

ТАБРИС

ТЕМА НОМЕРА:

❖ *Философия супа* ❖

Суп — явление неторопливой жизни, поэтому его нужно есть не спеша, за красиво накрытым столом.



Блюда, которые превращают трапезу в настоящий церемониал

стр. 14



Все продумано: стильные девайсы для приготовления супов

стр. 26



Первое впечатление — самое верное, или почетная миссия закуски

стр. 36



02⁽¹¹⁴⁾

февраль
2013

+16

ТАБРИС может больше

«Табрис» на **facebook**®

Сеть супермаркетов «Табрис» открыла свою собственную страницу на Facebook. Теперь мы можем общаться с нашими покупателями и получать их отзывы и пожелания в режиме on-line, рассказывать им о самых интересных новостях, акциях и событиях, делиться новыми рецептами и гастрономическими открытиями.



Мне нравится

*Уже более
600 подписчиков,
присоединяйтесь!*



 facebook.com/tstabris



*После установки
приложение не требует
постоянного подключения
к Интернету.*

 Загрузите в
App Store



Книга «100 рецептов» теперь и в iPad-версии



В приложении собраны рецепты от шеф-поваров лучших ресторанов Краснодара. Удобное в использовании, оно поможет вам приготовить сложное блюдо, даже если у вас еще пока нет большого кулинарного опыта. Каждый рецепт сопровождается фотографиями, списком ингредиентов и пошаговым описанием процесса приготовления.

Друзья!

Обсуждая в декабре, каким будет наш журнал в 2013 году, мы подумали: «А почему бы нам не посвятить его одной глобальной теме, которая будет по-разному раскрываться в каждом из номеров?» И мы решили, что этой темой станет образование.

Любознательность — одна из тех хороших черт характера, которая движет нами всю жизнь. Независимо, сколько вам лет, чем вы занимаетесь, кто вы по профессии и в какой области вы сделали для себя открытие, — новые знания окрыляют, вдохновляют на творчество, ими хочется делиться с другими, и разве это не замечательно?

В гастрономии открытия возможны на каждом шагу, даже, казалось бы, в хорошо знакомых и успешных статьях уже обыденными вещами. Мы в этом убедились, когда готовили материалы к этому номеру. Какую роль сыграл суп в развитии мировой гастрономии, за что так ценится трюфель во всем мире, как проявляется национальный характер в мясной тарелке, какие новые гастрономические книги вышли в свет, как любовь и страсть к фамильному делу помогает создавать уникальные продукты и какие акции и специальные предложения вас ждут в сети магазинов «Табрис» в феврале — обо всем этом и не только рассказывает этот номер. Мы делали его с удовольствием и надеемся, что вы почерпнете в нем для себя что-то новое и интересное.



НА ОБЛОЖКЕ:

*Сливочный суп
с тыквой и жареными
морскими гребешками*

Яркий этюд на тему средиземноморской кухни. Его легко сыграть и обыграть в новой вариации, если у вас есть тыква, лук, имбирь, белое вино, рыбный бульон, сливочное масло, крем-фреш, шафран, мускатный орех и любые пряности на ваш вкус. Пройдите и придумывайте что-то новое!

В декабрьском номере журнала Табрис № 12 (113) в материале «Что вы хотели знать... об икре» (рубрика «Профи») была допущена неточность: икра кеты была названа самой мелкой, в то время как она считается самой крупной из всех видов рыбной икры. Приносим читателям свои извинения.

Главный редактор Яна Полюянова	Учредитель ООО «ТВК-Р» Краснодар, ул. Красная, 202
Руководитель проекта Ирина Ханжальян	Издательство ООО «Ньюмен» Краснодар, ул. Московская, 59/1 тел. (861) 279-44-33 e-mail: info@newmen.info
Арт-директор Кристина Завражнева	Редакция Краснодар, ул. Ставропольская, 213 тел./факс (861) 234-45-55 e-mail: reklama@tabris.ru
Проект-менеджер Мария Гнедина	Печать Типография Lietuvos rytas Адрес: 01103, Литва, Вильнюс, пр. Гедимино, 12а тел. +7 (495) 343-60-10
Фуд-стилист Алеся Анисимова	Тираж: 60 000 экз.
Менеджер по рекламе Оксана Олейникова	Распространяется бесплатно
Авторы Вера Авдеева Анна Котошева Дарья Лето Ольга Пулакис Мария Гнедина Татьяна Устюгова	Распространение 47 000 экз. — супермаркеты «Табрис» (Краснодар)
Иллюстрации Ольга Гамбарян Наталья Рублева	10 000 экз. — Новороссийск
Дизайн и верстка Кристина Завражнева Надежда Кулагина	Фото 3000 экз. — партнеры сети: · салон красоты Studio D'Este · сеть магазинов SNR · «Альфа-Банк» · банк «Росбанк» · ресторан «7 пятниц» · сеть аптек «Радуга» · стоматологическая клиника «Реал Дентал»
Корректур Ирина Белоплицкая	
Исполнительный директор Алеся Никифорова	
Распространение Александра Хрусталева	

+16

Журнал «Торговая сеть «Табрис» № 02 (114), февраль-2013
Дата выхода — 01.02.2013.
Журнал зарегистрирован в Управлении Россвязь-охранкульта-туры 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).

