточно отправиться в Абрау-Дюрсо — курортное местечко в окрестностях Новороссийска.

Здесь, на берегу горного озера, гостей ждут бутик-отель «Империял», возведенный в романтическом стиле Прованса, и Champagne SPA («Шампань Спа»), что вобрал в себя традиции термальных курортов со всего света. Для гостей работают финская и травяная сауны, хаммам, ледяной фонтан, дорожка Кнейппа и открытый летний бассейн. Попробуйте один из спа-ритуалов с уходом на виноградной косметике и фирменной ванной с шампанским. В ресторане домашней французской

кухни «Империял» можно отведать авторских блюд от Сергея Альшевского, шеф-повара, стажировавшегося в мишленовских ресторанах у лучших шефов Франции. В меню ресторана легкие салаты из французского козьего сыра, фуа-гра с хрустящими тостами, утиная ножка с прованскими травами, десерты и богатый выбор изысканных напитков. А прогуливаясь по набережной озера Абрау, непременно загляните в Petit Café («Петит Кафе»), чтобы насладиться настоящей французской выпечкой.

ДЛЯ ГОСТЕЙ КУОРТА ПРОВОДЯТСЯ ЭКСКУРСИИ ПО СТАРИННЫМ ВИННЫМ ПОГРЕБАМ XIX ВЕКА, СОВРЕМЕННОМУ ШАМПАНСКОМУ ПРОИЗВОДСТВУ И ВИНОГРАДНИКАМ.

В школе гастрономического мастерства «Абрау-Дюрсо» можно посетить кулинарные мастер-классы с талантливыми шеф-поварами.

8-800-100-9-100



U-OZERA.RU



LA COORNICHE

Один из самых весомых поводов на время покинуть Бордо — поездка в ресторан «Ля Корнише». Он находится в 45 минутах езды, в городе Аркашон. Курортное местечко с великолепными видами — лишь половина удовольствия. Вторую составит обед в местном ресторане. Цены высокие, но оправданно. В меню, помимо бесчисленного множества вариаций морепродуктов, выловленных тут же в море, тартар из тунца с кремом васаби, фуа-гра с экзотическими фруктами и телячьи почки, приготовленные су-вид с грибами.

Адрес: 46, Boulevard Loius Gaume, 33115 Pyla-sur-Mer

Средний чек: € 25–50*

Сайт: lacoorniche-pyla.com



* 1172–2344 руб.

Каннеле по рецепту Жоэля Робюшона

1 час / 4 порции



ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйцо куриное — 1 шт.	Масло сливочное — 20 г
Ваниль — 1 стручок	Сахарная пудра — 200 г
Ром — 1 ст. л.	Мука — 125 г
Молоко — 500 мл	Арахисовое
Желтки куриных	масло — 1 ст.л.
яиц — 2 шт.	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 В сотейнике смешать желтки, яйцо и сахарную пудру, влить молоко, добавить очищенную от семян ваниль и довести массу до кипения, постоянно помешивая венчиком.
- 2 Снять с огня, перелить в миску, остудить, вынуть ваниль. Когда крем остынет до комнатной температуры, начать взбивать, добавляя просеянную муку, затем арахисовое масло и ром.
- 3 Форму для выпечки намазать сливочным маслом и охладить в холодильнике, чтобы масло застыло.
- 4 Распределить получившееся тесто по формам, заполнив каждую на $\frac{2}{3}$, и отправить в духовку, разогретую до 200 °С, на 45–50 минут. Подавать остывшими.

Эксклюзивно
на Юге России

Хорошая компания

Крекеры, созданные для особых вечеров



«Крекеры «Мондовино» созданы для тех, кто ценит маленькие удовольствия жизни. Они подобраны к определенным винам — подсказки можно найти на упаковках».

Энн-Мари Диас, совладелица компании «Артизан Бискитс»

MONDOVINO™

Крекеры «Мондовино»
к летним винам:

- с белыми грибами
к игристым винам
- с кремом и зеленым луком
к розовым винам
- с маслинами к белым винам
- со специями и орехами
к красным винам



ОРИГИНАЛЬНЫЕ
КРЕКЕРЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ



подготовила
Сафина Шарифова

На стороне добра

Энн-Мари Диас, совладелица компании «Артизан Бискитс», рассказала об очаровании особого языка, на котором говорит печенье.

Насколько мы понимаем, «Артизан Бискитс» — марка с историей.

Да, и с немаленькой. 70 лет назад семья по фамилии Спенсер открыла пекарню в английском национальном парке Пик-Дистрикт. Прославившись с помощью фирменных имбирно-лимонных пряников, они начали выпекать печенье — чем и занимались последующие четыре поколения. Увы, три дочери из нового поколения не захотели продолжать семейное дело, и семь лет назад мы купили их пекарню, переименовав из «Ашборн Бискитс» в «Артизан Бискитс». В рабочем же подходе мы ничего не изменили: состав печенья по-прежнему исключительно натуральный, только те ингредиенты, что люди могут найти на собственной кухне. И никаких искусственных красителей и консервантов.



Энн-Мари Диас
Совладелица компании
«Артизан Бискитс»

Поведайте же о вашей семье преемников.

Семья наша — широкое понятие. Это не только я и мой муж Джон, но и наш друг Пол Дарвилл, совладелец компаний. У него много детей — у нас детей нет, но мы спокойны, зная, что дело перейдет к наследникам Пола и они сэберегут традиции. На самом деле все получилось правильно: мы знаем Спенсеров многие годы, они поставляли крекеры для другой нашей компании, «Файн Чиз». Так что бизнес перешел от одной семьи к другой.

Под маркой «Артизан Бисквитс» скрывается целый мир брендов самых разных вкусов и форм. Как они все появились?

С помощью разных серий печенья мы стараемся общаться с покупателями, так что это всегда либо бренд для определенного типа людей, либо к определенному случаю, трапезе. Например, «Ту бай ту» разработаны специально для детей, они «разговаривают» на их языке. Упаковки иллюстрированы как настоящие книги сказок плюс на каждой — игра: «Сможешь ли ты подсчитать, сколько всего в коробке печений-зверушек? А сколько среди них совушек, котят?» Вкусы у «Ту бай ту» только те, что обожает ребятня: клубника, ваниль, ириски.



А как дела обстоят с угощением для тех, кто постарше?

Все продумано. Есть, например, печенье «Элегант Инглиш» специально для чаепития — оно очень тонкое, элегантно в прямом смысле. Ведь от кофе-брейка чаепитие тем и отличается: это неспешный процесс, который требует самых разных печений для самых разных чаев. На упаковке каждого вкуса мы написали рекомендации по подбору конкретного чая. А вкусы самого печенья тоже не простые, а двойные. Вкусая, вы ощущаете их поочередно: к примеру, в имбирно-лимонном вы сперва чувствуете имбирь, затем сквозь него пробивается цитрус и, наконец, имбирь возвращается.



Для другого знаменитого напитка, вина, мы создали «Мондовино». Крекеры подобраны к определенным винам — подсказки все так же можно найти на упаковках — и придуманы для тех, кто ценит маленькие удовольствия жизни. Для спокойных вечеров в будни или выходные, когда вы собираетесь



Пол Дарвилл, совладелец компании



ПЕЧЕНЬЕ

**Ту бай Ту Лимон
Джордж и дракон**

100 Г / СДОБНОЕ

~~311.50~~
259⁰⁰ Р

ARTISAN
ASHBOURNE
BAKED BY HAND
ENGLAND
BISCUITS

В сети «Табрис» представлены линейки:

- «Элегант Инглиш»
- «Ту бай ту»
- «Мондовино»
- «Миллер Харвест»
- «Грейт Бритен»

с друзьями или расслабляетесь в одиночестве, с бокалом любимого вина, с крекером «Мондовино», увенчанным ломтиком, к примеру, моцареллы.

А вот, например, печенье «Миллерс» вдохновлено английскими мельницами, коих у нас до сих пор сохранилось множество. Мы видим в них настоящую соль земли, пособников чудесного процесса: превращения зерна в муку. Первый сорт печений этого бренда, «Дамсел», назван в честь определенной части мельничного оборудования — мельники



прозвали ее «дамсел» («девица»), потому что она шумит во время работы, как настоящая болтушка. Но она и должна шуметь: если она замолкает, мельник понимает, что жернова сошлись слишком близко, а это неправильно.

Дизайн ваших упаковок и вправду замечателен: от «окошек» в форме винных бутылок для «Мондовино» до очаровательной детской серии. Чья тут заслуга?

Вы удивитесь, но все это — заслуга одного-единственного дизайнера, Джулиана Робертса. Мы работаем вместе: начинаем с брифинга, где обсуждаем очередной бренд и наше видение. Затем Джулиан продумывает концепт и ищет соавторов: кто-то из них лучше подходит для работы над «Ту бай ту», кто-то — «Элегант Инглиш»... Снимки тоже делает всегда один фотограф, Джейсон Лоу, один из лучших фуд-фотографов в мире. Я сотрудничаю с самыми талантливыми людьми на свете, и у нас — полная творческая гармония.

Откуда же родом столь интересные рецептуры печенья?

Рецепты мы унаследовали. Они хранились в огромном архиве, где накапливались в течение семи десятков лет. Приступая к работе, мы первым делом погрузились в эти записи: искали рецепты, актуальные в наши дни, для наших целей. Делали подборки, экспериментировали, дабы достичь оптимальной комбинации ингредиентов. Мы прогрессивны относительно новых идей, но корни всех рецептов — по-прежнему в архиве.

На что похоже место, где воплощаются эти идеи?

Попад в нашу кондитерскую, вы наверняка подумали бы: «Надо же, тут все точно так же, как у меня на кухне... только больше». Можно по-



«Артизан Бискитс» буквально переводится с английского как «Печенье от ремесленников». Ремесленники — в значении «мастера своего дела, хранители традиций».



КРЕКЕР

Мондовино

125 Г / СПЕЦИИ И ОРЕХИ /
ДЛЯ КРАСНОГО ВИНА

~~341.20~~

288⁰⁰ Р

Все печенье замешивается и выпекается исключительно вручную. Фасуется оно вакуумным способом, так что, несмотря на отсутствие в составе искусственных консервантов, может храниться в течение 12 месяцев.

чувствовать себя Гулливером в Стране великанов: широченные столы, огромные печи и емкости для замешивания. Рабочий день начинается очень рано, в 4.20 утра. Первая смена кондитеров подготавливает муку, тесто, начинку. Руководит всем главный кондитер — кстати, за 70 лет их сменилось всего трое, и предыдущий всегда обучал нового. В семь



Пресс-форма 1935 года.

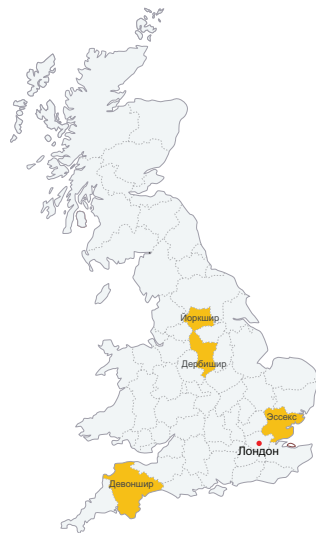
утра приходит смена пекарей. К слову, вы могли обратить внимание, что на многих печенках «Артизан» красуются рисунки. Дело в том, что у нас сохранилось несколько очень больших машин, прекрасно действующих с 1935 года. Их главная деталь — огромные бронзовые валики, на которых отлиты трафареты этих рисунков: валики прокатывают по тесту, и на нем остается оттиск. Уже после этого тесто отправляется в печь. Так что все эти изображения — наша личная классика, сохранившаяся от начала начал.

При пекарне работает кафе, где можно отведать печенье «с пылу, с жару»?

Нет, но мы поставляем наше печенье во множество местных гостиниц: вазочки с ним ждут постояльцев в номерах. И еще в номерах отеля «Клариджис», лучшего в Лондоне. Плюс авиакомпания «Бритиш Эйрвейс» традиционно подает печенье «Элегант Инглиш» пассажирам первого класса.

Когда видишь и пробуешь ваше печенье, даже когда просто заходишь на сайт «Артизан Бисквитс», начинает казаться, что печенье — лучшая вещь в мире. Что оно значит для вас?

Воспоминания о детстве, о лакомствах, испеченных мамой. Печенье для меня — не просто еще одна английская традиция, а возможность вернуться в те времена. Это маленький кусочек счастья в суетном мире, твой личный оазис. 📍



Сама пекарня находится в графстве Дербишир, но ингредиенты доставляются из самых разных «житниц» Англии: мука — из Эссенса, сливки — из Девоншира, масло — от различных британских фермерств, ириски — из Йоркшира.



ПЕЧЕНЬЕ

Элегант Инглиш

125 г / ИМБИРЬ, ЛИМОН / СДОБНОЕ

~~341.20~~
288⁰⁰ ₺



подготовила
Евгения Кавун



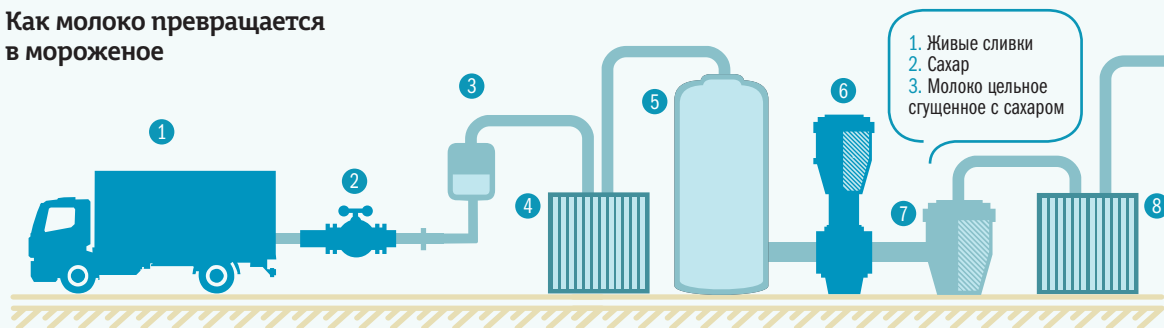
Валентина Белькова

главный технолог
Кореновского молочно-
консервного комбината

Живое мороженое

Помните, какой вкус был у лета, когда в коротких шортиках мы бегали по улицам и не думали о будущем? То был вкус нежнейшего пломбира в хрустящем вафельном стаканчике.

Как молоко превращается
в мороженое



1. Доставка молока 2. Закачка 3. Фильтрация 4. Охлаждение 5. Отстаивание 6. Сепарирование 7. Смешивание 8. Охлаждение

Мороженое «Коровка из Кореновки», по отзывам многих, обладает вкусом и консистенцией знаменитого советского пломбира. Как вам это удается?

Наше предприятие — само родом из СССР: оно одно из старейших в Краснодарском крае, и мы чтим полувековую историю и традиции производства. Поэтому, когда в 2010 году решили расширить линейку мороженым, его рецепт создавался на основе советских стандартов, но с поправками на современные технологии.

Мы готовим мороженое по ГОСТу из свежих сливок, полученных из молока кубанских коров, и самое главное — из стуженного молока собственного производства, завоевавшего всероссийское признание своим качеством и натуральностью состава и вкуса, за счет чего наше мороженое приобретает такой насыщенный сливочный вкус и молочный аромат. Еще один важный фактор — опыт наших мастеров, четко следящих за процессом приготовления.

Сколько видов мороженого вы готовите?

Один, как ни удивительно это звучит. Дело в том, что мороженое может быть молочным с жирностью порядка 3,5 %, сливочным (8—10 %) и пломбиром. Строго говоря, все мороженое с массовой долей молочного жира более 14 % считается пломбиром. У нас эта цифра равна 15 %, получается, что все наше мороженое — пломбир. А вот вариантов его подачи множество: вафельный стаканчик, рожок, эскимо и порции побольше, в пластиковом стакане и контейнере. Ассортимент расширяется: помимо классического, мы разработали рецепт шоколадного пломбира, особенность которого в том, что в его составе не только какао, но еще и шоколадный порошок, а также лакомства с топингами из карамели и фруктовых джемов.

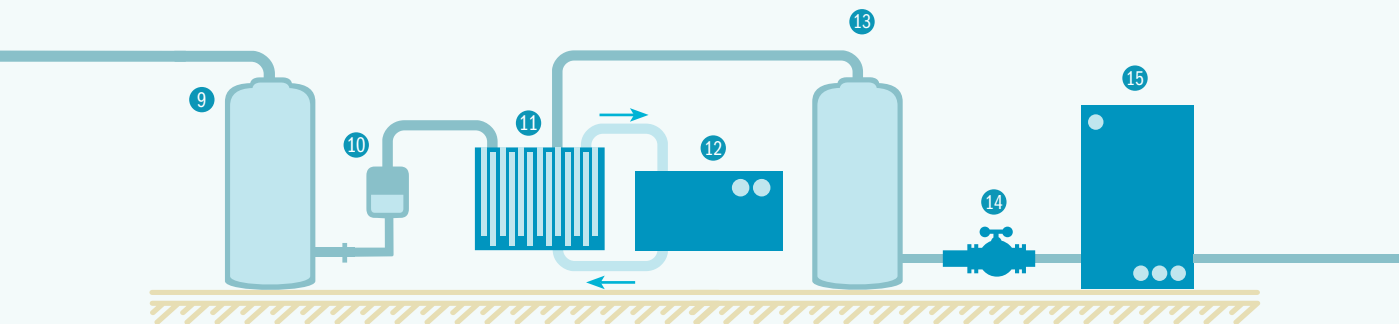


~~27.00~~

22⁰⁰ ₺

МОРОЖЕНОЕ
**Коровка
из Кореновки**
70 Г / ПЛОМБИР С БРУСНИЧНЫМ
ДЖЕМОМ / РОЖОК

Основная биологическая ценность сливок — в высоком содержании фосфатидов, входящих в состав всех тканей и клеток, особенно клеток нервной ткани и мозга. Фосфатиды, особенно лецитин, играют важную роль в обмене холестерина и жиров в организме. Из всех молочных продуктов больше всего лецитина именно в сливках, поэтому их широко применяют в лечебном питании.



9. Созревание смеси 10. Фильтрация 11. Пастеризация и охлаждение 12. Гомогенизация 13. Созревание смеси 14. Закачка 15. Охлаждение

> 50 наград

получила продукция
ЗАО «КМКК» на выставках
и ярмарках российского
и международного уровня

~ 40 хозяйств

Краснодарского края
сотрудничают с Кореновским
молочно-консервным
комбинатом

Кстати, я заметила, даже когда пломбир подтаивает, вафельный стаканчик остается хрустящим. За счет чего?

Тут есть два фактора. Во-первых, качество самой вафли. Выбор правильного вафельного стаканчика оказался сложным процессом, но мы нашли замечательного поставщика, который тоже все делает по ГОСТу.

В планах у нас выпускать собственные вафельные стаканчики, чтобы полностью отвечать за процесс. Во-вторых, в пломбире, приготовленном по нашей технологии, отсутствует «свободная» вода. Тая, мороженое не размягчает вафлю.

Чем же ваша технология отличается от других?

У нас молоко пастеризуется, из него вырабатываются сливки, к ним добавляется молоко цельное сгущенное с сахаром, сахар, ванилин и натуральный загуститель-эмульгатор. Приготовление мороженого в двух словах выглядит следующим образом: пломбирную массу смешивают, пастеризуют, охлаждают. Затем она «зреет» от 4 часов до суток. За это время эмульгатор связывает массу воедино, не оставляя в ней «свободной» воды, за счет этого исключается развитие в продукте нездоровой микрофлоры. Но при этом пастеризация (щадящая процесс) и моментальная заморозка до -40°C после фасовки позволяют сохранить важные микроэлементы, белки и все то, чем ценно молоко. Потому наш пломбир — это мороженое живое. **17**

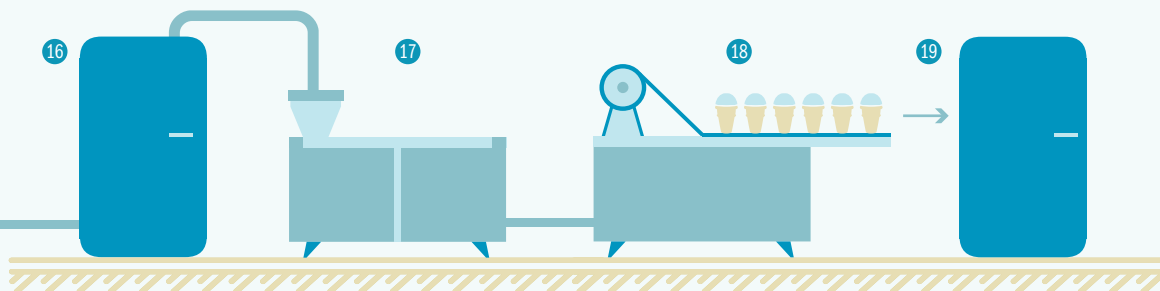


~~40.50~~
33⁰⁰ Р

МОРОЖЕНОЕ
**Коровка
из Кореновки**
120 Г / ПЛОМБИР С КЛУБНИКОЙ /
ЗДОРОВЫЙ РОЖОК



Настоящий пломбир, тая во рту, обволакивает горло тонкой жировой пленкой, смягчая его и не позволяя переохлаждаться. Так что ассоциации с ангиной, которые возникают, когда речь заходит о том, чтобы съесть холодный десерт в жаркий день, несправедливы.



Живи играючи

Конфеты «Шугарпова» от Марии Шараповой

Мария Шарапова знает
сладость победы: в этом
году ей в очередной раз
покорился
«Ролан Гаррос»



SUGARPOVA™



«Модный» — фруктовые жевательные конфеты в виде модных аксессуаров



«Пугливый кислый» — жевательные «паучки», кисло-сладкие на вкус



«Нахальный кислый» — кисло-сладкие конфеты со вкусами яблока, лимона, дыни и т. п.

МАРМЕЛАД
Шугарпова
142 г / модный / пугливый
кислый / нахальный кислый

~~232.80~~
179⁰⁰ ₺

ВНИМАНИЕ, КОНКУРС ОТ МАРИИ ШАРАПОВОЙ

1. Следуйте правилам:

- купите любой товар марки «Шугарпова»
- сделайте снимок кассового чека
- напишите рассказ о том, как появилась марка «Шугарпова»: используйте реальные факты, но подойдите творчески!

2. Отправьте снимок и рассказ на:

@ reklama@tabris.ru

3. Самые креативные участники получат призы:

- набор конфет «Шугарпова»
- один из теннисных мячиков с автографом Марии Шараповой



Имя Франсуа Вателя навсегда связано с историей французской гастрономии, которая в 2010 году занесена в Список Мировой нематериальной культуры ЮНЕСКО.



Жан-Франсуа де Труа, «Обед с устрицами» (1735).



Великий Ватель

Он управлял самыми роскошными пирами Франции, как дирижер – оркестром, и стал одним из самых одиозных героев мировой кулинарной истории.

ПОДГОТОВИЛА *Ольга Леусян*

Вряд ли найдется наш соотечественник, не знакомый с «Тремя мушкетерами» хотя бы по многочисленным экранизациям книги Александра Дюма. Правда, не всем известно, что у книги есть два романа-продолжения. В одном из них («Виконт де Бражелон») в качестве второстепенного героя выведен Ватель. В книге он фигурирует как дворецкий Николя Фуке — суперинтенданта Франции 1650-х годов. В 2000 году Ватель стал главным героем одноименного фильма, а сыграл его знаменитый Жерар Депардьё. Почему же на протяжении нескольких столетий не угасает интерес к этому персонажу?

❖ ЧЕЛОВЕК-ЗАГАДКА ❖

Франсуа Ватель — реальная историческая личность. Сведения о нем сохранились довольно противоречивые. Не то мажордом суперинтенданта Фуке, а затем Великого Конде, не то великий повар или превосходный кондитер; а звали его то ли Жан-Франсуа, то ли Франсуа Фриц Карл... Меж тем этот человек регулярно упоминается в книгах о временах Людовика XIV. Французский историк кулинарии Доминик Мишель даже посвятила Вателю целую книгу, в которой вполне убедительно доказывает, что тот был дворецким.

Где родился Ватель, доподлинно неизвестно. Одни считают его фламандцем, другие — швейцарцем,



Николя Фуке.

третьи — французом. Большинство сходится на том, что родом он из простой семьи и свою карьеру начал еще мальчишкой — служил уличным разносчиком вафель у парижского торговца сладостями. Как он попал в дом Фуке, мы не знаем. Но именно там Ватель приобрел репутацию непревзойденного мажордома,

способного молниеносно устраивать входившие в моду праздники на природе. Утверждали, что знаменитого мажордома просили у Фуке «напрокат» самые знатные особы французского двора. Не случайно Ватель считается одним из основателей современного кейтеринга — выездного ресторанного обслуживания.

❖ ПРИСТОЛЬНЫЙ ЗАКОНОДАТЕЛЬ ❖

Именно Ватель впервые начал охлаждать вина на льду перед подачей на стол. Ему приписывают изобретение некоторых блюд, в частности десерта из взбитых сливок под названием «Шантйи». Он считается одним из разработчиков французской подачи блюд — когда все кушанья подаются на стол одновременно. Ему же приписывают введение в обычай антре (блюда,



Рецепт крема «Шантйи», придуманный Вателем, прост в исполнении и подходит для сотни десертов. Стоит только вымочить стручок ванили в 1 чашке жирных сливок, охладить их и взбить до крепких пиков с 2 столовыми ложками сахарной пудры. Подавать с профитролями, ягодами или соусами.



В XVIII веке в Европу, включая Францию, пришла «русская система» сервировки, при которой блюда, уже сервированные на отдельных тарелках, подаются постепенно, в порядке их перечисления в меню.

подававшиеся примерно за час-полтора до начала пиршества в другом помещении) и антреме (яства, подаваемые между главными, основными блюдами или перед десертом с целью нейтрализовать или заглушить вкус предыдущей трапезы; во французской кухне типичными являются сыры). Именно во времена Вателя антре и антреме стали готовить из овощей, которые раньше считались пищей ис-



ключительно простолюдинов. Несомненно, Франсуа Ватель был одним из первых (если не первым) и наиболее искусных организаторов коласьонов — легких трапез, подававшихся гостям для утоления аппетита во время балов, театральных представлений и тому подобных увеселений. Коласьоны организовывались чаще всего «на природе» и не требовали строгого соблюдения этикета.

❖ ПОСЛЕДСТВИЯ МАСТЕРСТВА ❖

Искусство нашего героя сделало его причастным к решению судеб государства. Ватель занимался обустройством имения Во-ле-Виконт, принадлежавшего Фуке. Под имение снесли несколько деревень, на месте которых разбили огромный парк. На главной аллее 100 фонтанов выпускали струи воды в 10 метров высотой, другие аллеи были украшены многочисленными статуями.

Ватель руководил празднествами, устроенными здесь Фуке 17 августа 1661 года в честь Людовика XIV. Гостей развлекали беспроигрышной лотереей, в которой каждый получал дорогие подарки. Мольер и его труппа представили гостям комедию «Докучные». Слуги накрыли 80 столов и приготовили 30 буфетов; пять перемен блюд из фазанов, куропаток, перепелок и овсянок подавались на 6 тысяч тарелок и 400 серебряных блюдах.



Имение Во-ле-Виконт.

Одна из придворных дам заявила: «Если судить по еде, я по-



Жан-Франсуа де Труа, «Обед после охоты» (1740).

ИЗ ЖИЗНИ МУШКЕТЕРОВ

В XVII веке во время званых обедов на стол ставили блюда, и гости должны были отрезать куски и класть себе на тарелку или просить соседей о любезности, если не могли дотянуться (индивидуальные тарелки ввел в обиход кардинал Мазарини, их так и называли — «мазаринки»). Из столовых приборов использовали ложку и нож; вилку ввели в употребление еще в 1575 году, однако в XVII веке ее по-прежнему считали вредной новинкой. ... «Король-солнце» запрещал пользоваться этим предметом в своем присутствии.

Е. Глаголева

пала в рай». Королю угощение подали на посуде из чистого золота. А ведь не так давно он вынужден был продать свой собственный золотой сервиз, так как королевская казна совсем опустела! Правитель, вошедший в историю под девизом «Государство — это я», и так уже давно замыслил расправиться с Фуке. Слишком много тот имел денег, власти и сторонников. Торжества



Франс Снейдерс, «Натюрморт с лобстером» (1655).

в имени Во дали Людовику повод обвинить Фуке в растрате государственных средств. Тот был арестован хорошо известным нам д'Артаньяном и до самой смерти в 1680 году томился в заточении. Так Ватель, организовавший этот грандиозный праздник, невольно способствовал падению своего господина. Опасаясь ареста, он бежал из страны.

❖ ФАТАЛЬНАЯ ЧЕСТЬ ❖

После нескольких лет странствий по Европе Ватель вновь оказался во Франции. Новым его хозяином стал Луи Бурбон, принц Конде. Когда-то Великий Конде возглавлял движение знати против усиления королевской власти, но теперь уже давно искал примирения с королем.

Принц решил устроить в честь Людовика XIV великолепный праздник в своем поместье Шантйи. На подготовку к королевскому визиту было отведено всего две недели. Руководил процессом Ватель. Людовик XIV со своим двором прибыл в Шантйи 23 апреля 1671 года. Непосредственная участница событий госпожа де Севинье писала в одном из своих знаменитых писем к дочери: «...охота, фонари, лунный свет, прогулка, ко-



Усадьба Шантйи.

ласьон на ковре из жонкилей* — все это было превосходно». Превосходен был и ужин, устроенный Вателем, но двум столам не хватило перемены мясных блюд

жонкилей* — все это было превосходно». Превосходен был и ужин, устроенный Вателем, но двум столам не хватило перемены мясных блюд



Чрезмерное изобилие блюд на столах богачей к 1630-м годам вышло за всякие пределы разумного потребления пищи и вместе с войной, мятежами, разорением крестьян вызывало возмущение французов. Из-за этого Людовик XIII запретил всем своим подданным под каким бы то ни было предлогом ставить на стол больше трех перемен блюд. Правда, запрет этот продержался недолго.

МЕНЮ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Парадные обеды и ужины включали в себя четыре разных супа (обычно протертых); от четырех до тринадцати видов закусок; жаркое, прожаренное на сильном огне на противне (тоже в разных вариантах); соусы; легкие блюда, подаваемые перед десертом, и собственно десерты.

Эмиль Мань. Повседневная жизнь в эпоху Людовика XIII

* Легкий завтрак среди нарциссов.

(по другой версии — холодного супа). Ватель был потрясен. Из-за погоды не вполне удался фейерверк. Новый удар: в ночь на 24 апреля выясняется, что не доставлены свежая рыба и омары. А 24 апреля — пятница, то есть постный день; королю необходимо было подать соответствующие дню блюда. Далее дадим слово госпоже де Севинье: в отчаянии, что подвел своего господина, «...Ватель поднимается к себе в комнату, приставляет шпагу к двери и пронзает себя в сердце и падает замертво. Меж тем

рыбу везут со всех концов; ищут Вателя, поднимаются к нему в комнату; стучат, выламывают дверь... говорили, что всему причиной чувство чести, коим Ватель на свой манер обладал».

Вплоть до середины XVII века даже при королевском дворе практически не существовало определенной культуры застолья. Гурманство проявлялось прежде всего в стремлении съесть как можно больше.

❖ Последняя глава ❖



Рыба а-ля Ватель.

Несчастливого дворецкого современники быстро забыли. Только спустя полтора столетия его имя вновь появилось на слуху, став воплощением профессионального кодекса чести. Сегодня именем Вателя названа одна из

наиболее авторитетных международных школ гостиничного и туристического бизнеса (Институт Вателя), его имя носят рестораны и кафе по всему миру.

Существует немало блюд, названных знаменитыми поварами во славу этого рыцаря чести. Знаменитый французский кулинар начала XIX в. А. Карем, одним из первых возродивший имя Вателя, посвятил ему три блюда: бычья нёба, постный палтус и постную треску а-ля Ватель. А.-П. Пеллапра разработал рецепт шатобриана

«Гран-Ватель». В 20-х гг. XX в. в парижском ресторане «Гран-Ватель» подавалась рыба а-ля Ватель. Приправа к этим блюдам — история о великом мажордоме. 📖



Знаменитый французский кулинар начала XIX века Антуан Карем писал: «Французский повар движим в своем труде чувством чести, неотделимым от кулинарного искусства: тому примером смерть великого Вателя».



СЛИВКИ
Петмол

0,5 л / для взбивания /
ЖИРНОСТЬ 33 %

~~142.40~~
135⁰⁰ ₺

Эти сливки пригодятся не только для того, чтобы приготовить крем шантйи, но и воплотить в жизнь идеи нашего бренд-шефа. См. стр. 58.



подготовила *София Старцева*

Лед и пламень

Мастер-класс Игоря Аверичева по превращению жженого сахара в высокое искусство.

У льда и леденцов есть много общего: само название сладости проистекает от замерзшей воды. Похожи они и внешне: прозрачные хрупкие пластины льда и застывшего сахара. Глядишь, можно будет выложить леденцами слово «Вечность». Или сделать почти каменный цветок. Для всего этого понадобятся сахар, большой огонь и умение. Подробности в нашей инструкции.

❖ КАК СВАРИТЬ КАРАМЕЛЬ ❖



В емкости с антипригарным покрытием смешать сахар и воду, ввести мед, поставить ее на сильный огонь и, постоянно помешивая и смазывая края посуды водой, чтобы на них не образовывался нагорающий слой, довести до 138 °С. Аккуратно влить уксус. При этом температура снизится на 2—3 °С.



Нагреть массу до 155 °С и вылить на подготовленную рабочую поверхность (силиконовый коврик). Она должна быть сухой и абсолютно чистой. Если на поверхности будет масло, крошки или сахар, то карамельная масса моментально начнет кристаллизоваться и застывать, утратив всякую пластичность.



ИГОРЬ АВЕРИЧЕВ

шеф-повар ресторана «Матрешка»,
кондитер, художник

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сахар – 1 кг
Мед жидкий – 200–250 г
Вода – 250 г
Уксус – 1 ст. л.
Пищевые красители – 3 цвета

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Сотейник
Термометр
Силиконовые лопатка и кисточка
Силиконовый коврик
Формы для шоколада
или конфет
Силиконовые
и хлопчатобумажные перчатки
Горелка (лампа нагревательная)
Ножницы

Благодарим ресторан «Матрешка»
за помощь в проведении съемок

ЧТОБЫ ДОБИТЬСЯ НАСЫЩЕННОГО БЕЛОГО ЦВЕТА КАРАМЕЛИ,

в нее не нужно добавлять красителей: стоит только «протянуть» массу несколько раз, и она приобретет нужный оттенок. При таком растягивании мельчайшие поры станут заполняться воздухом, а масса приобретет металлический оттенок.

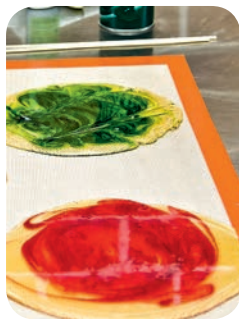


МАССА ДОЛГО БУДЕТ ОСТАВАТЬСЯ ПЛАСТИЧНОЙ

и позволит воплотить все задумки, если держать ее в тепле: в идеале — под согревающей лампой, которая не будет продолжать обезвоживать карамель, но не позволит ее молекулам остановиться и затвердеть.

❖ КАК ПРИДАТЬ ЦВЕТ И ВКУС ❖

Несколько капель пищевого гелевого красителя, ароматизаторов или вкусовых добавок изменят цвет и ароматику карамели. Все добавки должны быть в жидком гелеобразном состоянии и комнатной температуры.



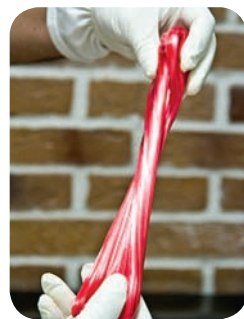
1

Добавьте красители, размешайте с карамельной смесью силиконовой лопаткой и подождите, пока масса не остынет до рабочих 80 °С.



2

Наденьте перчатки и начните аккуратно, с краев к центру, замешивать карамель как тесто, распределяя краску по всей массе.



3

Когда масса будет по консистенции как жвачка, начните растягивать ее и соединять вновь, пока не получите нужный оттенок цвета.

❖ КАК ПРИДАТЬ ФОРМУ ❖

Сдвоенные или одинарные формы помогут создать украшения. Но их можно вылепить и вручную, придав форму по краям ножницами.



1

Отрежьте ножницами кусочек необходимого размера, раскатайте в кружок и слегка согните, придав ему форму лепестка. Изготовьте так несколько лепестков для будущего красного бутона.



2

Кусочек зеленой карамели расплющите вручную и положите в сдвоенную форму, слегка сдавив обе половинки. Повторите то же с прозрачной карамелью: такие заготовки станут крыльями для стрекозы.



3

Белую карамель раскатайте и сверните конвертиком, который и станет основой цветка в форме калы, внутрь можно поместить «тычинку», сделанную из прозрачной карамели.

❖ КАК ОБЪЕДИНИТЬ ЦВЕТА ❖

Цветная карамель хороша уже сама по себе. Но если соединить окрашенные фрагменты требуемых оттенков, то они станут основой для стебля нашего цветка или самостоятельным лакомством в стиле рождественской карамельной гостии.



1

Сделайте из цветной карамельной массы брусочки и прогрейте горелкой на местах стыков.



2

Соедините по всей длине, плотно прижимая брусочки друг к другу, и слегка вытяните, чтобы они были достаточно тонкими.