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

Мы можем

строить красивые дома

любить жизнь

быть честными

дружить

создавать уют

думать о завтрашнем дне

понимать вас

преодолевать трудности

оставаться верными себе

беречь близких

мечтать

ценить каждое мгновение

признавать ошибки

очень много работать

радоваться простым вещам

достигать целей

верить

А вы?

2 555 222

www.develug.ru

ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

Открыты продажи в новом жилом массиве
«Восточно-Кругликовский»

Проектные декларации на www.develug.ru

КЛАСС ДОМА — «СТАНДАРТ»
ЦЕНА ОТ
36 000 руб./м²

Подробности по телефону:

2 555 222

www.develug.ru



стр. 32



стр. 36



стр. 44

стр. 6	Кулинарное образование	Философия супа
стр. 14	По секрету	Восток и запад
стр. 24	Продукт: смеси круп для супов	Ярмарка вкусов
стр. 26	Девайсы: для приготовления супов	Все продумано
стр. 29	Отрезные рецепты	Супы
стр. 32	Внеклассное чтение	Родственные души
стр. 34	Детский стол	Игра в прятки
стр. 36	Продукт: мясная тарелка	Мечта гурмана
стр. 40	Продукт: PPURA	Страсть и перфекционизм
стр. 44	Продукт: трюфель	Его величество трюфель
стр. 46	Девайсы: подарки для мужчин	Подарок с характером
~~~~~		
стр. 53	Каталог	Акции и спецпредложения

В этом номере участвует **257** товаров со скидкой.



## Винный клуб «Табрис»

7 ФЕВРАЛЯ  
19:30

## ВИНА НОВОГО СВЕТА

6 образцов 6 стран:  
Австралия, Аргентина,  
Новая Зеландия, США, Чили, ЮАР28 ФЕВРАЛЯ  
19:30

## ВИНА ИСПАНИИ

7 образцов 7 регионов:  
Риоха, Рибера дель Дуэро, Биерсо,  
Толедо, Наварра, Торо, Приорат

**Цель клуба** — проведение регулярных встреч любителей вина для знакомства с лучшими образцами мирового виноделия в формате тематических дегустаций и обсуждений.

**Ведущий клуба** —независимый  
винный эксперт*Эдуард Долгин*

сопровождает дегустацию интересными фактами из истории виноделия, культуры питания различных вин, дает рекомендации по выбору, употреблению и хранению вин разных стран, типов и производителей.

**Партнеры клуба:**

Ресторан «Акварели»  
г. Краснодар, ул. Северная, 327  
торговая галерея «Кристалл»,  
4 этаж, т. (861) 219-54-26  
ресторан-акварели.рф



А К В А Р Е Л И

ALIANTA  
GROUP

Ведущий импортер вин  
и спиртных напитков в России  
[www.alianta.ru](http://www.alianta.ru)

Стоимость участия  
в одной встрече — **1000 руб***.

Встречи проводятся  
в ресторане «Акварели».

**simple** Группа компаний – ведущий игрок  
на российском винном рынке  
[www.simple.ru](http://www.simple.ru)

НЕОБХОДИМА ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ РЕГИСТРАЦИЯ.

Количество участников встречи ограничено (25 человек), просим вас зарегистрироваться для участия заранее.

* Оплата производится в ресторане в день проведения встречи.



Текст: Вера Авдеева

# Философия супа

2013 год мы решили посвятить большой и интересной теме — образованию. Согласитесь, в любом деле учиться и открывать для себя что-то новое можно бесконечно, особенно это касается гастрономии. В каждом номере мы будем уделять особенное внимание одному из продуктов или блюд, представленных в национальных кухнях мира. Прежде всего, конечно же, в нашей с вами родной русской кухне. Февральский номер мы посвящаем супам — гениальному изобретению человечества, которое актуально во все времена, особенно в холодные.

Думаем, всех нас можно разделить на тех, кто очень любит супы, и тех, кто относится к ним достаточно равнодушно, предпочитая им вторые блюда, а то и вовсе десерты. Относя себя к первой категории людей, постараемся убедить остальных, что супы — одно из самых чудесных изобретений человечества и что эта тема отнюдь не исчерпывается рецептами самых популярных из них, чьи названия у всех на слуху. Супов существует великое множество, большин-