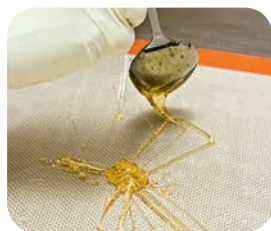
3

Придайте форму в зависимости от ваших пожеланий. Например, спираль (плюс палочка) — это готовый классический леденец.



Готовые украшения аккуратно соедините с другими элементами горячей карамелью.

❖ КАК СДЕЛАТЬ АЖУРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ❖



Излишки горячей карамели прекрасно подойдут для изготовления ажурных украшений – паутинок, бабочек, цветочков. Кроме того, не забудьте оставить немного горячей карамели для окончательной сборки всей конструкции.



Вылить карамель тонкой струйкой на рабочую поверхность с помощью ложки, придавая желаемый орнамент.

Подождать, пока карамель застынет до эластичного состояния. Снять аккуратно с поверхности, придать финальный изгиб и оставить отвердевать. ①



ФОРМА

**Тескома
Делиция**

1 ШТ. / ЛОЖЕЧКИ СИЛИКОНОВЫЕ /
ДЛЯ ШОКОЛАДА

~~331.90~~
289⁰⁰ ₺

Если вы не готовы замахнуться на изготовление сахарного цветка, можно воспользоваться другой идеей и сделать... карамельные чайные ложки. Залейте горячую карамель в формы и остудите, а потом подавайте ложки вместо сахара и столового прибора. Простое чаепитие будет радостнее.

Морозная пара



Меняются времена, но не любовь к домашнему мороженому.

Июль, жара, зной... Самое время охладиться вкусным домашним мороженым, перед которым не устоят ни взрослые, ни дети. В прошлом году мы готовили клубничный пломбир по классическому рецепту, основой которого является английский крем. Сегодня я поделюсь с вами опытом приготовления холодных десертов по рецептам от Ирины Чадаевой и Насти Понедельник, известных кулинарных блогеров. Первый, ягодный сорбет, не содержит молока и яиц, так что его можно есть деткам, у которых существует непереносимость этих продуктов.

Второе мороженое готовится на основе молока и сливок — привычный способ. Но в этот раз мы добавляем печенье. Получится незабываемо. 🍦



ТАТЬЯНА УСТЮГОВА

мама двоих детей
и кулинарный блогер

Личный блог
childrens-menu.livejournal.com

Ягодный сорбет

1 час + 3 часа на заморозку /
4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ягодное пюре – 150 г

Сахар – 100 г

Кукурузный крахмал – 10 г

Вода – 230 г

Лимонный сок – 3–4 капли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Поставить мороженицу застывать в морозильную камеру за несколько часов до начала приготовления мороженого.
- 2 Ягодное пюре охладить. Всыпать в сотейник сахар, влить воду и довести до кипения. Дать сиропу покипеть около минуты и добавить лимонный сок. Кипятить еще минуту.



ДЛЯ ЯГОДНОГО ПЮРЕ В ЭТОМ
СЛУЧАЕ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ

черную смородину, клубнику, клюкву в сочетании
с яблоком, дыней, арбуз.



- 3 Крахмал растворить в оставшейся холодной воде, влить смесь в сахарный сироп, дать завариться, снять с огня и остудить. Затем поместить в холодильник.
- 4 Как только ягодное пюре и заваренный сахарный сироп достаточно охладятся, смешать их вместе и переложить в мороженицу. Дать ей поработать минут 25–30.
- 5 Готовое мороженое можно переложить в контейнер и убрать в морозильную камеру или сразу переложить в стаканчики и поставить в морозильную камеру на 2–3 часа.

Домашнее мороженое с печеньем

30 минут + 4 часа на застывание /
4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кукурузный крахмал – 15 г

Натуральный экстракт ванили – 3 капли

Молоко 2,7- или 3,2%-ное – 350 мл

Сливки 33%-ные – 300 мл

Сахар – 120 г

Печенье – 4 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Поставить мороженицу застывать в морозильную камеру за несколько часов до начала приготовления мороженого.
- 2 Крахмал растворить в небольшом количестве молока и отложить в сторону. В сотейник с толстым дном всыпать сахар, ваниль, влить оставшееся молоко. Тщательно переме-



шать, поставить сотейник на огонь, довести до кипения, убавить огонь и влить тонкой струйкой разведенный крахмал с молоком. Снова хорошо перемешать и снять с огня.

- 3 В отдельной миске взбить охлажденные сливки и соединить с остывшей молочной смесью. Переложить в мороженицу и дальше следовать ее инструкции.
- 4 В конце замеса в мороженице (или перед последним взбиванием миксером) всыпать в мороженое раскрошенное печенье и снова перемешать. Убрать мороженое застывать на 4 часа.

ВМЕСТО МОРОЖЕНИЦЫ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЧАШУ, ПРИГОДНУЮ ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ.

Если нет мороженицы, перелить смесь в чашу и поставить в морозилку на 3–4 часа, а каждые 15–20 минут доставать мороженое из морозилки и тщательно перемешивать миксером, чтобы избежать кристаллизации.



ПЕЧЕНЬЕ
Грандма Вилдс

150 Г / ПЕСОЧНОЕ /
ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД
И ИМБИРЬ

~~169.90~~
119⁰⁰ ₺

Британское печенье, созданное по домашним рецептам трех поколений семьи Вилдс, станет отличным аккомпанементом к приготовленному вами мороженому.

Настя Понедельник была героем нашего журнала в прошлом году.

ЕЕ РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО МОРОЖЕНОГО

мы сохранили для вас на apps.tabris.ru в июльском номере 2013 года.



16+

Энергия для любимых дел

Цельные плоды инжира, высушенные без добавления сахара и консервантов, – вкусный способ получить энергию для увлекательных занятий.



2—3 сушеных инжира = 573 кДж, что позволит:



2 ЧАСА ЧИТАТЬ КНИГУ



1 ЧАС ВОЗИТЬСЯ С СОБАКОЙ



30 МИНУТ ИГРАТЬ В БАДМИНТОН



ПОСАДИТЬ ДЕРЕВЬЯ – 2 ШТУКИ

Полезный
перекус для
взрослых и детей

СУХОФРУКТЫ
Фармерс
Снэк
250 Г / ИНЖИР

~~279.60~~
168⁰⁰ Р



Богаты магнием и калием

Жемчуг на душу

Если подходить энциклопедически, бальзамический уксус – волшебный эликсир от кулинарии. Следовательно, бальзамический жемчуг – главное ее сокровище.

Жемчужины эти — наполненные бальзамиком крошечные шарики, заключенные в натуральную оболочку из агар-агара. Она бережет вкус и аромат соуса нетронутыми до тех пор, пока тот не попадет на язык. Бальзамический жемчуг так полюбился и кулинарам, и поклонникам нескудной гастрономии, что палитра его вкусов растет непрестанно. Компания «Леонарди», к примеру, предлагает трио видов: классический, инжирный и трюфельный. Разумеется, россыпь бальзамического жемчуга, белого или темного, придает привлекательности даже самому элементарному блюду. Но это лишь первая ступень удовольствия. Упругие сферы с уксусом и по тактильному ощущению выгодно оттеняют пищу — хрустящие листья зелени, фруктовые салаты, мягкие сыры, обжаренное мясо, рыбу, омлеты и даже мороженое. А затем, с первым укусом, в дело вступает сохраненный в жемчужинах бальзамик. **т**



В истории бальзамический уксус впервые появился в 1046 году. Маркиз Бонифацио, владелец замка Каносса, подарил будущему королю Франконии Генриху II небольшой бочонок с приправой, заложив целую традицию — после бочонки бальзамика дарили королям и знати, даже использовали как приданое невесты.

В 100 г

БАЛЬЗАМИКА СОДЕРЖИТСЯ ОКОЛО
88 ККАЛ



100 кг

ВИНОГРАДА ПОНАДОБИТСЯ,
ДАБЫ ПОЛУЧИТЬ 3 Л
БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА



Бальзамик относится к разряду кисло-сладких соусов, что традиционно изготавливаются в итальянском городке Модена.

Сокровище нации



Бальзамический жемчуг расставит удивительные акценты в привычной трапезе и подтолкнет вас к кулинарным экспериментам.

Его никогда не подвергают тепловой обработке, иначе он теряет все свои качества.

Вкус бальзамического жемчуга «Дон Джованни»



Инжир – спелый вкус благородного фрукта



Трюфель – самый драгоценный в мире гриб



Классик – легендарный вкус моденского укуса

Горячие устрицы с грейпфрутом

Запеченные на сковороде нежные устрицы выложите на подушку из грейпфрута, добавьте любимую зелень, немного дижонской горчицы. А сладость инжирного жемчуга вступит в изысканный контраст с кислотой фрукта и остротой приправы.

Салат из запеченной свеклы

Сбрызнув дольки свеклы оливковым маслом и солью, запеките их в духовке, перемешайте с рукколой, редиской и брынзой. Вкус бальзамика с трюфелем придаст главную выразительность этому вегетарианскому блюду.

Пестрый аппетайзер

Нарежьте томаты кольцами, а манго – лучевидными дольками, произвольно выложите на тарелку и добавьте классический бальзамический жемчуг. Пробуждающее аппетит сочетание нежного бальзамика и фруктово-овощной сочной мякоти – неповторимо.

Запись на мастер-классы по тел. +7 918 254-34-34

Mandarin Gourmet – первая кулинарная студия в Краснодаре

📍 г. Краснодар, ул. Красных Партизан, 323 | www.mandaringurme.ru |   mandaringurme

5 июля

🕒 12:00, 15:00



❤️ mandaringurme
🗨️ Вкусняшки. **Детский класс**

12 июля

🕒 19:00



❤️ mandaringurme
🗨️ Домашняя паста своими руками

19 июля

🕒 19:00



❤️ mandaringurme
🗨️ Испанское трио

29 июля

🕒 19:00



❤️ mandaringurme
🗨️ Идеи для вкусного ужина

Салат с клубникой,
рукколой
и голубым сыром



ВКУС, В КОТОРЫЙ
НЕЛЬЗЯ НЕ ВЛЮБИТЬСЯ

ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Сливочный десерт
с ананасом



ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ



СЛАДКАЯ И ВОЗДУШНАЯ НЕЖНОСТЬ

Салат с клубникой, рукколой и голубым сыром

10 мин. / 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Клубника – 150 г

Руккола – 100 г

Сыр с голубой плесенью – 100 г

Сахарная пудра – 20 г

Дижонская горчица – 15 г

Оливковое масло холодного отжима – 80 г

Бальзамический уксус – 20 г

Соль и перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Клубнику помыть и нарезать пластинами, сыр нарезать кубиками.
- 2 Оливковое масло, сахарную пудру, горчицу, соль, перец и бальзамический уксус смешать в пиале до однородной массы.
- 3 Выложить на блюдо рукколу, поверх поместить клубнику с сыром, полить заправкой и сразу подавать к столу.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Рецепт
от кулинарной
студии


MANDARIN
gourmet



сайт:
mandaringurme.ru

ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ



Сливочный десерт с ананасом

90 мин. / 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Печенье «Савоярди» – 100 г

Кусочки ананаса консервированные – 200 г

Крем заварной – 200 г

Сливки 33%-ные – 100 г

Сахарная пудра – 30 г

Для крема

Яичный желток – 2 шт.

Сахарная пудра – 20 г

Мука – 20 г

Молоко – 200 г

Сахар – 20 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Для заварного крема смешать желтки, сахарную пудру и муку. В кастрюле смешать молоко и сахар, довести до кипения, влить в яичную массу, постоянно помешивая. Поставить на огонь, довести до загустения, снять с огня и остудить.
- 2 Печенье «Савоярди» порезать или разломать кусочками. Выложить на дно креманки. Сверху поместить кусочки ананаса и заварной крем.
- 3 Сливки взбить с сахарной пудрой и украсить ими десерт. Поставить в холодильник на 1 час. Перемешать и разлить по большим стаканам.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Рецепт
от кулинарной
студии


MANDARIN
gourmet



сайт:
mandaringurme.ru

ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ



Фишболы по-французски



ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ



Тилапия, запеченная с моцареллой и томатами



ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Фишболы по-французски

40 мин. / 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для фишболов

Фарш трески – 450 г

Яйца – 2 шт.

Панировка – 90 г

Лук репчатый – 45 г

Петрушка – 5 г

Соль, перец – по вкусу

Для соуса

Лук-порей – 120 г

Сливочное масло – 15 г

Оливковое масло – 15 г

Вино белое – 60 г

Сливки – 100 г

Пармезан – 15 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Нарубить петрушку и репчатый лук, смешать с фаршем, яйцами, панировкой, солью и перцем. Скатать шарики весом по 100 г.
- 2 Фишболы панировать и обжарить во фритюре до готовности.
- 3 Параллельно готовить соус: лук-порей нарезать соломкой, обжарить в смеси сливочного и оливкового масла.
- 4 Добавить к порею вино и выпарить. Затем добавить сливки и специи, проварить 5–7 минут. Затянуть пармезаном.
- 5 Подавать фишболы порционно, выложив поверх гарнира, с соусом по вкусу.

Спонсор рецепта
«Агама»



~~133.70~~
119⁰⁰ ₺

ФАРШ РЫБНЫЙ
Агама*

450 Г / ИЗ ТРЕСКИ /
ЗАМОРОЖЕННЫЙ

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

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Тилапия, запеченная с моцареллой и томатами

30 мин. / 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тилапия – 400 г

Горошек зеленый

стручковый – 50 г

Томаты – 40 г

Моцарелла – 60 г

Соус «Зеленая сальса» – 10 г

Редис – 6 г

Перец чили – 4 г

Лук-резанец – 2 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 На смазанный маслом противень выложить горошек.
- 2 Сверху выложить кусочек филе тилапии, посыпать солью, перцем. Затем выложить сыр.
- 3 Запекать в духовке при 200 °С в течение 12 минут.
- 4 Подавать со свежим редисом.

Спонсор рецепта
«Агама»



РЫБА
Агама*

400 Г / ФИЛЕ / ТИЛАПИЯ /
ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~203.90~~
165⁰⁰ ₺

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Свежий взгляд

«Табрис» становится ближе – теперь мы открыли собственный канал на YouTube.



Следите за обновлениями



Вечная проблема «что бы этакое приготовить сегодня», пожалуй, знакома всем. Многие рецепты хороши, но пугают сложностью? «Табрис» спешит на помощь — для наших друзей и поклонников сети мы создали собственный видеоканал.

You **Tube**

СМОТРИТЕ ВИДЕО-
РЕЦЕПТЫ НА КАНАЛЕ
«ТАБРИС»



16+

**СКОРО —
СПЕЦИАЛЬНО
ДЛЯ ВАС:**

- 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 И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ

Десертная революция

Сладости с «салатными» ингредиентами – тренд нынешнего гастрономического лета. Следуй!



Сергей Синецын
Бренд-шеф журнала «Табрис», специалист по здоровому питанию, международный судья по кулинарии, ведущий Первого канала.

Сергей Синецын предлагает свежие идеи для десертов, актуальных в июле.

Мильфей с крабовыми палочками и карри

15 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Крабовые палочки (сурими) – 8 шт.

Лук зеленый – 4 стрелки

Майонез домашний – 4 ст. л.

Карри – 4 щепотки

Картофельные чипсы

натуральные – 4 горсти

Шпинат свежий – 2 горсти

КАРРИ – НЕ ОТДЕЛЬНАЯ ПРИПРАВА, НО СМЕСЬ КАК МИНИМУМ ЧЕТЫРЕХ: ПАЖИТНИКА, КУРКУМЫ, ПЕРЦА И КОРИАНДРА.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Крабовые палочки измельчить, смешать с майонезом и приправить карри. Зеленый лук нарезать тонкими перьями, оставив кончики стрелок для украшения, смешать с крабовой смесью.
- 2 В центр плоской тарелки установить кольцо для гарнира диаметром 3–5 см, вокруг выложить картофельные чипсы, сверху — листья шпината и смесь из рубленых крабовых палочек, затем повторить таким же образом еще 3–4 слоя.
- 3 В центр кольца выложить листья шпината, после чего извлечь кольцо. Украсить луковыми стрелками. Вместо шпината для декорирования можно использовать листья любого другого салата или водорослей.



ЧИПСЫ
Тирреллс*
150 Г / КАРТОФЕЛЬНЫЕ /
НЕСОЛЕННЫЕ

~~203.00~~
177⁰⁰ Р

«Тирреллс» – британские чипсы родом из графства Хартфордшир. Их готовят из местного картофеля исключительно вручную, без добавления искусственных ингредиентов. И обрабатывают особым способом, дабы ломтики были не жирными, но хрустящими.

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

Панна-котта с перечной клубникой и бальзамическим кремом

20 минут + 1 час на застывание / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для панна-котты

Сливки 33%-ные – 300 мл

Молоко – 150 мл

Ваниль стручковая – 1 шт.

Сахар – 100 г

Желатин – 10-12 г

Для наполнителя

Клубника свежая – 2 горсти

Перец черный – 4 щепотки

Мед жидкий – 1 ст. л.

Бальзамический крем – 2 ст. л.

НАСТОЯЩАЯ ВАНИЛЬ ОБЛАДАЕТ РЯДОМ ЛЕТУЧИХ АРОМАТИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ, НЕПОДВЛАСТНЫХ ВАНИЛИ ИСКУССТВЕННОЙ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Желатин залить холодной водой на 10 минут, пока не разбухнет.
- 2 Сливки смешать с молоком, ваниль разрезать вдоль и выскоблить ножом семечки, добавить в сливочную смесь вместе с сахаром. Прогреть полученную смесь до растворения сахара, но не доводя до кипения.
- 3 Желатин отжать от воды, перемешивая, добавить в сливочную смесь до полного растворения, разлить по порционным формочкам или мартинкам и отправить в холодильник на 1 час.
- 4 Клубнику измельчить, оставив несколько свежих ягод для украшения, смешать с медом и бальзамическим кремом, добавить свежемолотый черный перец.
- 5 Извлечь панна-котту из холодильника, провести теплым ножом по краям формы, чтобы вынуть панна-котту на тарелку, затем покрыть клубничным тартаром. Подавать на стол, украсив свежими ягодами.



КРЕМ
Дон Джованни
175 мл / с клубникой /
БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ

~~285.20~~
233⁰⁰ Р

Бальзамический крем от «Дон Джованни» — настоящий итальянский деликатес. От бальзамического укуса он отличается более густой и тягучей структурой. Настоянный на нежной клубнике, он делает блюдо не приторным, а благородно сладким.



Суфле из трески с лимонным желе

25 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Треска филе без кожи – 250 г

Яйца деревенские – 6 шт.

Масло сливочное для формы – 1 ст. л.

Соль мелкая – 3 щепотки

Перец белый молотый – 2 щепотки

Для лимонного желе

Лимонный напиток или компот – 2 стак.

Цедра лимонная – ½ шт.

Агар-агар в порошке – 2–3 ч. л.

ВЫБИРАЙТЕ ФИЛЕ ТРЕСКИ ОДНОРОДНОГО ЦВЕТА. ЕСЛИ ОНО ЗАМОРОЖЕНО, ТО ДОЛЖНО БЫТЬ ПОКРЫТО РОВНОЙ БЛЕСТЯЩЕЙ ПЛАЗУРЬЮ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Отделить желтки от белков, белки убрать в холодильник, а желтки тщательно взбить в блендере с филе трески. Полученную пасту протереть через крупное сито, добавить перец.
- 2 Белки посолить, взбить в густую пену и перемешать с рыбной пастой. Формы для запекания смазать сливочным маслом, выложить подготовленное взбитое суфле на 2/3 от объема формы и отправить в разогретую до 180 °С духовку на 8–12 минут.
- 3 В горячий лимонный напиток добавить агар-агар, проварить 40 секунд, перемешивая, процедить через сито, добавить цедру лимона, после чего вылить на лоток с пищевой пленкой. Убрать смесь в холодильник до полного охлаждения.
- 4 Охлажденное желе нарезать мелкими кубиками. Суфле подавать в форме, которую использовали для запекания, посыпав сверху кубиками лимонного желе.



+



+



+



АГАР-АГАР
**Натур эт
Алиментс**

50 Г / БИО / МОРСКИЕ
ВОДОРОСЛИ

~~371.20~~
315⁰⁰ Р

Агар-агар – натуральный заменитель желатина. Природа его придумала, а человек научился экстрагировать из красных и бурых водорослей. Французы «Натур эт Алиментс» выпускают 100%-ный агар-агар, который подойдет к чему угодно от джема и желе до заливных блюд.

Шоколадные трюфели с перцем чили в сушеных томатах

20 минут + 1 час на заморозку / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Шоколад темный (60 % какао) – 200 г

Шоколад белый – 30 г

Сливки теплые 33%-ные – 1 стак.

Масло сливочное

растопленное – 2 ст. л.

Перец чили красный – 1-2 шт.

Томаты сушеные (или сумах) – 1 горсть



АУТЕНТИЧНЫЙ ГОРЬКИЙ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД НЕ ДОЛЖЕН ТАЯТЬ В РУКАХ, А ПРОЦЕНТ МАСЛА КАКАО В НЕМ ДОЛЖЕН СОСТАВЛЯТЬ НЕ МЕНЕЕ 33 %

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 В глубокой круглой миске смешать темный шоколад с белым, наломав его на мелкие кусочки, добавить сливочное масло и растопить массу на водяной бане, постоянно помешивая силиконовой лопаткой. Важно при этом не перегреть шоколад.
- 2 Снять растопленный шоколад с водяной бани, добавить перец чили и продолжать перемешивать, остужая ганаш.
- 3 Форму выстелить пищевой пленкой, вылить шоколад, сверху накрыть еще одним слоем пищевой пленки и отправить в морозилку на 30 минут.
- 4 Остывший шоколадный ганаш нарезать на порционные кусочки, раскатать шарики и панировать их в измельченных сушеных томатах, после чего отправить в морозилку еще на 30 минут.

4 АВТОРСКИХ РЕЦЕПТА

эксклюзивно в электронной версии журнала apps.tabris.ru



16+



+



+



+



ТОМАТЫ
**Каза
Ринальди**

250 Г / вяленые /
сушеные

~~449.10~~
379⁰⁰ ₺

Истинный способ приготовления вяленых томатов – обезвоживание их на прямых солнечных лучах, при температуре не выше 40 °С. «Каза Ринальди» вялит плоды домашним итальянским способом, и они получаются упругими и пикантными.

По-немецки чисто

Чистота – дело сколь важное, столь и хлопотное. Но, к счастью, современные производители дают возможность перепоручить подобные заботы «профессионалам».

подготовила *Светлана Кибкало*

Filtero®

Немецкий бренд «Фильтеро» – профессионал в области гигиены дома. Все его средства производят в Германии с учетом рекомендаций передовых производителей бытовой техники.

НЕ ПРИДЕТСЯ МЕНЯТЬ УТЮГ:
1-10 МИНУТ, И ОН КАК НОВЫЙ



1

1



СРЕДСТВО

Фильтеро

125 мл / для подошвы утюга

~~248.80~~
209⁰⁰ ₺

Если при глажке произошло пригорание, быстро очистить утюг поможет «Фильтеро». Оно соладает со следами от пригоревшей ткани, известковыми отложениями, накипью и следами от порошка. Стоит только нанести средство на подошву утюга и через некоторое время стереть сухой тканевой салфеткой. «Фильтеро» отполирует поверхность до изначального блеска и обеспечит ее защитным слоем: глажка станет идеальной.

2



СРЕДСТВО

**Фильтеро
Экспресс**

500 мл / ОЧИСТКА
И УХОД / ДЛЯ СТЕКЛОКЕРАМИКИ

~~267.50~~
229⁰⁰ ₺

Современный человек дорожит своим временем и потому по достоинству оценит средство «Фильтеро», позволяющее удалить жир и грязь со стеклокерамической или индукционной плиты за 1 минуту. Оно подходит также для прилегающей к стеклокерамической панели столешницы, кухонных поверхностей и плитки. В отличие от густых аналогов, этот экспресс-очиститель можно наносить на еще не остывшую плиту.

ОЧИСТИТ ДАЖЕ ЕЩЕ ГОРЯЧУЮ ПЛИТУ



СПАСЕТ КОВРОВЫЕ
ПОВЕРХНОСТИ ОТ
СПЕЦИФИЧЕСКИХ
ЗАГРЯЗНЕНИЙ



3



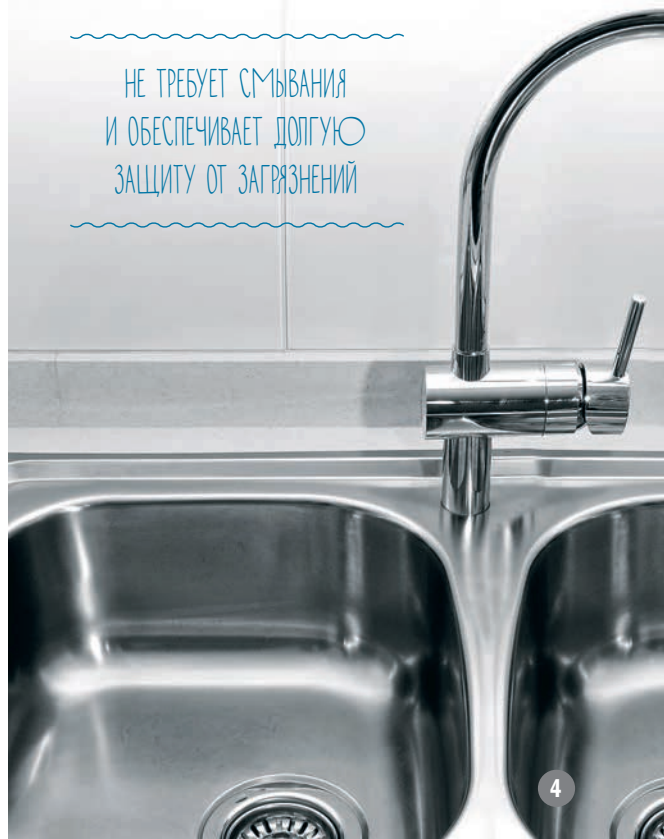
ШАМПУНЬ
Фильтеро

500 мл / СУПЕРКОНЦЕНТРАТ /
для моющих пылесосов

~~258.40~~
219⁰⁰ ₺

Формула «3 в 1» сообщает этому шампуню для натуральных и синтетических ковровых покрытий незаменимые свойства. Он проникает глубоко в ворс изделия и выталкивает грязь, восстанавливает цвет, защищает от дальнейшего загрязнения и устраняет неприятные запахи. Суперконцентрация позволяет использовать один флакон шампуня для 20 влажных уборок моющим пылесосом. Теперь любимый ковер можно постелить и на кухне.

НЕ ТРЕБУЕТ СМЫВАНИЯ
И ОБЕСПЕЧИВАЕТ ДОЛГУЮ
ЗАЩИТУ ОТ ЗАГРЯЗНЕНИЙ



4



СРЕДСТВО
Фильтеро

250 мл / для нержавеющей
СТАЛИ

~~233.00~~
199⁰⁰ ₺

Средство «Фильтеро» для поверхностей из нержавеющей стали и алюминия — это не только одновременная очистка газовых или электрических печек, но и облегчение последующего ухода за ними. Специальные компоненты удаляют известковые отложения, жир, разводы и стойкие загрязнения за 5 минут. Средство оставляет на поверхности защитную пленку с силиконом, препятствующую образованию пятен, налетов и придающую блеск.



5



6

5



ОЧИСТИТЕЛЬ Фильтеро

250 мл / от жира и накипи /
для посудомоечной машины

~~265.80~~
225⁰⁰ ₺

Посудомоечная машина создана, чтобы облегчить жизнь хозяйки, так почему с уходом за ней должно быть иначе? Загрязнения на поверхностях посудомоечных машин не так безобидны, как может показаться. С образования жировых отложений начинаются неприятные запахи, а с появления накипи – отказы в работе и поломки. Очиститель «Фильтеро» противостоит всем угрозам: поместите бутылку со средством в пустую машинку и запустите ее на 1 цикл.

6



САЛФЕТКИ Фильтеро*

40 шт. / с очищающей
нитью / для стеклокерамики

~~154.70~~
132⁰⁰ ₺

В этих салфетках для плит и варочных поверхностей со стеклокерамическим покрытием сочетаются все необходимые свойства. Одна сторона с тонкими абразивными волокнами очищает от остатков пищи и жира, не требуя усилий и не оставляя царапин. Вторая же, мягкая, удаляет остатки чистящего средства и полирует. Столь тщательная очистка практически исключает необходимость использования скребка. Вытер и выбросил: чистота и порядок.

ЗАЩИТИТ ХОЛОДИЛЬНЫЕ
КАМЕРЫ ОТ ИЗЛИШНЕЙ
ВЛАГИ



7

7



СРЕДСТВО
Фильтеро
500 мл / для
холодильников

~~245.70~~
207⁰⁰ ₺

Со средством «Фильтеро» чистка холодильника не займет много времени. Оно очищает и дезинфицирует за одну минуту, оно снабжено удобным пульверизатором: два нажатия, взмах салфеткой – и от неприятных запахов, вредных бактерий и пятен не останется и следа. При этом средство не повредит поверхностям дорогой техники. Призвано оно ухаживать за холодильниками, морозильными камерами, холодильными сумками как внутри, так и снаружи.

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ КОФЕМАШИН



8

8



ТАБЛЕТКИ
Фильтеро
4 шт. / для КОФЕВАРОК И КОФЕ-
МАШИН / ОТ НАКИПИ

~~191.10~~
162⁰⁰ ₺

Образование накипи на кофеварках и кофемашинах перестает быть проблемой. Таблетки «Фильтеро» быстро и тщательно удалят известковый налет даже с их труднодоступных частей. Разработанные по новой формуле, на основе веществ, используемых в промышленности в качестве пищевых добавок, таблетки подходят для всех видов автоматических кофемашин. Средство позволит надолго продлить срок службы кофемашины.

Символ испанских традиций

Классика тапасного жанра – сырная тарелка из классических сыров марки – упакована в пакет-бокс.



Как сочетать высокотехнологичный подход к производству и исключительно традиционный вкус? Испанская марка «Гарсия Бакеро» нашла точки соприкосновения между прошлым и настоящим и теперь создает с их помощью сыр на все времена.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Гарсия Бакеро

150 Г / ИЗ СМЕШАННОГО МОЛОКА /
ЖИРНОСТЬ 50 %

~~322.00~~

193⁰⁰ ₺

В СЫРНОЙ ТАРЕЛКЕ ОТ «ГАРСИЯ БАКЕРО»



«Иберико» на основе овечьего, козьего и коровьего молока. Вкус его насыщенный, но мягкий, аромат – глубокий сливочный.



Козий сыр, выдержанный в вине во время созревания. В результате его вкус необычайно нежен, а аромат ярок.



«Манчего D.O.P.» из молока овец породы манчего. Обладает островатым пикантным вкусом и ароматом, которые со временем раскрываются полнее.

- УДОБНЫЙ КАРМАННЫЙ ФОРМАТ
- ИДЕАЛЬНАЯ НАРЕЗКА
- ТРИ ЯРКИХ ВКУСА



Подается в качестве столового сыра, сочетается с красным вином и мясными блюдами.

сайт:
garcibaquero.com

ПЕЧЕНЬЕ

Крекеры с семенами и фруктами

Очарование английской провинции.

«Миллер Харвест» выпускается старинной британской компанией «Артизан Бискитс», использующей традиционные рецепты и натуральные ингредиенты.



Печенье прекрасно подходит к молоку, а его плоская квадратная форма идеальна для приготовления закусок: выложите на «Миллер Харвест» мягкий сыр, варенье, джем.

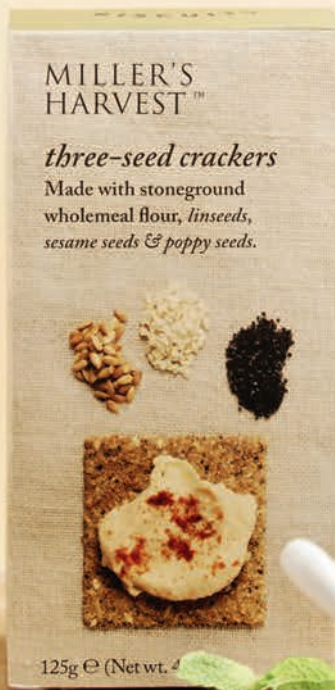
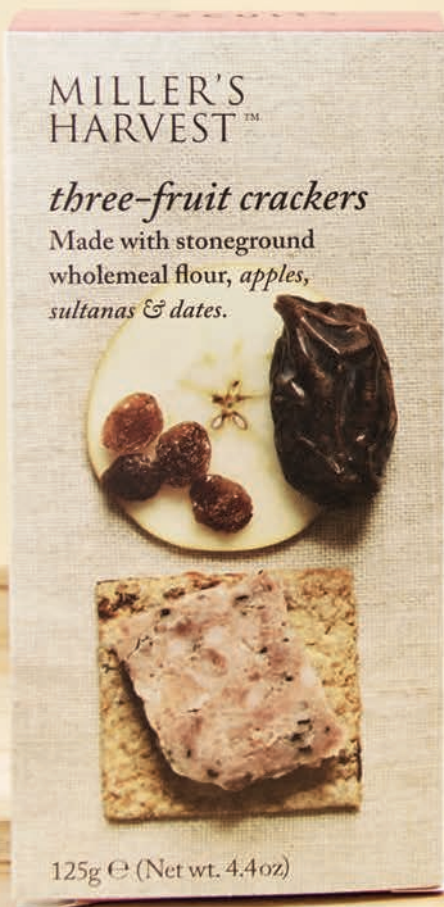
КРЕКЕР

Миллер
Харвест

125 Г / ТРИ ФРУКТА

~~353.90~~
259⁰⁰₽

ПРИГОТОВЛЕНО ИЗ ПШЕНИЧНО-ЯЧМЕННОЙ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА



«Печенье «Харвест» — «Урожай». Названо оно так, потому что для печенья отбираются определенные сезонные радости: отборные орехи, отборные фрукты, отборные семена». Энн-Мари Диас



«Три семени» — это семена нунжута, льна и мака.



«Три фрукта» — яблоки, финики и кишмиш.

КРЕКЕР

Миллер Харвест

125 Г / ТРИ СЕМЕНИ

~~296.70~~
219⁰⁰₽


У этого печенья замечательная, очень необычная текстура, которую мы называем «твидовой».

СНЕКИ

Испанские хлебцы

Бесприоритетный выбор для
закусок.



«Дульчесоль» — международно признанная испанская фирма с 60-летней историей. В ее ассортименте — несколько линеек хлебцев, крекеров и бисквитов.

ХЛЕБЦЫ НЕ СОДЕРЖАТ ЖИВОТНЫХ ЖИРОВ, НО ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКОМ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ, КЛЕТЧАТКИ, ВИТАМИНА А.



Идеально подходят для снеков в средиземноморском или смешанном стиле. Приготовьте из них вариацию тапас или подберите свои любимые чатни, соус, хумус.



ХЛЕБЦЫ
Дульчесоль
160 Г / ТОМАТ И ОРЕГАНО / ПШЕНИЧНЫЕ

~~110.70~~
98⁰⁰ Р

Томат и орегано прекрасно сочетаются с сырами: запеките хлебцы в духовке с моцареллой, фетой или пармезаном поверх. Подойдут к этим хлебцам и ломтики мяса цыпленка, и даже устрицы в панировке.

Приготовлено
с заботой
о людях



ХЛЕБЦЫ
Дульчесоль
160 Г / ПЕТРУШКА
И ЧЕСНОК / ПШЕНИЧНЫЕ

~~110.70~~
99⁰⁰ Р

Сочетание петрушки и чеснока в сумме дает вкус прованского соуса персилад. Подчеркните его, выложив на хлебцы овощи гриль, мясо индейки, нежный омлет с чуть обжаренными грибами.

Лучший перец в Каталонии

Can Bech®



С помощью красных перцев «Кан Беч» знакомые блюда превратятся в легкие и сытные деликатесы.

Жареные красные перцы от «Кан Беч» — пропуск в мир кухни Средиземноморья. Приготовленные на открытом огне дровяного костра, консервированные естественным способом — в оливковом масле холодного отжима, — они обладают богатым вкусом и упругой текстурой.

Богаты
витамином С

Являются разновидностью эскаливады — так в Каталонии называют жаренные особым способом овощи.



Приготовьте «морской» вариант испанских закусок монтанидос — сбрызните ломтики хрустящего хлеба оливковым маслом, выложите слой красных перцев, кусочек лосося, грибы, маслины и еще один перец.



Маленькая вегетарианская радость, испанские бандерильяс — нанизанные на шпажки маринованные минилуковицы, кусочки жареного красного перца, оливки и ломтики маринованных огурцов.



Выложите медальоны из сочной свинины между ломтиками жареного козьего сыра и красного перца, посыпьте чесноком и сушеными травами. Можно выложить все это на тосты, превратив в тапас.



На вкус
и на цвет!
товарищ!

Как возникает
симпатия?
Формула
такова:



Традиции качества

+



Нежные сливки

+



Настоящий шоколад

+



Обжигающий холод



facebook.com/glavmoloko



instagram.com/glavmoloko

Осторожно,
хорошие
продукты
вызывают
привыкание



МОРОЖЕНОЕ
Главллоко*
ГОСТ

55 Г / ШОКОЛАДНОЕ / ВАНИЛЬНОЕ /
ПЛОМБИР / ЖИРНОСТЬ 20 %

~~21.30~~
16⁰⁰ Р

ГОСТ Р 52175-2003

сайт: glavmoloko.ru

* Кроме супермаркета
на ул. Красной, 202.