ство из которых многие из нас еще пока просто для себя не открыли. Не будем детально углубляться в их классификацию, а только вкратце расскажем, как это блюдо, придуманное относительно недавно в сравнении с другими шедеврами гастрономии, смогло занять столь прочные позиции в кухнях разных стран мира и «разрастись» в обширное многонациональное сообщество и почему тарелки с супом на столе — показатель дружной семьи и крепких отношений.





## АЗИАТСКИЕ КОРНИ

Несколько миллионов лет назад наши очень далекие предки не имели никакого представления о супе. Как известно, поначалу питались они преимущественно дарами природы, а с изобретением способов добывания огня и совершенствованием орудий охоты — запеченной на костре мясoй и рыбой. С появлением каменной, а позднее и глиняной

**Исторически  
свое начало  
супы ведут  
из азиатской  
кухни.**

посуды жить человечеству стало определенно веселее и сытнее: добычу можно было теперь не только запекать, но и варить. Но до изобретения супов было еще далеко: варка применялась поначалу только для термической обработки продуктов. Использовать же

отвар как основу для приготовления первых блюд впервые начали в Древнем Китае и близких к нему регионах, где раньше всего появилась подходящая для этого посуда. Так что исторически свое начало супы ведут из азиатской кухни. С развитием гончарного мастерства, знакомством европейцев с фаянсом и фарфором и изобретением столовых приборов супы постепенно стали получать распространение в Европе, правда, произошло это только в XVI–XVI столетиях. И только в XVII–XVIII веках супы приобрели широкую популярность, а сама «суповая культура» стала стремительно развиваться. К слову, о том, какой интересный путь ей пришлось для этого пройти, свидетельствует этимология самого слова *супре*, которое происходит от позднелатинского *suppe* — «хлеб, размоченный в отваре».



В ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ КУХНЕ — ЯПОНСКОЙ, КИТАЙСКОЙ, ВЬЕТНАМСКОЙ, КОРЕЙСКОЙ — ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ ШИРОКО ИСПОЛЬЗУЮТСЯ МОРЕПРОДУКТЫ, ВОДОРΟΣЛИ И СОЕВАЯ ПАСАТА. СУПЫ В ЭТИХ КУХНЯХ ИГРАЮТ ВАЖНУЮ РОЛЬ — РЕДКИЙ ПРИЕМ ПИЩИ ОБХОДИТСЯ БЕЗ НИХ.



ВО ФРАНЦУЗСКОЙ, БЕЛЬГИЙСКОЙ, ДАТСКОЙ, ШВЕДСКОЙ И ГОЛЛАНДСКОЙ КУХНЕ ДЛЯ ЗАПРАВКИ СУПОВ ШИРОКО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ГОТОВЫЙ НАБОР ПРЯНОСТЕЙ И ДУШИСТЫХ ТРАВ, КОТОРЫЙ НАЗЫВАЕТСЯ *VOUQUET GARNI*. ОН СОСТОИТ ИЗ ВЕТОЧЕК ПЕТРУШКИ, ТИМЬЯНА И ЛАВРОВОГО ЛИСТА, ИНОГДА В НЕГО ВКЛЮЧАЮТ БАЗИЛИК, ЛИСТЬЯ СЕЛЬДЕРЕЯ, ЧАБЕР, РОЗМАРИН И КОРНЕВЫЕ ОВОЩИ — МОРКОВЬ, ЗЕЛЕННЫЙ И РЕПЧАТЫЙ ЛУК.



ЕСЛИ СУП ГОТОВИТСЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ, ЩАВЕЛЯ ИЛИ ТОМАТА, КАРТОФЕЛЬ НУЖНО КЛАСТЬ НА ДЕСЯТЬ МИНУТ РАНЬШЕ ОСТАЛЬНЫХ ОВОЩЕЙ, ИНАЧЕ ОН ПЛОХО РАЗВАРИТСЯ И ПРИОБРЕТЕТ НЕПРИЯТНЫЙ ВКУС.

## В ОБЩИЙ КОТЕЛ

Что интересно, некоторые супы, занявшие прочное место среди других гастрономических специалитетов той или иной страны, «вышли в люди» из народной кухни, где у супов было одно главное предназначение — накормить вкусно и сытно. Взять, к примеру, буйабес: рыбаки варили его из остатков непроданного улова, а сегодня поклонники французской кухни специально едут на средиземноморское побережье страны,

**У супов было одно главное предназначение — накормить вкусно и сытно.**

чтобы его попробовать. Происхождение других супов можно считать примером бережного отношения к продуктам. Так, немецкий суп айнтопф готовят из продуктов, что есть под рукой: в ход идет картофель, морковь, брюква, капуста, фасоль, крупа, хлеб, макароны и остатки копченого мяса или сосисок. Правильный айнтопф получается таким густым, что может заменить собой и первое, и второе. А как готовилась наша русская солянка в деревнях по праздникам? В одном общем котле — каждый приносил то, что у него было. И никто не задумывался, первое это блюдо или второе, — оно было главным и единственным.



Академик И. П. Павлов

«Капитальный отдел еды» должен начинаться именно с супа, роль которого заключается в том, чтобы пробудить аппетит и обеспечить хорошее пищеварение. >>>