СЫР

Натуральный тофу

Лучшее, что есть в здоровой пище



СЫР

Тофу Алпро

250 г / соевый / натуральный /
жирность 7 %

~~127.10~~
112⁰⁰Р

Тофу от «Алпро» имеет брикетную форму – так его удобнее нарезать красивыми кубиками.

ТОФУ КРАЙНЕ БОГАТ РАСТИТЕЛЬНОМ БЕЛКОМ (10,5 Г НА 100 Г СЫРА),
НО НЕ СОДЕРЖИТ ЖИВОТНОГО БЕЛКА,
ЛАКТОЗЫ, ГЛЮТЕНА.



Настоящий тофу не забивает своим вкусом другие ингредиенты, но вбирает в себя все лучшее, что есть в их собственном вкусе. А потому он в равной степени хорош как в сладких десертах, так и в острых супах.



Если смешать тофу с какао и сахаром, получится прекрасная начинка для легкого шоколадного торта.

100 Г ТОФУ СОДЕРЖАТ

- 12 г белка
- 7 г жиров
- 1 г углеводов

Калории – 117 ккал на 100 г

**Сытная
замена мясу**



Лето цвета шоколада

Легкие вкусы конфет с альпийским шоколадом созданы специально для того, чтобы лакомиться ими летом.

Швейцарская империя сладостей «Линдт» (Lindt) представляет три новинки лета. Это шоколадные конфеты «Фиоретто» (Fioretto) с разными начинками из ограниченной серии.

Новые начинки — клубника, марципан и нуга — призваны представить в новом свете изысканный швейцарский шоколад. Клубничная начинка с кусочками ягод придает классическому шоколаду свежесть и дразнящую кислинку. Нуга с деликатно обжаренными лесными орехами подчеркивает характерный молочный вкус «Линдт». А марципан с миндальной крошкой придает шоколадным конфетам пикантности. Каждый вид лакомства из серии «Фиоретто» легко узнать по подарочной упаковке: прозрачная вставка сверху и спереди картонной коробки позволяет увидеть конфеты, не открывая ее.



Корпоративный лозунг компании — «Maitre Chocolatier Suisse depuis 1845» («Швейцарские мастера шоколатье с 1845 года»).



В 2008 году компания запустила «сельскую программу» для небольших ферм, выращивающих какао в Гане. Ее цели — отслеживать происхождение каждой партии какао-бобов, сделать производство более качественным и безопасным.



КОНФЕТЫ

**Линдт
Фиоретто**

138 г / С КЛУБНИКОЙ

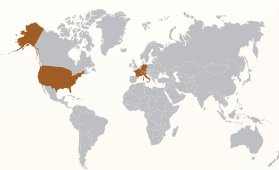
~~335.79~~

275⁰⁰ ₺





Объединяет столь разные конфеты сочетание различных текстур: хрустящий воздушный рис, ломкая вафельная крошка, нежное пралине в сердцевине и тающий во рту альпийский молочный шоколад. Кстати, для глазури конфет используется кувертюр — шоколад, особым образом темперированный. Такая обработка придает ему два свойства: он становится очень пластичным и не тает в руках: идеально, чтобы наслаждаться им летом. 🍷



Независимая швейцарская компания «Линдт» является мировым лидером в производстве шоколада премиум-класса. 8 заводов, из которых 6 расположены в Европе и 2 в США, создают шоколад от начала и до конца.

ШОКОЛАД, ПРОИЗВОДИМЫЙ КОМПАНИЕЙ LINDT & SPRUNGLI, — РЕЗУЛЬТАТ ОБЪЕДИНЕНИЯ В 1899 ГОДУ ДВУХ ШВЕЙЦАРСКИХ КОНДИТЕРСКИХ ИМЕН, ДЭВИДА И РУДОЛЬФА ШПРЮНГЛИ И РУДОЛЬФА ЛИНДТА.



КОНФЕТЫ

**Линдт
Фиоретто**

150 Г / С НУГОЙ

138 Г / С МАРЦИПАНОМ

~~335.80~~
275⁰⁰ ₺



Напиток Хлебный квас

Борьба с жаждой, проверенная веками

ПОСКОПЬКУ ЭТОТ НАПИТОК – НАТУРАЛЬНЫЙ
ПРОДУКТ ЖИВОГО БРОЖЕНИЯ, СРОК ЕГО ГОДНОСТИ
СОСТАВЛЯЕТ 60 ДНЕЙ.



Помимо массы видов окрошки, на квасе можно приготовить множество прочих блюд от ботвиньи (например, с рыбой и крапивой) до стерляжьей ухи и даже молочных супов.



КВАС

Царские припасы*

1 л / ТРАДИЦИОННЫЙ

~~59.67~~
52⁰⁰₽

Квас «Царские припасы» радует аутентичным вкусом, кисло-сладким и освежающим. Разливается в Московской области. В составе – специально подготовленная вода из артезианской скважины, 100%-но натуральный солодовый экстракт, сахар, хлебопекарные дрожжи.

Около 500 рецептов кваса было известно на Руси еще в XV веке.

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



КВАС
Лидский
1,5 л / ХЛЕБНЫЙ ~~61.74~~
54⁰⁰ ₺

За 75 лет существования «Лидский» заработал звание одного из лучших квасов на своей родине, в Белоруссии.

Углекислый газ, содержащийся в квасе, великолепно тонизирует, придает бодрости. Крестьяне брали его с собой в поле, набираться сил, а русские врачи включали квас в меню лучших санаториев и рацион советских спортсменов.

V + P + Ca + Mg

НАСТОЯЩИЙ КВАС БОГАТ ВИТАМИНАМИ группы В, фосфором, кальцием, магнием, а также молочной кислотой. По своим питательным достоинствам он близок кефиру и сыворотке.



КВАС
Лидский
1,5 л / ТЕМНЫЙ ~~67.81~~
59⁰⁰ ₺

Роскошный темный цвет и богатый сытный вкус темного кваса «Лидский» — заслуга экстракта ржаного темного солода, что применяется при выпечке хлеба темных сортов. Благодаря ему напиток пахнет, словно недавно вынутая из печи буханка.

**13 видов кваса
продается в сети
«Табрис»**



Свежесть тысячи озер

Морсы и нектары на основе дикорастущих ягод из Карелии, края тысячи озер, созданы дарить свежесть и бодрость.



МИНИМАЛЬНАЯ ДОЛЯ
СОКА В НЕКТАРАХ – 38 %

МИНИМАЛЬНАЯ ДОЛЯ
СОКА В МОРСЕ – 19 %

Сочные северные ягоды, черника, клюква и брусника, собираются исключительно вручную. Их тщательно перебирают, охлаждают до 0—2 °С, подвергают прессованию, а получившийся сок пастеризуют щадящим образом в вакууме так, что получается напиток, в котором сохранена вся польза и вкус свежесорванных ягод.

Черничный нектар — отличное средство для восстановления сил; он способствует улучшению обмена веществ и благотворно влияет на остроту зрения.



Клюквенный нектар укрепляет организм и снабжает его необходимым количеством кальция и железа.



Брусничный морс — кладезь важных органических кислот и витаминов, что нормализуют работу всего организма. А самое приятное, что вся эта польза имеет весьма освежающий вкус. 📍



НЕКТАР
**Ягоды
Карелии**
510 мл / КЛЮКВА

~~154.00~~
120⁰⁰ ₺

МОРС
**Ягоды
Карелии**
510 мл / БРУСНИКА

~~88.20~~
68⁰⁰ ₺

НЕКТАР
**Ягоды
Карелии**
510 мл / ЧЕРНИКА

~~154.00~~
120⁰⁰ ₺



Сайт: yagody.ru

Отнестись с прохладцей

Как пить охлажденное, не меняя его температуры.

Герметичные
крышки

1. БАНКА

Кул гер*

1 шт. / 480 мл / с трубочкой /
для холодных напитков

~~456.90~~

390⁰⁰₽

2. КРУЖКА

Кул гер

Эко 2 Го Разор

1 шт. / 540 мл / с трубочкой /
для холодных напитков

~~432.40~~

375⁰⁰₽



В стаканчиках от бренда «Кул гер» удобная форма, броский дизайн и экологичность плюс функциональность. Они равно уместно смотрятся на горячем песке пляжа и на офисном столе. К тому же отлично подерживают холодную температуру содержимого.

ИЗГОТОВЛЕНО ИЗ ЭКОЛОГИЧЕСКИ
ЧИСТОГО ПЛАСТИКА БЕЗ
СОДЕРЖАНИЯ БИСФЕНОЛА А.

Истина — в закваске

Квас «Очаковский» готовится по подлинной технологии молочнокисло-го и дрожжевого брожения, поэтому он один из лучших в России.



ОЧАКОВО

1. Изготавливается по домашней исконно русской технологии.
2. 100%-но натуральный.
3. Содержит биологически активные вещества.
4. Полезен для пищеварения.
5. Улучшает обмен веществ.
6. Обладает низкой калорийностью.
7. Является прекрасной основой для окрошки.



Для любителей окрошки на белом кислом квасе компания «Очаково» выпускает белый квас «Семейный секрет» из пшеничного солода и цельного зерна ржи, приготовленный по деревенскому, еще дореволюционному рецепту.

Секрет настоящего кваса — в закваске. Именно благодаря молочнокислым бактериям и культурам дрожжей в ее составе и происходит то самое двойное брожение, когда в напитке естественным образом появляются и углекислый газ, и молочная кислота, создающая знаменитую кислинку во вкусе, и все те полезные вещества, которыми квас славится уже столько веков. Именно так готовит свой квас компания «Очаково».

Однако иногда под названием «Квас» скрывается напиток, который содержит в себе различные искусственно добавленные кислоты, пищевые добавки и многое другое. Он не имеет полезных свойств натурального кваса, а порой бывает даже вредным для человеческого организма. И с каждым годом подобного «кваса» появляется все больше. Это легко объяснить, ведь производить его, в отличие от классического кваса, быстрее, проще и дешевле, а значит выгоднее.

Но благодаря специалистам компании «Очаково» классические традиции производства подлинного кваса сохраняются, и мы можем наслаждаться оригинальным напитком, обладающим уникальными полезными свойствами. **1**



сайт: ochakovo.ru

Квас
Очаковский
2 л

~~64.50~~
54⁰⁰ Р

С ХОЛОДКОМ

Пусть вас греют мысли об отпуске, а не горячие напитки в жаркий день.

1. КРУЖКА

Кул гер

1 ШТ. / 360-МЛ / БАНКА С ТРУБОЧКОЙ /
ДЛЯ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ

398.40

344⁰⁰ Р

2. БУТЫЛКА

Кул гер

Серпантин

1 ШТ. / 960 МЛ / ОХЛАЖДАЮЩИЙ
ЭЛЕМЕНТ / ДЛЯ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ

464.57

399⁰⁰ Р



В жару любимый холодный напиток жизненно необходим. Но не переливать же любимый морс, лимонад, милкшейк в сомнительные пластиковые бутылочки? К тому же в них они быстро сравниваются по температуре с вулканической лавой. А кружки и бутылки от американского бренда «Кул гер» решают эту проблему играючи. Они сохраняют низкую температуру содержимого на долгое время.

ТЕМПЕРАТУРА СОХРАНЯЕТСЯ ЗА СЧЕТ
ДВОЙНЫХ СТЕНОК, А У БУТЫЛКИ
К ТОМУ ЖЕ ЕСТЬ СПЕЦИАЛЬНЫЙ
ОХЛАЖДАЮЩИЙ ЭЛЕМЕНТ

Будем плавать, загорать

Водная стихия покоряется даже самым маленьким.



3



1

2

Для детей
старше 3 лет



1. МАСКА
**Интекс
Авиатор**
1 шт. / для плавания

~~481.30~~
399⁰⁰₽



2. ПОДУШКА
Интекс
1 шт. / 48*32 см / ДЕТСКАЯ /
для плавания

~~85.30~~
75⁰⁰₽

Это аксессуар для достаточно опытных пловцов и ныряльщиков. По форме маска действительно напоминает авиационную, надежно закрывая лицо и защищая от попадания воды внутрь. Латекс, из которого выполнены ремешки и специальным образом сконструированный обод, эластичен, прочен и мягок, а поликарбонатные линзы – безопасны.

На самом деле надувная подушка для плавания – первое оружие юных Кусто. Даже если они еще не умеют нырять, их манит загадочная фауна мелководья. А наблюдать за нею очень удобно, дрейфуя на яркой и удобной подушке. Заметка для родителей: она легко чистится и весьма прочна.



ВСЕ АКСЕССУАРЫ СОЗДАНЫ ФИРМОЙ «ИНТЕКС», СПЕЦИАЛИСТАМИ В ОБЛАСТИ АКСЕССУАРОВ ДЛЯ ПЛАВАНИЯ, НАДУВНОЙ МЕБЕЛИ И БАССЕЙНОВ.



4

Для детей
3—6 лет



3. МЯЧ
**Интекс
Глосси Панел**
1 ШТ.

~~28.10~~
23⁰⁰₽



4. КРУГ
**Интекс
Кути Пингвин**
1 ШТ. / 81*67 CM / ДЛЯ ПЛАВАНИЯ

~~34.10~~
28⁰⁰₽

Мы не знаем таких детей, которые любили бы просто лежать под солнышком у воды. Ведь летний отдых — время веселиться. А надувной мячик «Глосси Панел», практически хрестоматийно пестрый, является неперменным атрибутом такого веселья. И взрослые пусть не остаются в стороне: все знают, что пляжным играм с мячом все возрасты покорны.

Кто может внушить уверенность в себе больше, чем добрый друг? Таким для вашего малыша станет надувной пингвиненок Кути. С ним качаться на волнах моря или бассейна не страшно, а весело. Кстати, Кути умеет и общаться: в его морской шапочке спрятана пищалка.

Наш ответ СОЛНЦУ

К каждому времени года – свой подход.

Не курортами едиными жив человек летом. В самый жаркий из сезонов мы по-прежнему выполняем ряд привычных повседневных задач — вот только сталкиваемся с дополнительными нюансами. Которые исходят, разумеется, от погоды и высоких южных температур. Нужно прилагать максимум усилий, дабы пресловутый «седьмой пот» не придал нам вид путников, измученных пустыней. Итак, что будет, если вычленишь из наших летних требований самое важное? Образуется как минимум два главных пункта: свежесть и красота. А дальше уже можно разбивать их на слагаемые. И поставить на полку пару-тройку новых средств.



1. СПРЕЙ
Тренди Сан

150 мл / с экстрактом ЛОТОСА /
АВТОЗАГАР / ДЛЯ ТЕЛА

~~639.60~~

550⁰⁰ ₺

Автозагар-спрей «Тренди Сан» пригодится тем, кто хочет выглядеть по-летнему, но не рискует загорать. Он удобно распыляется, быстро впитывается, не забивает поры и дает натуральные оттенки без желтизны. В составе – витамин Е и экстракт лотоса, которые бережно ухаживают за кожей. Цвет держится до двух недель, а сходит равномерно.

подготовила

Сафина Шарифова



1

ОТТЕНОК «БАЛИ» ПРЕДНАЗНАЧЕН
ЛЮБИТЕЛЯМ ШОКОЛАДНОГО ЗАГАРА.



2. КРЕМ
Веледа

30 мл / БИО / ИРИС /
ДНЕВНОЙ / УВЛАЖНЕНИЕ
ДЛЯ ЛИЦА

~~678.60~~
590⁰⁰ ₴

Кожа, не получающая достаточно влаги, стареет быстрее, а летом влага расходуется почти мгновенно. Дневной увлажняющий крем из ирисовой серии «Веледа» сохраняет баланс влажности кожи, успокаивая ее, благодаря вытяжке из корневища ириса, экстракту гаммелиса и натуральным эфирным маслам в составе. И защищает от негативных воздействий окружающей среды. Консистенция у крема легчайшая, он быстро впитывается и подходит в качестве основы под макияж.



3. ДЕЗОДОРАНТ
Веледа

30 мл / БИО /
ЦИТРУСОВЫЙ / СПРЕЙ

~~317.60~~
270⁰⁰ ₴

Измутительный запах цветущих лимонных деревьев — уже повод купить этот дезодорант. Впрочем, и потоотделение он контролирует отлично. В составе при этом, как всегда у «Веледы», только натуральные ингредиенты и никаких солей алюминия. Бонусы — компактность флакона (удобно возить с собой) и экономичный неаэрозольный пульверизатор.



4. ПЕНКА

Тренди Сан150 мл / ОХЛАЖДАЮЩАЯ /
ПОСЛЕ ЗАГАРА / ДЛЯ ДУША~~347.88~~**299⁰⁰ ₴**

Даже умеренное воздействие солнечных лучей причиняет коже своеобразные микротравмы. Пенка «Тренди Сан» поможет решить эту проблему. Нанесите ее на кожу сразу после пребывания на открытом солнце и через некоторое время смойте в душе (гель не требуется). Ароматная, нежная и мягкая, она охладит и успокоит эпидермис за счет молочной кислоты и гидролизованных пшеничных протеинов в составе и укрепит ваш натуральный загар.



5. ПРОКЛАДКИ
Стей Фреш
12 шт. / от пота /
для одежды

~~105.60~~
90⁰⁰ ₴

Иногда дресс-код требует ношения пиджаков, блузок, рубашек — при этом от одного кондиционера до другого не всегда доберешься. Вкладыши для одежды страхуют от появления пятен пота и разводов от дезодоранта на ткани. Выполненные из натурального нетканого материала, тончайшие (2 мм), совершенно незаметные под одеждой, они крепятся на сгиб шва под мышкой.



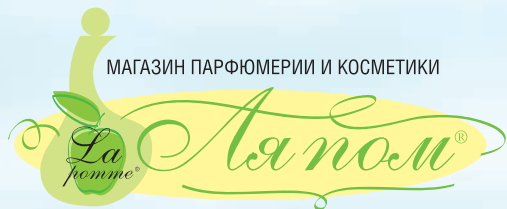


6. ШАМПУНЬ ~~377.40~~
Ботаникалайф **323⁰⁰ Р**
 85 Г / БИО / БРУСНИЧНАЯ
 КРАПИВА / ТВЕРДЫЙ / ДЛЯ ВОЛОС

От ультрафиолета «достается» и нашим волосам. К счастью, в этом необычном твердом, подобном кусочку мыла шампуне содержится природный УФ-фильтр — масло ши. Отвар листьев крапивы, брусники и кедровой живицы работает антисептиком, смягчает кожу головы, устранив зуд, а масла (кунжутное, горчичное плюс эфирные — лаванды, пачули, шалфея) придают волосам силу, борются с перхотью.



УДОБНО БРАТЬ В ДОРОГУ: СРЕДСТВО КОМПАКТНО, НЕ ПРОЛИВАЕТСЯ И ЕГО ПРОЩЕ ПРОВОЗИТЬ В РУЧНОЙ КЛАДИ В САМОЛЕТАХ, ЧЕМ БУТЫЛОЧКИ С ЖИДКИМИ СРЕДСТВАМИ.



МАГАЗИН ПАРФЮМЕРИИ И КОСМЕТИКИ

Скидка 30 %

на средства по уходу за лицом и телом от бренда Guam*

Итальянская косметика Guam — верный помощник в коррекции тела.



Теперь борьба с отеками, растяжками, целлюлитом, увяданием кожи, следами косметических операций и прочими проблемами становится эффективнее и приятнее.

В составе — фирменный экстракт водорослей Guam (разработанный в Институте глубоководных исследований LACOTE), витамины, масла, фитокомплекс стройности (кофеин и горький апельсин).

Ежедневный люксовый уход обеспечат гели-лифтинг, антицеллюлитные кремы и маски с охлаждающим эффектом, крем для живота и талии с разогревающим эффектом, гель против отеков для ванны и душа, маска против морщин с гликолевой кислотой, увлажняющий скраб для тела.

Натуральность подтверждена сертификатами ICEA, BDIH, AIAB.

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 01.07 по 31.07.2014 года.
Количество товаров, участвующих в акции, ограничено.

Каталог товаров

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

дисконтная карта

предоставляет скидку на все
товары

3%, 5% или 7%



Освежающие вкусы лета
для утоления жажды

(стр. 98–101)

Защитите кожу от солнечных
лучей средствами
до и после загара

(стр. 132–133)



120



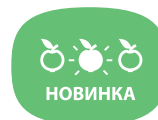
товаров со скидкой
более 20 %

35



товаров кубанских
производителей

94



новых товара



1. ПЛЮШКА

**Московская
Фирменная**

200 Г / НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ

~~25.50~~
20⁰⁰ ₺



Каждой плюшке форма
сердечка придается вручную

2. ХЛЕБ

**Зерновой
Ржано-пшеничный***

250 Г / НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ

~~30.70~~
24⁰⁰ ₺



В составе – пророщенные зерна
ржи с высокой степенью
активности энзимов



ГОТОВАЯ
ЗАКУСКА
ДЛЯ
ФУРШЕТОВ

1. РУЛЕТИК

С ветчиной и сыром

100 Г / ВЕТЧИНА, СЫР ТВЕРДЫЙ, ЯЙЦО КУРИНОЕ,
МАЙОНЕЗ, УКРОП, ЧЕСНОК

~~33.00~~
28⁰⁰₽

2. САЛАТ

Аппетитный

100 Г / КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ; ОГУРЦЫ
СВЕЖИЕ, КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ, УКРОП,
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый, МАЙОНЕЗ

~~22.46~~
19⁵⁰₽

ТОРГОВАЯ СЕТЬ
ТАБРИС

Авторская рецептура
мастеров «Табриса»



Подчеркнут вкус салата
фирменные чесночные
булочки



1. ФОКАЧЧА
С чесноком

125 Г / МУКА, ДРОЖЖИ, МАСЛО ОЛИВКОВОЕ,
САХАР, СОЛЬ, ЧЕСНОК

~~48.00~~
41⁰⁰₽



По-новому раскроет свой вкус
с вялеными томатами
и маринованным чесноком

2. ФОКАЧЧА
С песто

140 Г / МУКА, ДРОЖЖИ, МАСЛО ОЛИВКОВОЕ,
САХАР, СОЛЬ, КЕШЬЮ, СЫР ДЖУГАС,
ЗЕЛЕНЬ ДЛЯ ПЕСТО, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ

~~91.10~~
78⁰⁰₽



Перед подачей полейте ореховым
или оливковым маслом



1. ГОТОВОЕ БЛЮДО

Оладьи

100 Г / КАБАЧКИ, ЯЙЦО, МУКА, СОЛЬ, ЧЕСНОК

~~17.60~~
15⁶⁰ Р

Вкусные и в охлажденном виде, оладьи могут подогреть по вашей просьбе

2. ГОТОВОЕ БЛЮДО

**Рулетик куриный
С омлетом**100 Г / ОКОРОЧКА КУРИНЫЕ, ЯЙЦО,
МАЙОНЕЗ, ЧЕСНОК, УКРОП, СОЛЬ, СПЕЦИИ~~35.90~~
30⁵⁰ Р

Готовятся без использования масла в пароконвектомате



1

2



ДОМАШНИЙ
ВКУС ОТ
ПРОФИ

1. ПОЛУФАБРИКАТ

Колбаса домашняя

100 Г / СВИНИНА, ВОДА, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ,
ЧЕСНОК, СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ, ТМИН

~~38.50~~
34⁶⁰₽



Гармоничный союз с ней
составит острый томатный
или чесночный соус

2. ПОЛУФАБРИКАТ

Голубцы

100 Г / СВИНИНА, КАПУСТА, РИС,
ЛУК РЕПЧАТЫЙ, СОЛЬ, ПЕРЕЦ
ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ

~~21.00~~
18⁹⁰₽



Доведите до готовности на плите,
в духовом шкафу или мультиварке



1



2

1. МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА

**Индейка
Филе**1 КГ / ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, СОЛЬ,
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ~~330.10~~
280⁰⁰РОптимальные размеры
у каждого кусочка: удобно
жарить на шампуре и решетке

2. МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА

**Свинина
Шея**1 КГ / ШЕЯ СВИНАЯ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, СОЛЬ,
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ~~391.00~~
332⁰⁰Р1 ведро хватает на
компанию из 4 человек



1

2

1. НАБОР

Матсури

306 Г / РОЛЛ С ОВОЩАМИ / РОЛЛ «КАЛИФОРНИЯ»
С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ / РОЛЛ «ТАКУАН»
С МАРИНОВАННОЙ РЕДЬКОЙ

~~146.00~~
124⁰⁰₽



Легкие, но сытные роллы
в компании имбиря и васаби

2. РОЛЛ

С овощами

152 Г / РИС, ОГУРЕЦ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, СОУС,
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, ТОМАТЫ, МОРКОВЬ,
ЛИСТ САЛАТА

~~80.00~~
68⁰⁰₽



Подходит для веганов
и людей, соблюдающих пост



МОДНЫЙ
ОФИСНЫЙ
ОВЕД

1

2



1. ТЕПАН

Рис С овощами

100 Г / ЖАРЕНый / РИС, МОРКОВЬ, БАКЛАЖАН,
ПЕРЕЦ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, МАСЛО КУНЖУТНОЕ,
СОУС СОЕВЫЙ, КУНЖУТ, ЛУК, ЧЕСНОК



Рекомендуется запивать
зеленым чаем

~~26.40~~
22⁴⁰₹

2. ТЕПАН

Курица в соусе ким-чи

100 Г / ЖАРЕНый / ОСТРОЕ / ФИЛЕ КУРИНОЕ,
МОРКОВЬ, БАКЛАЖАН, ПЕРЕЦ, ЛУК, ЧЕСНОК, СОУС
КИМ-ЧИ, СОУС СОЕВЫЙ, ЛУК ЗЕЛЕНый, МАСЛО
РАСТИТЕЛЬНОЕ, МАСЛО КУНЖУТНОЕ



За острый пряный вкус
отвечает соус ким-чи

~~46.40~~
39⁴⁰₹



1. РУЛЕТ

С маком

80 Г / МУКА ПШЕНИЧНАЯ, ВОДА ПИТЬЕВАЯ, МАРГАРИН,
МЕЛАНЖ ЯИЧНЫЙ, ДРОЖКИ ПРЕССОВАННЫЕ, САХАР,
СОЛЬ, НАЧИНКА МАКОВАЯ

~~25.50~~
22⁰⁰₽



Маковая начинка – кладезь
ценных омега-6- и омега-9-
кислот

2. ЗАПЕКАНКА

Творожная*

100 Г / ТВОРОГ, КРУПА МАННАЯ, САХАР,
МАРГАРИН МОЛОЧНЫЙ, ВАНИЛИН, СМЕТАНА, ЯЙЦО
КУРИНОЕ

~~22.10~~
18⁸⁰₽



Сочетается с лимонным курдом,
кленовым сиропом или мятным
желе

* Кроме супермаркета на пр. Ленина, 7а (Новороссийск).



1. ДЕСЕРТ

Панчо

130 Г / БИСКВИТ ШОКОЛАДНЫЙ МАСЛЕНый /
КРЕМ СМЕТАННЫЙ / ОРЕХ ГРЕЦКИЙ / АНАНАС
КОНСЕРВИРОВАННЫЙ / ГЕЛЬ ШОКОЛАДНЫЙ

~~58.00~~
46⁰⁰₽



Двойной шоколад в каждой порции

2. ДЕСЕРТ

Творожный с фруктами

180 Г / БИСКВИТ ВАНИЛЬНЫЙ /
СИРОП САХАРНЫЙ / КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ / ФРУКТЫ

~~71.20~~
57⁰⁰₽



Сочность фруктов – персика, винограда, киви и ананаса – сохраняет тонкий слой желе.



УНИКАЛЬНОСТЬ КВАСА «ОЧАКОВСКИЙ» – В СПОСОБЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЕТОДОМ ДВОЙНОГО БРОЖЕНИЯ: МОЛОЧНОКИСЛОГО И СПИРТОВОГО. ТОГДА КАК БОЛЬШИНСТВО КВАСОВ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ НА РЫНКЕ, ИСПОЛЬЗУЮТ ТОЛЬКО ОДИН ВИД БРОЖЕНИЯ – СПИРТОВОЙ. ТОЛЬКО КВАС ДВОЙНОГО БРОЖЕНИЯ ПО-НАСТОЯЩЕМУ ПОЛЕЗЕН, ЯВЛЯЕТСЯ ИСТОЧНИКОМ ЭНЕРГИИ И ИММУНИТЕТА. ОН БОГАТ ВИТАМИНАМИ И АМИНОКИСЛОТАМИ.

КВАС
Очаковский ~~64.50~~
2 л **54⁰⁰ ₺**



НАПИТОК
Сан-Славия ~~37.60~~
0,5 л / ГРУША / ТАРХУН / ВИШНЯ / АПЕЛЬСИН **29⁰⁰ ₺**

Это твоя
Coca-Cola

НАПИТОК
Кока-Кола
0,5 л

~~40.70~~
29⁵⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

99

₺ < 🍏 🍏
СУПЕРЦЕНА

НАПИТОК
Ред Булл
0,25 л / ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ

~~76.10~~
49⁵⁰ ₺

НАПИТОК
Мохито Фреш
1 л / КЛАССИЧЕСКИЙ

~~54.60~~
41⁰⁰ ₺



НЕКТАР / СОК

Вико

1 л / ВИШНЯ

1 л / ЯБЛОКО / КАНТРИ

1 л / ГРЕЙПФРУТ

~~70.30~~

59⁰⁰ ₺



100 Безалкогольные напитки

ТАБРИС № 07 (130) июль '14



НАПИТОК

Добрый Палли

0,9 л / СОКОСодержащий / Апельсин

~~55.80~~

40⁰⁰ ₺

НАПИТОК

Добрый Палли

0,45 л / СОКОСодержащий / Апельсин

~~39.30~~

29⁵⁰ ₺



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Архыз
1,5 л / ПИТЬЕВАЯ /
НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~42.60~~
32⁰⁰ ₺



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Кубай
0,5 л / ПИТЬЕВАЯ /
НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~17.00~~
13⁵⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

101



1. ПИТЬЕВАЯ ВОДА
**Святой Источник
Спорт**
0,33 л / НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~17.70~~
14⁰⁰ ₺

2, 3. ПИТЬЕВАЯ ВОДА
Святой Источник
1,5 л / НЕГАЗИРОВАННАЯ / ГАЗИРОВАННАЯ

~~24.30~~
19⁰⁰ ₺



Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

1



1. ЧАЙ

Липтон

100*2 Г / ЧЕРНЫЙ / В ПАКЕТИКАХ

~~231.00~~**184⁰⁰ ₺**

2



2. ЧАЙ

Липтон

50*2 Г / ЧЕРНЫЙ / В ПАКЕТИКАХ

~~122.30~~**97⁰⁰ ₺**

3



3. ЧАЙ

Липтон

25*2 Г / ЧЕРНЫЙ / В ПАКЕТИКАХ

~~64.10~~**51⁰⁰ ₺**

102 Чай, кофе, сахар, заменитель сахара

ТАБРИС № 07 (130) июль '14



КОФЕ

Живой кофе**Восточная сказка** ~~250.00~~ **200⁰⁰ ₺**

200 Г / АРАБИКА / МОЛОТЫЙ / ДЛЯ ТУРКИ



КОФЕ

Живой кофе*

200 Г / ЭСПРЕССО-ПРЕМИУМ /

МОЛОТЫЙ ~~208.50~~ **166⁰⁰ ₺**

КОФЕ

Живой кофе200 Г / МОККА / МОЛОТЫЙ ~~180.50~~ **144⁰⁰ ₺**

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



САХАР
Мэтр*
300 Г / ТРОСТНИКОВЫЙ / ЛЕДЕНЦОВЫЙ

~~183.10~~
128⁰⁰ ₺

ЗАМЕНИТЕЛЬ САХАРА
Стевия Милфорд**
6,2 Г / 1*100 ТАБЛЕТОК

~~107.45~~
88⁰⁰ ₺

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

** Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

103



КОФЕ
**Бурбон
Эспрессо**
100 Г / РАСТВОРИМЫЙ

~~314.10~~
257⁰⁰ ₺



КОФЕ
**Кафе Крем
Гранд Резерва**
100 Г / РАСТВОРИМЫЙ

~~251.30~~
206⁰⁰ ₺



КОФЕ
Кафе Крем
100 Г / РАСТВОРИМЫЙ

~~230.30~~
188⁰⁰ ₺



КОФЕ
**Импрессо
Ристретто***
100 Г / РАСТВОРИМЫЙ

~~214.90~~
176⁰⁰ ₺

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



ШОКОЛАД
Даниэль
 30 Г / ЛОЖКА /
 С ЯГОДНЫМИ КРИСАМИ /
 С КАРАМЕЛЬЮ / С МИНДАЛЕМ

~~50.70~~
41⁰⁰ ₺

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



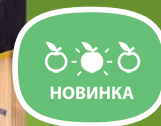
КОНФЕТЫ
Рот Фронт
 1 КГ / БАТОНЧИК /
 НЕГЛАЗИРОВАННЫЙ

~~281.50~~
225⁰⁰ ₺



ШОКОЛАД
Вдохновение
 100 Г / ТЕМНЫЙ /
 КЛАССИЧЕСКИЙ

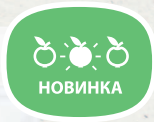
~~69.90~~
55⁰⁰ ₺



ШОКОЛАД
Бабаевский
 90 Г / ГОРЬКИЙ /
 С ФУНДУКОМ* / С КУНЖУТОМ

~~50.70~~
40⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.



КОФЕ
Новодиа Супремо
250 Г / МОЛОТЫЙ

~~224.00~~
180⁰⁰ ₺



КАРАМЕЛЬ
**Спанглер
Дум-думс**
170 Г / ФРУКТОВАЯ / АССОРТИ

~~174.20~~
142⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

105



ПЕЧЕНЬЕ
Посиделкино
310 Г / ОВСЯНОЕ / С ИЗЮМОМ

~~56.20~~
44⁰⁰ ₺



ПАСТА
Финети
45 Г / ШОКОЛАДНАЯ / ВАФЕЛЬНЫЕ
ТРУБОЧКИ / С ФУНДУКОМ

~~51.60~~
42⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ

Кит Кат

77 Г / С ШОКОЛАДНЫМ
ПЕЧЕНЬЕМ / РОЖОК

~~50.00~~
39⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ

Мега Делюкс*

77 Г / ДЕСЕРТ
С МИНДАЛЕМ

~~42.40~~
33⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ

**Бон Пари
Джангли**

47 Г

~~20.60~~
16⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



МОРОЖЕНОЕ

Глацио

305 Г / ВИШНЯ АМАРЕНА /
МОЛОЧНОЕ

250 Г / ПЕРСИДСКАЯ ФИСТАШКА /
СЛИВОЧНОЕ

~~282.20~~
235⁰⁰ ₺

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

НАСТОЯЩЕЕ МОРОЖЕНОЕ ИЗ СВЕЖАЙШИХ КУБАНСКИХ СЛИВОК



1, 2. МОРОЖЕНОЕ
Коровка из Кореновки ~~32.60~~
100 Г / ПЛОМБИР КРЕМ-БРЮЛЕ /
ПЛОМБИР ШОКОЛАДНЫЙ / ВАФЕЛЬНЫЙ СТАКАНЧИК **26⁰⁰ ₺**

Фантастический вкус!

3. МОРОЖЕНОЕ
Коровка из Кореновки ~~27.00~~
70 Г / ПЛОМБИР С БРУСНИЧНЫМ ДЖЕМОМ /
РОЖОК **22⁰⁰ ₺**

4. МОРОЖЕНОЕ
Коровка из Кореновки ~~40.50~~
120 Г / ПЛОМБИР С КЛУБНИКОЙ /
ЗДОРОВЫЙ РОЖОК **33⁰⁰ ₺**

5, 6. МОРОЖЕНОЕ
Коровка из Кореновки ~~69.60~~
220 Г / ПЛОМБИР С МЯГКОЙ КАРАМЕЛЬЮ /
ПЛОМБИР С БРУСНИЧНЫМ ДЖЕМОМ /
СТАКАН **55⁰⁰ ₺**



ЗАО "Кореновский молочно-консервный комбинат", Краснодарский край, 353181,
г. Кореновск, ул. Тимашевская, 16, тел. (86142) 3-62-20, факс 3-60-42, www.коровка.рф



1, 2. МОРОЖЕНОЕ
**Магнат Блэк /
Магнат Пинк**

~~46.00~~
37⁰⁰ ₺

80 Г / ЭСПРЕССО / СЛИВОЧНОЕ / ЭСКИМО
80 Г / ГРАНАТ / СЛИВОЧНОЕ / ЭСКИМО

3, 4. МОРОЖЕНОЕ
**Макс Твистер /
Макс Х-роп**

~~26.80~~
22⁰⁰ ₺

75 Г / КЛУБНИКА-МАЛИНА-ЛИМОН / СЛИВОЧНОЕ / ЭСКИМО
70 Г / КЛУБНИКА-БАНАН / ФРУКТОВЫЙ ЛЕД

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



МОРОЖЕНОЕ
**Кэдбери* /
Кэдбери Виспа****

~~318.20~~
229⁰⁰ ₺

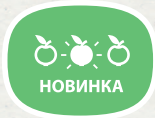
750 МЛ / КАРАМЕЛЬНОЕ / МОЛОЧНОЕ
750 МЛ / ШОКОЛАДНОЕ

МОРОЖЕНОЕ
**Лакомство Хоттабыча
ГОСТ**

~~39.50~~
32⁰⁰ ₺

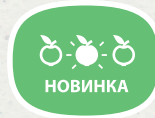
80 Г / ПЛОМБИР / ТРУБОЧКА

* Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, 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 (Новоросийск).