## НАШЕ ВСЕ

Горячие или холодные, на бульоне, воде, рассоле, квасе, пиве или молоке; прозрачные, как слеза, бульоны, густые, наваристые похлебки или нежнейшие супы-пюре; мясные, рыбные, овощные, грибные, крупяные, мучные или фруктовые; соленые, кислые или сладкие... На сегодняшний день в мире насчитывается около 150 типов супов, которые подразделяются на более чем тысячу видов, при этом каждый из них, в свою очередь, может подразделяться еще на несколько вариантов. Одни из них призваны досыта накормить, другие, наоборот, не насыщать, а пробуждать аппетит, подготавливая желудок к приему других блюд. Одним словом, супы прочно заняли свое место в национальных кухнях мира. Но, с другой стороны, могло ли быть иначе? Ведь супы во всем мире ценят не только за неоспоримые гастрономические достоинства, но и за ощутимую поль-

зу, оспорить которую трудно. Правильно сваренный суп — блюдо, действительно, очень полезное. Во-первых, он насыщает желудок, активизирует обмен веществ и дает организму необходимый запас жидкости. Во-вторых, после тарелки супа в обед желудок не будет беспокоить напоминанием о себе, и вы избежите перекусов во второй половине дня. Стало быть, суп нам необходим для здорового и гармоничного питания. В-третьих, вместе с сытостью к нам приходит спокойствие, а спокойное состояние внутри, в свою очередь, дает внешнюю стабильность.

**В мире насчитывается около 150 типов супов, которые подразделяются на более чем тысячу видов.**



(861) 210 27 12

Благоустроенная  
охраняемая территория

Сочетание природы  
и городского комфорта

- Ландшафтный дизайн в современном стиле
- Благоустроенная пешеходная набережная
- Спортивно-игровые и детские площадки
- Многоуровневая парковка
- Квартиры с панорамным видом на реку Кубань
- Многоуровневые пентхаусы с открытыми террасами

Улица Кожевенная, 28

Проектная декларация на сайте [www.euroreaplex.ru](http://www.euroreaplex.ru)



ЕВРОПЕЙСКИЙ  
жилой комплекс



Д О С Т И Ч Ь    Ж Е Л А Е М О Г О



СУП — БЛЮДО, КОТОРОЕ, КАК ПРАВИЛО, ПОДАЕТСЯ В ОБЕД.



СУПЫ НА ЗАВТРАК ПРИНЯТЫ И У ЯПОНЦЕВ — СВОЙ ЗНАМЕНИТЫЙ СУП МИСОСИРУ ОНИ ТРАДИЦИОННО ЕДЯТ ПО УТРАМ.



ХАШ — ДРЕВНЕЙШЕЕ АРМЯНСКОЕ БЛЮДО, ПОЛУЧИВШЕЕ ШИРОКОЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ НА КАВКАЗЕ. ЕГО ПРИНЯТО ЕСТЬ РАННИМ УТРОМ ДО ЗАВТРАКА.



ДЛЯ НАВАРИСТОГО СУПА ТРЕБУЕТСЯ СОЛИДНАЯ ОСНОВА — БУЛЬОН. ЕГО ГОТОВЯТ ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ ИЛИ МОРЕПРОДУКТОВ. ЛУЧШИЙ БУЛЬОН С НЕЙТРАЛЬНЫМ ВКУСОМ ПОЛУЧАЕТСЯ ИЗ ТЕЛЯЧИХ КОСТЕЙ. БУЛЬОН УДОБНО ГОТОВИТЬ ВПРЮК: РАЗЛИТЬ ОСТЫВШИМ В ФОРМОЧКИ ДЛЯ ЛЬДА, А ЗАТЕМ ПЕРЕЛОЖИТЬ ЗАМОРОЖЕННЫЕ КУБИКИ В ЦЕЛОФАНОВЫЙ ПАКЕТ И УБРАТЬ В МОРОЗИЛЬНУЮ КАМЕРУ, ГДЕ ОН МОЖЕТ ХРАНИТЬСЯ НЕСКОЛЬКО НЕДЕЛЬ.

## СЕМЕЙНЫЕ ЦЕННОСТИ

Суп — одно из тех блюд, которые требуют к себе внимания. Прежде всего во время самой готовки. Его нельзя бросать на плите на произвол судьбы: за ним необходимо постоянно наблюдать, корректировать вкус, не давать ему перекипать, а ингредиентам, которые нужно класть вовремя и в определенном порядке, — развариться. В этом смысле суп — блюдо «неудобное», но, с другой стороны, очень благодарное: за все заботы о себе оно вознаградит с лихвой. Еще одна особенность супа, которую современный человек тоже может счесть неудобством и даже излишеством, — его нужно есть не спеша, за красиво накрытым столом, возглавлять который будет величественная супница. К слову, этот предмет сервировки был придуман не только как украшение стола: в перелитом из

кастрюли в супницу первом блюде лучше перемешиваются ингредиенты, и вкус получается более полным, гармоничным. Да, суп — явление неторопливой жизни. Редко когда у нас бывает возможность правильно пообедать в будни, и, к сожалению, нам не всегда удается без спешки приготовить воскресный обед... А ведь какое это удовольствие — собрать всю семью за одним столом! Найдите время и выберите из этого потрясающего многообразия супов тот, которым вы захотите удивить своих близких в ближайший выходной. Новый интересный рецепт может стать прекрасной основой для ваших собственных кулинарных экспериментов. Ищите, пробуйте, восхищайтесь — мы не сомневаемся, что ваши близкие и друзья по достоинству оценят ваши новые авторские блюда!