ДРАЖЕ
Лакаса
20 Г / КАРАНДАШ / С ШОКОЛАДОМ

~~56.24~~
46⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Советский стандарт*
100 Г / ПЛОМБИР./ В ВАФЕЛЬНОМ РОЖКЕ

~~31.10~~
25⁰⁰ ₺

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

109



2



3



1. МОРОЖЕНОЕ
Сваля
500 Г / ВАНИЛЬНОЕ / ПЛОМБИР

~~245.20~~
195⁰⁰ ₺

2. МОРОЖЕНОЕ
Сваля
63 Г / С МИНДАЛЕМ / В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ / ПЛОМБИР / ЭСКИМО

~~39.20~~
30⁰⁰ ₺

3. МОРОЖЕНОЕ
Сваля
66 Г / КРЕМ-БРЮЛЕ / С КАРАМЕЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ / ПЛОМБИР / В СТАКАНЕ

~~40.20~~
30⁰⁰ ₺

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



МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК

АКТУАЛЬ*

930 Г / РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТ /
ЯБЛОКО / ЖИРНОСТЬ 0 %

~~68.60~~
56⁰⁰ ₺



МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК

АКТУАЛЬ

330 Г / АРБУЗ / АПЕЛЬСИН-МАНГО /
ЖИРНОСТЬ 0 %

~~30.00~~
25⁰⁰ ₺



ТВОРОГ
АКТИВИЯ
130 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

~~32.40~~
27⁰⁰ ₺



ЙОГУРТ
АКТИВИЯ
0,29 Л / В АССОРТИМЕНТЕ

~~36.40~~
30⁰⁰ ₺

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



1. МОЛОКО
Чудо Молочное ~~77.20~~
0,95 л / ШОКОЛАД / ЖИРНОСТЬ 2 % **65⁰⁰ ₺**

2, 3. ЙОГУРТ
Чудо ~~33.30~~
0,29 л / КЛУБНИКА-ЗЕМЛЯНИКА / **28⁰⁰ ₺**
ПЕРСИК-АБРИКОС / ЖИРНОСТЬ 2,4 %

4. СМЕТАНА
Кубанская Буренка ~~65.80~~
0,4 л / ЖИРНОСТЬ 20 % **56⁰⁰ ₺**

5. КЕФИР
Кубанская Буренка ~~52.70~~
1 л / С КРЫШКОЙ / ЖИРНОСТЬ 2,5 % **45⁰⁰ ₺**

6. МАСЛО
Кубанская Буренка ~~78.10~~
Крестьянское **66⁰⁰ ₺**
180 г / СЛИВОЧНОЕ / НЕСОЛЕННОЕ / ЖИРНОСТЬ 72,5 %

7. МОЛОКО
Кубанская Буренка ~~54.50~~
0,93 л / ПАСТЕРИЗОВАННОЕ / ЖИРНОСТЬ 2,5 % **46⁰⁰ ₺**





СЫР
Моцарелла ~~200.80~~
Гальбани **159⁰⁰ ₺**
Санта Лючия
 150 Г / МИНИ / ЖИРНОСТЬ 38 %

СЫР
Моцарелла ~~136.30~~
Гальбани **99⁰⁰ ₺**
Санта Лючия
 125 Г / СВЕЖИЙ / ЖИРНОСТЬ 45 %

МАСЛО
Президент ~~115.70~~
200 Г / СЛИВОЧНОЕ /
ЭКСТРА / ЖИРНОСТЬ 82 %
93⁰⁰ ₺

112 Молочные продукты, макароны, крупы

ТАБРИС № 07 (130) июль '14



СЫР
Бельфор
Белебеевский
 1 КГ / ЖИРНОСТЬ 45 %
~~452.40~~
371⁰⁰ ₺



СЫР
Купеческий / Медовый
Белебеевский*
 1 КГ / ЖИРНОСТЬ 55 % / ЖИРНОСТЬ 50 %
~~370.50~~
303⁰⁰ ₺



СЫР
Белебеевский
 180 Г / ТВЕРДЫЙ / НАРЕЗКА /
 ЖИРНОСТЬ 45 %
~~86.20~~
71⁰⁰ ₺

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



СЫР
Ехегнадзор*
250 г / ПРЯНЫЙ

~~231.70~~
150⁰⁰ ₺



МАКАРОНЫ
3 колокольчика
Вермишель
500 г / ИЗ ДВУХ ЯИЦ

~~104.40~~
73⁰⁰ ₺

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

113



КРУПА
Увелка
500 г / 5*100 /
РИС КРУГЛОЗЕРНЫЙ

~~64.40~~
53⁰⁰ ₺



КРУПА
Увелка
500 г / 5*100 /
ГРЕЧНЕВАЯ

~~61.10~~
50⁰⁰ ₺



КРУПА
Увелка
400 г / 4*100 /
ПШЕНИЧНАЯ

~~46.80~~
38⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.



ОРЕХИ
Чака

130 Г / ФИСТАШКИ С ПЕРЦЕМ

~~198.20~~
162⁰⁰ ₺



ЗАКУСКА
Главфиш

100 Г / КАЛЬМАР СУШЕНЫЙ / СОЛЕННЫЙ

~~92.50~~
75⁰⁰ ₺

114 Снеки, консервы, полуфабрикаты

ТАБРИС № 07 (130) июль '14



КОНСЕРВЫ
Четыре сезона

480 Г / ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ

~~42.90~~
35⁰⁰ ₺



СЕМЕНА
От Мартина*

80 Г / КУКУРУЗА / СО ВКУСОМ СЫРА

~~33.80~~
27⁰⁰ ₺

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



КАРТОФЕЛЬ
**МакКейн
 Золотистый Фри**

750 Г / ДЛИННЫЙ И ТОНКИЙ /
 ЗАМОРОЖЕННЫЙ

~~114.10~~
95⁰⁰ ₺

КАРТОФЕЛЬ
**МакКейн
 Золотистый Фри**

750 Г / КЛАССИЧЕСКИЙ /
 ЗАМОРОЖЕННЫЙ

~~111.30~~
90⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

115



ПАШТЕТ
Сетра
 100 Г / ГУСИНЫЙ

~~87.60~~
72⁰⁰ ₺



ПАШТЕТ
Сетра
 100 Г / УТИНЫЙ

~~87.60~~
72⁰⁰ ₺

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



КОНСЕРВЫ

Помато

400 Г / ТОМАТЫ РЕЗАННЫЕ / ЧЕСНОК-ОРЕГАНО / В МАСЛЕ

400 Г / ТОМАТЫ РЕЗАННЫЕ / БАЗИЛИК / В СОБСТВЕННОМ СОКУ

~~73.00~~
60⁰⁰ ₺

КОНСЕРВЫ

Помато

400 Г / ТОМАТЫ ОЧИЩЕННЫЕ /

ТОМАТЫ РЕЗАННЫЕ / В СОБСТВЕННОМ СОКУ

~~59.90~~
49⁰⁰ ₺

116 Консервы, мясные полуфабрикаты

ТАБРИС № 07 (130) июль '14



КОНСЕРВЫ

Бондюэль Фьюжн

425 Г / КАБАЧКИ / ПО-ТОСКАНСКИ

~~189.40~~
105⁰⁰ ₺

КОНСЕРВЫ

Бондюэль Фьюжн

425 Г / БАКЛАЖАНЫ / ПО-ТОСКАНСКИ

425 Г / РАТАТУЙ / ПО-ПРОВАНСКИ

~~191.10~~

105⁰⁰ ₺

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



ВЕТЧИНА
ДЫМОВ
1 КГ / ВАРЕНАЯ /
ДЛЯ ЗАВТРАКА

~~551.10~~
459⁰⁰ ₺

СОСИСКИ
ДЫМОВ
1 КГ / МОЛОЧНЫЕ /
ВАРЕННЫЕ / НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА

~~465.00~~
385⁰⁰ ₺

КОЛБАСКИ
ДЫМОВ
Пиколини
70 Г / БЕКОН / ГОРЧИЦА /
ЧИЛИ / СЫРОКОПЧЕННЫЕ

~~77.30~~
65⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

117



КОЛБАСА
Тимка
МК Динской
240 Г / ВАРЕНАЯ / ДЕТСКАЯ

~~104.80~~
79⁰⁰ ₺

САРДЕЛЬКИ
МК Динской
240 Г / ВАРЕННЫЕ /
ДЕТСКИЕ

~~107.00~~
79⁰⁰ ₺

СОСИСКИ
МК Динской
160 Г / ВАРЕННЫЕ /
ДЕТСКИЕ

~~71.30~~
55⁰⁰ ₺



ПЕЛЬМЕНИ
Люкс Супер
 900 Г / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~83.70~~
69⁰⁰ ₺



САМСА
Морозко*
 300 Г / МЯСО /
 ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~87.10~~
69⁰⁰ ₺

ЧЕБУРЕЧКИ
Морозко**
 300 Г / МЯСО /
 ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~84.50~~
69⁰⁰ ₺

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

** Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

1



1. МОРЕПРОДУКТЫ

Агама

800 Г / КРЕВЕТКИ

КАМЧАТСКИЕ / 45/65 / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~880.20~~**699⁰⁰ ₺**

2



2. РЫБА

Агама

400 Г / КРАСНЫЙ

ОКУНЬ / ФИЛЕ / ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~299.70~~**245⁰⁰ ₺**

3



3. РЫБА

Агама*

400 Г / ТИЛАПИЯ /

ФИЛЕ / ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~203.90~~**165⁰⁰ ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

119



МИДИИ

В масле

Состав: филе из охлажденной пармезанской мидии, растительное масло, специи. Энергетическая ценность: 211,8 ккал. Масса нетто: 150 г. Срок годности: 180 дней. Условия хранения: хранить при температуре от +2 до +8 °С в холодильнике. При температуре от +2 до +8 °С хранить в холодильнике. Максимальная температура хранения: +8 °С. Срок годности: 180 дней. Пригоден для употребления. Производство: Россия. Адрес: 355038, Волгоград, ул. Партизан, д. 7. Тел: (849) 994-49-49. www.meridian.ru. Контактный центр: Волгоград, 400010, ул. 40-летия Победы, д. 144/5. E-mail: info@meridian.ru

Масса

NETTO: 150 г

150 г

150 г

150 г

150 г

150 г

150 г

150 г

150 г

150 г

150 г

150 г

150 г



МОРСКАЯ КАПУСТА

МЕРИДИАН

Салат «Сахалинский» с овощами и растительным маслом

Масса нетто: 200 г

ПРЕСЕРВЫ

Меридиан

150 Г / МИДИИ В МАСЛЕ

~~75.90~~**49⁰⁰ ₺**

ПРЕСЕРВЫ

Меридиан*

200 Г / САЛАТ

САХАЛИНСКИЙ / ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ

~~37.80~~**25⁰⁰ ₺**

 П < 🍏 🍏
СУПЕРЦЕНА

* Кроме супермаркетов на ул. Ставропольской, 213, ул. 40-летия Победы, 144/5, ул. Красных Партизан, 173.



НЕЖНОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ КОНОПЛЯНОЕ МАСЛО СТОИТ ДОБАВЛЯТЬ К ЛЮБИМЫМ КАШАМ И ОВОЩНЫМ САЛАТАМ. БОГАТОЕ ОМЕГА-3, МАГНИЕМ И ХЛОРОФИЛЛОМ, ОНО ПРЕКРАСНО ВОЗДЕЙСТВУЕТ НА ПРОЦЕСС КРОВООБРАЩЕНИЯ, ОБЩИЙ ТОНУС И ВНЕШНИЙ ВИД ЧЕЛОВЕКА.

МАСЛО
Компас Здоровья
100 мл / КОНОПЛЯНОЕ

~~376.19~~
308⁴⁸ ₺

120 Масло, маца, хлебцы, товары для детей

ТАБРИС № 07 (130) июль '14



МАЦА
Блокбастер*
180 Г / ЧЕСНОК / ПШЕНИЧНАЯ

~~115.90~~
81⁰⁰ ₺



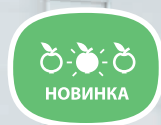
ХЛЕБЦЫ
Блокбастер
130 Г / КУНЖУТ-ЛЕН-ТМИН / РЖАНЫЕ

~~89.40~~
62⁰⁰ ₺

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



1



APOLLO



2

1. НАБОР
**Аполло
Лимпоно** ~~194.30~~
129⁰⁰ ₺

1 ШТ. / 2 ПРЕДМЕТА /
СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ / ДЕТСКИЕ

2. КОНТЕЙНЕР
Аполло** ~~85.10~~
45⁰⁰ ₺

1 ШТ. / ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

3. КОРЗИНА
**Аполло
Стирка*** ~~784.40~~
499⁰⁰ ₺

1 ШТ. / ДЛЯ БЕЛЬЯ

3



4, 5. ДЕРЖАТЕЛЬ
**Аполло
Кроха** ~~48.10~~
32⁰⁰ ₺

1 ШТ. / ДЛЯ ЗУБНЫХ ЩЕТОК

4



5



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

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




 НОВИНКА

СОК
Фруто няня
 500 мл / ЯБЛОКО /
 НЕОСВЕТЛЕННЫЙ / БЕЗ САХАРА / С 3 ЛЕТ

~~40.10~~
30⁰⁰ ₚ

НЕКТАР / СОК
Фруто няня
 500 мл / БАНАН / С 3 ЛЕТ
 500 мл / ЯБЛОКО-ПЕРСИК / ЯБЛОКО-ГРУША / С 3 ЛЕТ
 500 мл / ЯБЛОКО / ОСВЕТЛЕННЫЙ / БЕЗ САХАРА / С 3 ЛЕТ

~~36.40~~
27⁰⁰ ₚ




 НОВИНКА

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ / ПЮРЕ ОВОЩНОЕ
Спелёнок*
 80 г / ЯБЛОКО / С 4 МЕСЯЦЕВ
 80 г / КАБАЧКИ / С 4 МЕСЯЦЕВ

~~24.20~~
19⁰⁰ ₚ

СОК
Спелёнок
 200 мл / ЯБЛОКО / ОСВЕТЛЕННЫЙ / С 3 МЕСЯЦЕВ
 200 мл / ЯБЛОКО, ВИНОГРАД / ОСВЕТЛЕННЫЙ / С 6 МЕСЯЦЕВ
 200 мл / ЯБЛОКО, БАНАН / БЕЗ САХАРА / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~18.70~~
15⁰⁰ ₚ

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

Nestlé®



КАША
Нестле
250 Г / ОВСЯНАЯ / МОЛОЧНАЯ /
С 4 МЕСЯЦЕВ

~~112.30~~
106⁰⁰ ₺



КАША
Нестле
250 Г / ОВСЯНАЯ / ГРУША И БАНАН / МОЛОЧНАЯ / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~112.30~~
106⁰⁰ ₺



КАША
Нестле
200 Г / ГРЕЧНЕВАЯ /
БЕЗМОЛОЧНАЯ / С 4 МЕСЯЦЕВ

~~99.30~~
94⁰⁰ ₺



КАША
Нестле
200 Г / МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ /
5 ЗЛАКОВ / БЕЗМОЛОЧНАЯ / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~93.50~~
88⁰⁰ ₺



КАША
Нестле
200 Г / РИСОВАЯ /
БЕЗМОЛОЧНАЯ / С 4 МЕСЯЦЕВ

~~93.50~~
88⁰⁰ ₺



СУПЧИК

Хайнц*

160 Г / БОРЩИК С ГОВЯДИНОЙ /

ОВОЩНОЙ С КУРОЧКОЙ /

С 8 МЕСЯЦЕВ

~~123.40~~

104⁰⁰ ₺



КАША

Хайнц

250 Г / РИСОВАЯ С МОЛОКОМ / С 4 МЕСЯЦЕВ

250 Г / ПШЕНИЧНАЯ С МОЛОКОМ И ТЫКВОЙ / С 5 МЕСЯЦЕВ

250 Г / ОВСЯНАЯ С МОЛОКОМ И БАНАНОМ** / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~116.70~~

99⁰⁰ ₺

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

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

124 Товары для детей

ТАБРИС № 07 (130) июль '14



🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА

БАТОНЧИК

Флак Батон*

30 Г / ЛЕН

~~30.80~~

21⁰⁰ ₺



🍏 🍏 🍏
НОВИНКА

МОЛОКО

Фруто Няня

0,2 Л / ДЕТСКОЕ / ЖИРНОСТЬ 3,2 % /

С 8 МЕСЯЦЕВ

~~22.10~~

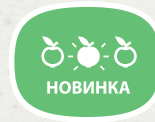
17⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.



МЯГКАЯ ИГРУШКА
Принцесса Филли
1 шт. / 20 см / лошадка

~~628.60~~
329⁰⁰ ₺

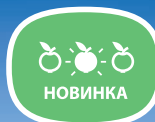


СРЕДСТВО
Наша Мама
500 мл / ДЕТСКОЕ / для мытья посуды

~~154.70~~
119⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

125



КРЕМ
Папа Кеа
100 мл / ДЕТСКИЙ
100 мл / ДЕТСКИЙ / под подгузник

~~139.00~~
118⁰⁰ ₺

PAPACARE.RU



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



БАЛЬЗАМ
**Мейбеллин
 Бейби Липс**
 4 Г / ИНТЕНСИВНЫЙ УХОД /
 УВЛАЖНЕНИЕ И СВЕЖЕСТЬ /
 ПЕРСИК / ДЛЯ ГУБ

~~93.23~~
75⁰⁰ ₺



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ
**Натур Гейт
 Классик**
 532 мл / КОНОПЛЯНЫЙ /
 ПИТАНИЕ ДЛЯ ВОЛОС

~~429.40~~
289⁰⁰ ₺



Нектар для волос

Итальянские ученые смогли превратить масло арганы, произрастающей в королевстве Марокко, в настоящий нектар для волос.

У бренда Hair Vital («Хэйр Витал») появился шампунь «Аргановый нектар» — это детище научной лаборатории Betafarma S.p.A. («Бетафарма»). Итальянцы Джузеппе Кико и Этторе Талия основали ее в 1971 году, а уже в 1973 году открыли в Милане собственный завод, выпускающий косметику для ухода за волосами. Сегодня научные разработки дарят нам готовые комплексы для красоты и здоровья волос под маркой Hair Vital.

В 2010 году завод Betafarma S.p.A. одни из первых получили сертификат ICEA (сертифицированное органическое производство) на производство парафармацевтической продукции на основе биокомпонентов.



Масло «Hair Vital Аргановый нектар» дополнительно справляется с такой проблемой, как сеченые кончики волос, склеивая их и препятствуя дальнейшему расщеплению.

ПЛОДЫ АРГАНОВОГО ДЕРЕВА – ЦЕННЕЙШИЙ ИСТОЧНИК ВИТАМИНОВ (F, A, E) И МИНЕРАЛОВ, КОТОРЫЙ ПОВЫШАЕТ ЭЛАСТИЧНОСТЬ И ПРИДАЕТ СИЛУ ДАЖЕ БЕЗЖИЗНЕННЫМ ВОЛОСАМ.



Потребители ценят марку за сочетание инновационного подхода и натуральных ингредиентов. Так, в основе шампуня «Аргановый нектар» содержится формула OG-2 (O-Джи 2) – комплекс аминокислот. Его инновационная формула способствует росту волосистой луковицы и выработке кератина.

ШАМПУНЬ
Хэйр Витал*

250 мл / АРГАНОВЫЙ НЕКТАР /
для волос

~~339.00~~
279⁰⁰ ₺

Основным активным компонентом серии «Аргановый нектар» является аргановое масло.

сайт: www.hair-vital.ru



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



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ

Пантин

250 мл / 200 мл / ЗАЩИТА
ОТ ПОТЕРИ ВОЛОС

~~143.59~~
125⁰⁰ ₺

ТОНИК

Пантин*

95 мл / МГНОВЕННОЕ
УКРЕПЛЕНИЕ / ДЛЯ ВОЛОС

~~264.53~~
229⁰⁰ ₺

МАСКА

Пантин*

200 мл / ЗАЩИТА
ОТ ПОТЕРИ ВОЛОС / ИНТЕНСИВНОЕ
УКРЕПЛЕНИЕ

~~233.02~~
205⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

128 Предметы личной гигиены

ТАБРИС № 07 (130) июль '14



L'ORÉAL
PARIS



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ

**Эльсев
Фибрология**

250 мл / 200 мл / для волос

~~155.40~~
124⁰⁰ ₺

МАСКА

**Эльсев
Фибрология**

300 мл / для волос

~~306.36~~
259⁰⁰ ₺

СЫВОРОТКА

**Эльсев
Фибрология**

30 мл / двойная / для волос

~~322.79~~
269⁰⁰ ₺

СОХРАНЕНИЕ ЦВЕТА

ДАЖЕ ПОСЛЕ 40 СМЫВАНИЙ



НОВИНКА

НОВИНКА
ДЛЯ ОКРАШЕННЫХ ВОЛОС



209.18
179⁰⁰ ₺

1, 2. ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ
Велла Про Сериес
500 МЛ / БЕСКОНЕЧНОСТЬ
ЦВЕТА / ДЛЯ СВЕТЛЫХ ВОЛОС

Индивидуально для темных и светлых волос

3, 4. ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ
Велла Про Сериес
500 МЛ / БЕСКОНЕЧНОСТЬ
ЦВЕТА / ДЛЯ ТЕМНЫХ ВОЛОС



5. СПРЕЙ-ГЕЛЬ
Веллафлекс
150 МЛ / МГНОВЕННЫЙ
ОБЪЕМ / СИЛЬНОЙ ФИКСАЦИИ / ДЛЯ ВОЛОС

6. ЛАК
Веллафлекс
250 МЛ / МГНОВЕННЫЙ
ОБЪЕМ / ЭКСТРАСИЛЬНОЙ ФИКСАЦИИ / ДЛЯ ВОЛОС

7. МУСС
Веллафлекс
200 МЛ / МГНОВЕННЫЙ ОБЪЕМ /
СИЛЬНОЙ ФИКСАЦИИ / ДЛЯ ВОЛОС



WELLA
PROSERIES

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202

Сияние красоты

Компания Schwarzkopf* и Клаудиа Шиффер открывают новую эру по уходу за волосами.

В эксклюзивном сотрудничестве мировой топ-модели и прославленной косметической марки с 50-летним опытом были созданы уходовая линия Essence ULTIME («Эссенс Ультайм») и краска Blonde ULTIME («Блонд Ультайм») — коллекция оттенков блонд для ярких светлых оттенков и мягких роскошных волос.

94 % женщин считают шампунь главным средством по уходу за волосами, согласно исследованиям специалистов компании Schwarzkopf. С новой линией Essence ULTIME их уверенность в этом только окрепнет. Комплекс содержит эссенцию жемчуга, пантенол, протеин и кератин, а особая кремообразная текстура средств обволакивает каждый волос, глубоко проникает в него и питает изнутри.



Для лучшего эффекта после мытья волос используйте маску «Эссенс Ультайм Омега».

1. МАСКА
**Эссенс Ультайм
Омега**

200 мл / ВОССТАНОВЛЕНИЕ
для волос

~~304,79~~
259⁰⁰ ₺

2, 3. ШАМПУНЬ
**Эссенс Ультайм
Омега / Даймонд**

250 мл / ВОССТАНОВЛЕНИЕ
для волос / КОЛОД для волос

~~179,31~~
152⁰⁰ ₺

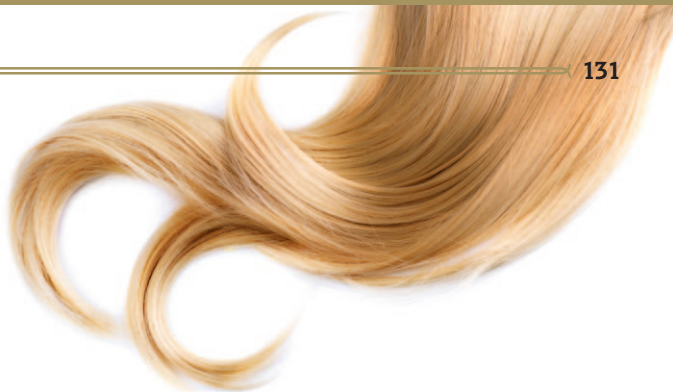


* Шварцкопф.



Schwarzkopf

«Я очень благодарна за то, что смогла воплотить свои идеи и знания на каждом этапе создания продукта. Это потрясающий опыт, и я надеюсь, что все любя- бят созданные нами средства так же сильно, как я».



Средства серии Essence ULTIME воздействуют на структуру волоса на клеточном уровне и возвращают ему естественную эластичность.

Крем-краска осветляет волосы до 2 тонов, при этом эликсир с жемчугом и омега-маслами, содержащийся в средстве, восстанавливает структуру волос, делая их мягкими и послушными. В результате окрашивания вы получаете яркий благородный оттенок блонд с переливами и без желтизны — такой, каким гордилась бы каждая топ-модель.



В коллекции 8 ультрамодных оттенков.

КРАСКА

Блонд Ультайм**

1 ШТ. / ДЛ Я ВОЛОС /

В АССОРТИМЕНТЕ



Сайт:
essence-ultime.ru

~~259.34~~
219⁰⁰ Р



ЛОСЬОН
Нивея сан
 200 мл / СПФ 50+ /
 ДЕТСКИЙ / СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ

~~576.90~~
461⁰⁰ ₺

СПРЕЙ
Нивея сан
 200 мл / СПФ 20 /
 НЕВИДИМАЯ ЗАЩИТА / СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ

~~466.40~~
373⁰⁰ ₺

ЛОСЬОН
Нивея сан
 200 мл / SOS /
 ВОССТАНАВЛИВАЮЩИЙ / ПОСЛЕ ЗАГАРА

~~333.00~~
266⁰⁰ ₺

132 Средства для загара

ТАБРИС № 07 (130) июль '14



КРЕМ
Нивея сан
 50 мл / СПФ 30 / АНТИВОЗРАСТНОЙ /
 СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ / ДЛЯ ЛИЦА

~~327.10~~
228⁰⁰ ₺

СПРЕЙ
Нивея сан
 200 мл / УВЛАЖНЯЮЩИЙ /
 ПОСЛЕ ЗАГАРА

~~331.50~~
232⁰⁰ ₺



ЛОСЬОН
Санни Дей Кидс 287⁰⁰ ₺
 150 мл / СПФ 50 /
 СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ / ГИПОАЛЛЕРГЕННЫЙ



ЛОСЬОН
Санни Дей 265⁰⁰ ₺
 180 мл / СПФ 30 / СПРЕЙ /
 СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ / ГИПОАЛЛЕРГЕННЫЙ



ГЕЛЬ
Санни Дей 99⁰⁰ ₺
 200 мл / УКРЕПЛЯЮЩИЙ
 АКТИВАТОР / ПОСЛЕ ЗАГАРА

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

133



КРЕМ
Эколаб БИО 429⁰⁰ ₺
 125 мл / СПФ 40 /
 СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ

БАЛЬЗАМ
Эколаб БИО 265⁰⁰ ₺
 125 мл / SOS /
 ПОСЛЕ ЗАГАРА / ОТ ОЖГОВ

ГЕЛЬ
Эколаб БИО 229⁰⁰ ₺
 125 мл / ЛЕДЯНОЙ /
 ОХЛАЖДАЮЩИЙ / ПОСЛЕ ЗАГАРА



ТАМПОНЫ
Котекс
 16 ШТ. / МИНИ
 16 ШТ. / НОРМАЛ
 16 ШТ. / СУПЕР

~~145.20~~
130⁰⁰ ₺

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

134 Предметы личной гигиены

ТАБРИС № 07 (130) июль '14



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Деттол
 50 ШТ. / АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫЕ / ДЛЯ РУК

~~156.40~~
133⁰⁰ ₺



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Биокос Спа*
 15 ШТ. / ОРХИДЕЯ / ЗЕЛЕНый чай

~~25.70~~
18⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

CLARETTE



🍏🍏🍏
НОВИНКА



1



2



3



4

- Естественное глубокое увлажнение кожи
- Сохраняет естественный pH-баланс кожи
- Успокаивает кожу после солнечного ожога
- Борется с угревыми высыпаниями без жестких химикатов

1. КОНЖАКОВЫЙ СПОНЖ

Кларет

1 ШТ. / НАТУРАЛЬНЫЙ /
ДЛЯ ТЕЛА

~~330.00~~

259⁰⁰ ₺

2,3,4. КОНЖАКОВЫЙ СПОНЖ

Кларет

1 ШТ. / БАМБУКОВЫЙ УГОЛЬ /
НАТУРАЛЬНЫЙ /
ЭКСТРАКТ ЗЕЛЕННОГО ЧАЯ / ДЛЯ ЛИЦА

~~240.00~~

189⁰⁰ ₺



ДЕЗОДОРАНТ
Олд Спайс

125 мл / БЛОКАТОР ЗАПАХА /
ЗАЩИТА ОТ ПОТА* / СПРЕЙ / МУЖСКОЙ

~~152.78~~
130⁰⁰ ₺

АНТИСПИРАНТ
Олд Спайс

50 мл / БЛОКАТОР ЗАПАХА /
ЗАЩИТА ОТ ПОТА* / СПРЕЙ / МУЖСКОЙ

~~152.78~~
119⁰⁰ ₺

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



ЗУБНАЯ ПАСТА
Сплат Спешиал
75 мл / ЭКСТРАОТБЕЛИВАНИЕ
75 мл / ЧЕРНОЕ ДЕРЕВО

~~214.40~~
182⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ПАСТА
Сплат Спешиал
75 мл / ОРГАНИК

~~163.80~~
139⁰⁰ ₺



1



2



3



Бархатные Ручки

1. КРЕМ-ЛОСЬОН
Бархатные ручки* ~~90.07~~
77⁰⁰ ₺
160 МЛ / КОРОЛЕВСКАЯ АРГАНА /
ДЛЯ РУК И НОГТЕЙ

2. КРЕМ-ЛОСЬОН
Бархатные ручки ~~81.32~~
69⁰⁰ ₺
160 МЛ / ПРИКОСНОВЕНИЕ НЕЖНОСТИ /
ДЛЯ РУК И НОГТЕЙ

3. КРЕМ-МЫЛО
Бархатные ручки ~~35.59~~
31⁰⁰ ₺
75 Г / МОЛОДОСТЬ КОЖИ

4. КРЕМ
Бархатные ручки ~~66.80~~
57⁰⁰ ₺
80 Г / МОЛОДОСТЬ КОЖИ / ДЛЯ РУК

5. МЫЛО ЖИДКОЕ
Бархатные ручки* ~~89.03~~
76⁰⁰ ₺
430 МЛ / СИБИРСКИЙ
ЯГОДНЫЙ МИКС / СПА-УХОД

6. МЫЛО ЖИДКОЕ
Бархатные ручки* ~~89.03~~
62⁰⁰ ₺
430 МЛ / МАГИЯ ВОСТОКА /
СПА-УХОД

4



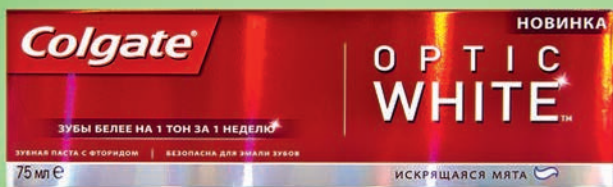
5



6



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



ЗУБНАЯ ПАСТА
**Колгейт
Оптик Вайт**

75 мл

~~209.70~~
146⁰⁰ ₺

ЗУБНАЯ ЩЕТКА
**Колгейт
Оптик Вайт**
1 ШТ. / СРЕДНЕЙ ЖЕСТКОСТИ

~~197.00~~
139⁰⁰ ₺



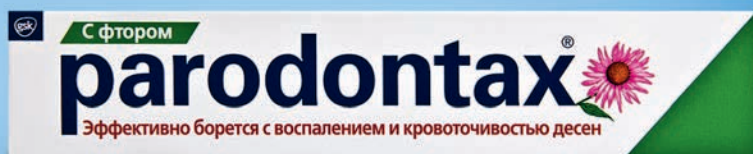
138 Предметы личной гигиены

ТАБРИС № 07 (130) июль '14



ЗУБНАЯ ПАСТА
Пародонтакс
75 мл / БЕРЕЖНОЕ ОТБЕЛИВАНИЕ

~~175.70~~
123⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ПАСТА
Пародонтакс
75 мл / ФТОР

~~146.40~~
102⁰⁰ ₺



НАБОР
Фрайбест
1 ШТ. / 7 ПРЕДМЕТОВ / ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

~~4 694.40~~
2 399⁰⁰ ₺

СОТЕЙНИК
Фрайбест*
1 ШТ. / 30 СМ / СО СТЕКЛЯННОЙ
КРЫШКОЙ / КОРИЧНЕВЫЙ

~~2 190.70~~
1 533⁴⁹ ₺

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

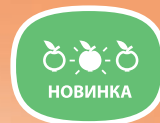
139



1. СРЕДСТВО
Содасан БИО
1 л / УДАЛЕНИЕ
ИЗВЕСТКОВОГО НАЛЕТА / ДЛЯ САНТЕХНИКИ

2, 3. СРЕДСТВО
Содасан БИО
1 л / БЕЗ ЗАПАХА /
ДЛЯ МЫТЬЯ ПОЛОВ
500 МЛ / УНИВЕРСАЛЬНОЕ /
КОНЦЕНТРАТ / ДЛЯ УБОРКИ

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



ГЕЛЬ
Ариэль 3 в 1

23 ШТ. / ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ /

ГОРНЫЙ РОДНИК / В КАПСУЛАХ / ДЛЯ СТИРКИ

~~582.57~~
499⁰⁰ ₺

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



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
Нордланд ЭКО
1,8 КГ / УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

~~575.90~~
379⁰⁰ ₺

ТАБЛЕТКИ
Нордланд ЭКО
24 ШТ. / РАСТВОРИМЫЕ /
ДЛЯ СТИРКИ

~~503.00~~
329⁰⁰ ₺





1, 2, 3. СРЕДСТВО
Силит Бенг
 750 МЛ / АНТИНАЛЕТ+БЛЕСК
 750 МЛ / АНТИПАТНА+ГИГИЕНА
 750 МЛ / АНТИЖИР+СИЯНИЕ*

~~251.30~~
214⁰⁰ ₺

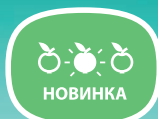
4. СРЕДСТВО
Силит Бенг
 750 МЛ / УНИВЕРСАЛ

~~199.70~~
169⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

141



1. СРЕДСТВО
Доктор Бекманн
 250 МЛ / ДЛЯ СТЕКЛОКЕРАМИКИ

~~218.90~~
179⁰⁰ ₺

2. ОЧИСТИТЕЛЬ
Доктор Бекманн
 250 МЛ / ДЛЯ СТИРАЛЬНЫХ МАШИН

~~188.20~~
159⁰⁰ ₺





АКСЕССУАР

Форестер

1 ШТ. / МАНГАЛ + 6 ШАМПУРОВ / для пикника

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

~~910.70~~

775⁰⁰ ₺

142 Средства от насекомых

ТАБРИС № 07 (130) июль '14



НАБОР

Офф Клип-Он

1 ШТ. / ПРИБОР + КАРТРИДЖ / ОТ КОМАРОВ

~~398.70~~

338⁰⁰ ₺

ЭФФЕКТИВНОЕ
СРЕДСТВО ДЛЯ ЗАЩИТЫ
ОТ НАСЕКОМЫХ НА ПРИРОДЕ.
НЕ ТРЕБУЕТ НАНЕСЕНИЯ
НА КОЖУ.



КАРТРИДЖ

Офф Клип-Он

2 ШТ. / ОТ КОМАРОВ

~~184.00~~

156⁰⁰ ₺



АКВАФУМИГАТОР

Рэптор

1 ШТ. / КОНТЕЙНЕР

~~310.00~~

263⁰⁰ ₺



СПРЕЙ

**Гардекс
Бейби**

100 мл / на детскую одежду /
от клещей и комаров

~~202.30~~

172⁰⁰ ₺



БАЛЬЗАМ

**Гардекс
Фемели**

7 мл / роликовый / после укусов

~~175.20~~

149⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

143



жидкость

**Москитол
Нежная Защита**

30 мл / для детей / от комаров /
30 ночей

~~108.40~~

92⁰⁰ ₺



жидкость

**Москитол*
Универсальная
Защита**

30 мл / от комаров / 45 ночей

~~78.50~~

66⁰⁰ ₺



пластины

**Москитол
Универсальная
Защита**

10 шт. / от комаров

~~22.30~~

18⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

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.



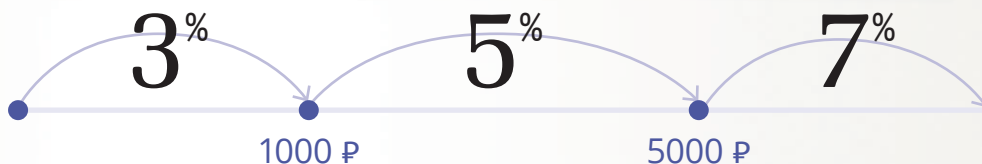
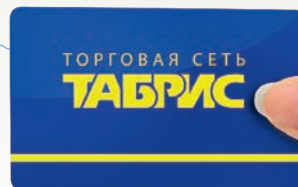
Журнал

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%
Скидка: Округление, 1.71% 0.59
К ОПЛАТЕ: 34.00



Попробуйте,
пожалуй, лучший
фруточино-
грейпфрут
в городе.



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
с 10.00 до 01.00 – пт-сб,
праздничные дни
с 10.00 до 00.00 – вс

«Т-КАФЕ»
В ИНТЕРНЕТЕ

 t-cafe.ru

 facebook.com/cafeTcafe

 vk.com/tcafe

 twitter.com/t_cafe

 tcafekrasnodar