**ТАБРИС***может больше*

В супермаркетах «Табрис»  
установлены аквариумы  
с морской водой.

## Готовая идея для праздничного стола

*Вы большой поклонник блюд средиземноморской кухни и хотели бы их готовить у себя дома как можно чаще? Стремясь отвечать ожиданиям всех своих покупателей, сеть супермаркетов «Табрис» регулярно дополняет ассортимент свежих и вкусных продуктов. В наших магазинах вы всегда сможете найти живые и охлажденные морепродукты превосходного качества.*

### МОРЕПРОДУКТЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ:

- гребешок на раковине*
- креветки 10/20**

- морской миндаль на раковине***
- устрицы Клер № 2**
- устрицы Специаль Жилардо № 1**

### МОРЕПРОДУКТЫ ЖИВЫЕ:

- краб Турто*
- мар****

**Поставка свежих морепродуктов – каждый четверг.**

* Только в супермаркетах на ул. Красной, 202, ул. Тургенева, 138/6.

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

*** Только в супермаркетах на ул. Красной, 202.

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

Краснодар

☎ (861) 234-43-43

☎ (8617) 30-10-00



### Виктор Лунин

Шеф-повар собственного производства сети «Табрис» всегда готов на эксперименты, раскрывающие многие кулинарные секреты.

«*Соли́ть суп нужно в конце приготовления, когда основные компоненты хорошо проварились, тогда они равномерно впитают в себя соль. Если блюдо посолить раньше, когда продукты еще твердые, оно будет готовиться дольше и может остаться пересоленным. Если упустить момент и посолить слишком поздно, суп будет одновременно и солоноватым, и безвкусным.*»



## Шулюм из птиц по-охотничьи

В поддержку главной темы номера и в преддверии самого мужского праздника — Дня защитника Отечества — шеф-повар собственного производства сети «Табрис» Виктор Лунин представляет авторское блюдо — шулюм из птиц по-охотничьи — и делится рецептом его приготовления.

Редкий праздник обходится без выезда на природу, а сам пикник — без традиционного шашлыка и густого, наваристого шулюма. У каждого народа — свой рецепт этого блюда. Например, в горах Карачаево-Черкесии его готовят исключительно из

баранины, в средней полосе России — из свиной лопатки, сала и ребер. Так как это блюдо считается охотничьим, то у нас в Краснодарском крае чаще всего используют пернатую дичь. Предлагаю свой южный вариант шулюма.

## Ингредиенты на четверых охотников



1. 12 охлажденных перепелов
2. 150 г охлажденных куриных желудочков
3. 150 г охлажденных куриных сердечек
4. 150 г охлажденной куриной печени
5. 2 моркови
6. 4 средние головки репчатого лука
7. 2–3 свежих болгарских перца
8. 2–3 свежих томата
9. 4–5 картофелин
10. 1 головка чеснока
11. 2 свежих красных острых перца
12. Молотый красный перец
13. 1–2 пучка свежей петрушки
14. Растительное масло
15. Несоленое сало (свиное или баранье)
16. 80 мл хереса
17. Чистая и мягкая питьевая вода, лучше всего родниковая

## Инвентарь



1. Казан
2. Глубокая сковорода
3. Нож, разделочная доска
4. Решетка для костра
5. Несколько мисок
6. Шумовка с длинной ручкой
7. Пара шампуров

## Приготовление

1. Потрошим птиц, если есть печенки и сердечки — складываем их отдельно. Тушки перепелов нанизываем на шампура и осмаливаем на костре. Этим приемом «убьем» сразу двух зайцев — избавимся от остатков пера и придадим птице запах дымка. Кладем тушки в казан и заливаем водой так, чтобы она только покрыла птиц.

2. Ставим на сильный огонь, доводим до бурного кипения и варим 3–4 минуты. Это нужно для того, чтобы белок свернулся, и вся пена всплыла — тогда шулюм получится прозрачным. Сливаем воду. Тушки промываем в проточной воде и промакиваем бумажным полотенцем. Казан вытираем насухо.

3. Затем тушки быстро обжариваем на сковороде на хорошо разогретом растительном масле с мелко нарезанным чесноком, острым свежим перцем и куриными желудками. Не солим. Отправляем все в казан. Заливаем водой теперь на 2/3 от всего объема, доводим до кипения, после чего убавляем огонь и варим, снимая пену.

4. Режем две луковицы тонкими полукольцами, морковь режем «таблетками» и через 20 минут отправляем в казан вместе с одной целой луковицей (она будет играть роль абсорбента). Варим еще 15 минут.

5. Перец болгарский режем соломкой. Помидоры ошпариваем кипятком, снимаем с них кожу, разрезаем на 4 части каждый, удаляем семена. Очищенные помидоры и перец отправляем в казан. Варим 15 минут и добавляем крупно нарезанную картошку.

6. Сало режем крупными кубиками и вытапливаем жир на сковороде. Шкварки извлекаем, солим, посыпаем зеленью или луком и используем как закуску.

7. На жире от сала обжариваем наши потрошки, найденные в тушках, вместе с куриной печенью и сердечками и четвертой мелко порубленной луковицей. Сердечки предварительно разрезаем пополам, печень — на четыре части. Потрошки солим и перчим красным молотым перцем от души.

8. Когда картофель в казане будет почти готов, добавляем жарку из потрошков. Мешаем и солим по вкусу. Если мало перца, добавляем еще. Варим 10 минут, достаем и выбрасываем целую луковицу. Добавляем херес. Заправляем шулюм мелко нарезанным чесноком и зеленью петрушки. Накрываем крышкой и снимаем с огня. Казан нужно обязательно накрыть полотенцем, чтобы не потерял тепло, и дать ему постоять еще пять минут. Вот теперь готово!

# Восток и Запад

Текст: *Вера Авдеева,  
Надежда Мищерякова,  
Виктор Лунин*

Суп, пожалуй, как ни какое другое блюдо демонстрирует гастрономические традиции той или иной национальной кухни. Родившись в Восточной Азии, в Европе он получил совершенно другое развитие. И сегодня тем более интересно сравнить азиатские и европейские супы между собой.

## Европейские супы



*Вечная классика.* Признайтесь честно, сколько раз вы (как и мы в редакции) обещали себе попробовать приготовить луковый суп или минестроне, но постоянно откладывали это удовольствие на потом, ссылаясь на недостаток времени или опасаясь, что эта классика гастрономического искусства окажется для вас слишком сложной? Прочитав рецепты, которые для нас подобрала технолог собственного производства сети «Табрис» Надежда Мещерякова, вы поймете, что это не более чем отговорки, и отправитесь в магазин за недостающими ингредиентами. Лично мы так и сделали.

## Суп минестроне

С итальянского языка слово Minestrone переводится как «супище». Классический минестроне должен содержать не менее 10 видов овощей. Но так как сами итальянцы не придерживаются в приготовлении этого супа строгих правил, мы взяли одну из наиболее распространенных его рецептур.



### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 2 ПОРЦИИ

1. Бекон – 150 г
2. Морковь – 100 г
3. Пастернак – 150 г
4. Лук-порей – 50 г
5. Томатное пюре – 25 г
6. Макароны изделия – 100 г
7. Консервированная белая фасоль – 200 г
8. Свежий базилик – 10 г
9. Бульон – 0,5 л
10. Соль, молотый черный перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Порезать бекон крупными кусочками. Нарезать кубиками морковь и пастернак. Лук-порей нашинковать, чеснок измельчить. Обжарить бекон в кастрюле или сотейнике, слить половину выделившегося жира. Добавить овощи и слегка обжарить, добавить томатное пюре и тушить несколько минут.
2. Влить бульон и варить около 5 минут. Положить макаронные изделия и варить до готовности, после чего добавить фасоль предварительно слив жидкость из банки.
3. Посолить, поперчить по вкусу. Посыпать суп рубленым базиликом и подавать к столу.

Минестроне рекомендуется заправить соусом песто (на фото), тогда вкус супа станет более пикантным и насыщенным.





## Французский луковый суп

По легенде, рецепт супа был придуман самим королем Франции Людовиком XV. Однажды поздно ночью он захотел есть, но не нашел в своем охотничьем домике ничего, кроме лука, хлеба, сыра, масла и шампанского. Король смешал продукты продукты, отварил их, и так появилось блюдо, ставшее классикой французской кухни.



Помимо своих знаменитых романов, французский писатель Александр Дюма-отец оставил потомкам и кулинарную книгу. Согласно его рецепту лукового супа,

5 штук мелко нарубленного репчатого лука нужно припустить в кастрюле в 2 столовых ложках сливочного масла, затем залить 1,5 л молока и проварить смесь пару минут. После чего протереть суп сквозь сито, посолить, поперчить, еще раз вскипятить и заправить смесью из 3 яичных желтков, 3 ст. ложек натертого твердого сыра и полстакана сливок.

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 2 ПОРЦИИ

1. Репчатый лук — 0,6 кг
2. Топленое масло — 25 г
3. Мука — 0,5-1 ст. л.
4. Куриный бульон — 330 мл
5. Белое сухое вино — 50 мл
6. Зелень
7. Соль
8. Свежемолотый черный перец
9. Сахар, корица, гвоздика по желанию

### ДЛЯ ГРЕНОК

1. Твердый сыр
2. Багет



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Растопить масло в кастрюле с толстым дном и пассеровать лук под крышкой, помешивая, до мягкости около 8-10 минут. Снять крышку, прибавить огонь, посыпать лук мукой и обжаривать до интенсивного золотистого цвета еще 7-8 минут, продолжая помешивать.
2. Влить в кастрюлю вино, дать ему немного выпариться в течение двух минут, затем добавить бульон, довести до кипения, убавить огонь до слабого и варить 15 минут. Посолить и поперчить по вкусу.
3. Сыр натереть на мелкой терке. Багет нарезать ломтиками средней толщины и слегка поджарить с одной стороны на чуть смазанной маслом сковородке. Разложить тертый сыр на кусочки багета на неподжаренную сторону и поставить в разогретую духовку на 3-4 минуты, пока сыр не расплавится.
4. Разлить луковый суп в глиняные пиалы, в каждую аккуратно положить сверху тост с сыром, добавить немного нарезанной зелени и сразу же подавать к столу.

## Суп буйабес

Рецептов буйабеса, или, как его еще называют, марсельской ухи, существует очень много. В суп можно добавить свежую морковь и корень сельдерея: их пассеруют вместе с репчатым луком (при желании пассеровку можно фламбировать анисовой настойкой или настойкой перно). Не испортит буйабес и картофель. Для более яркого аромата добавьте несколько семян аниса или букет гарни.

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 2 ПОРЦИИ

1. Бульон или вода – 1 стакан
2. Репчатый лук – 100 г
3. Чеснок – 3 зубчика
4. Тимьян – 1-2 веточки
5. Оливковое масло – 25 мл
6. Очищенные бланшированные помидоры (канкасе) – 250 г
7. Помидоры в собственном соку – 250 г
8. Лавровый лист – 1-2 шт.
9. Шафран – 1 г
10. Соль, перец ч/м по вкусу
11. Замороженные мидии в панцире – 150 г
12. Замороженные креветки – 150 г
13. Разная рыба – 0,5 кг

### ДЛЯ ГРЕНОК

1. Майонез – 75 г
2. Перец чили – 1 шт.
3. Томатная паста – 1 г
4. Багет – 0,5 шт.



Буйабес приправляют букетом гарни (на фото), фенхелем, шафраном или цедрой апельсина, а к готовому супу обязательно подают поджаренные гренки с сыром и чесночный соус.



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук и три зубчика чеснока мелко нарубить, обжарить в кастрюле, используя часть оливкового масла. Добавить листики тимьяна.
2. Очищенные от кожицы (предварительно бланшированные) помидоры нарезать кубиками и положить в кастрюлю. Добавить шафран, влить воду или бульон, размешать, довести до кипения и варить, помешивая, около 25 минут.
3. Креветки очистить от панциря. Мидии хорошо вымыть щеткой. Филе рыбы нарезать одинаковыми кусочками. Добавить в кастрюлю рыбу, через 3-5 минут – морепродукты и варить 10-15 минут. В конце варки добавить перец и лавровый лист. После этого рыбу и морепродукты достать и отложить.
4. Бульон протереть через сито, снова влить в кастрюлю, добавить 1 ст. л. оливкового масла. Быстро довести суп до кипения, добавить рыбу и морепродукты. Добавить соль, перец, накрыть крышкой. Снять с огня.
5. Оставшийся чеснок измельчить, соединить с майонезом, перцем чили и томатной пастой, перемешать соус до однородности.
6. Багет нарезать ломтиками, смазать с одной стороны оливковым маслом, подсушить в духовке. Натереть масляную сторону чесноком. Суп подавать к столу с гренками и соусом в отдельной посуде.

## Айнтопф из лапши с брюссельской капустой



Почти во всех областях Франции готовят наварен – айнтопф из барашка с белой репой: считается, что репа абсорбирует бараний жир.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СУПА НА 2 ПОРЦИИ:

- |                                 |                                      |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Мякоть свинины – 150 г       | 6. Мясной бульон – 0,6 л             |
| 2. Растительное масло – 20 г    | 7. Петрушка – 20 г                   |
| 3. Вода – 200 г                 | 8. Соль, перец по вкусу              |
| 4. Плоская лапша – 150 г        | 9. Тертый мускатный орех – 1 щепотка |
| 5. Брюссельская капуста – 150 г | 10. Морковь – 1 шт.                  |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свинину вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. На разогретой с небольшим количеством растительного масла сковороде обжарить около 10 минут до румяной корочки.
2. В кастрюле с толстым дном быстро обжарить на оставшемся растительном масле сухую лапшу и залить кипящей водой. Дать лапше разбухнуть на слабом огне.
3. Выложить в кастрюлю с лапшой обжаренное мясо, брюссельскую капусту, залить горячим мясным бульоном, посолить по вкусу, добавить мускатный орех. Варить на среднем огне 15-20 минут, не накрывая кастрюлю крышкой, чтобы часть бульона выкипела и суп стал густым.
4. Петрушку мелко нарубить и посыпать суп при подаче.



# Азиатские супы



*Высокое в простом.* Эти блюда — воплощение древних кулинарных традиций, истории и философии. Простые и одновременно торжественные и изысканные, они превращают повседневную трапезу в настоящий церемониал, где недопустима спешка и небрежное отношение к блюду и продуктам, из которых оно создано. Шеф-повар собственного производства сети «Табрис» Виктор Лунин рассказывает о самых знаменитых азиатских супах, их особенностях и секретах приготовления.

## Кокосовый суп

Главная особенность тайской кухни — сочетание сладкого, кислого, соленого, горького и острого вкусов, а основные ее составляющие — рис, соус чили и кокосовое молоко, которые встречаются (вместе или по отдельности) почти в каждом национальном блюде. Супы готовятся на основе куриного, рыбного бульона и кокосового молока. Том-ям — самый известный тайский суп. У него очень приятный аромат, вобравший в себя запах бульона, лимонного сорго или лайма, имбиря и кокосового молока, и специфический острый вкус с оттенком кислинки. Как и в случае с другими популярными блюдами азиатской кухни, рецептов том-яма существует очень много.



Родина шиитакэ — Китай и Япония, где эти грибы выращиваются более тысячи лет. По своим целебным свойствам шиитакэ приравнивают к женьшеню. Известный в Древнем Китае целитель Ву Руи утверждал, что этот гриб усиливает «дух жизненной энергии», утоляет голод, лечит простуду, улучшает систему кровообращения и очищает кровь.

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БУЛЬОНА-ОСНОВЫ

1. Кокосовое молоко — 400 мл
2. Куриный бульон — 1 л
3. Тайский рыбный соус — 80 мл
4. Сахар — 40 г
5. Паста том-ям — 60 г
6. Корень имбиря — 15 г
7. Сок половины лайма

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке. В горячий, но не кипящий куриный бульон, влить кокосовое молоко и добавить остальные ингредиенты. Тщательно перемешать.



### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СУПА НА 2 ПОРЦИИ:

1. Тигровые очищенные креветки без головы — 4 шт.
2. Филе кальмара — 60 г
3. Свежие грибы вешенки — 60 г
4. Свежие грибы шиитакэ — 30 г
5. Лимонное сорго — 2 стебля
6. Зеленый лук (белая часть) — 6 стеблей
7. Растительное масло
8. Долька лайма
9. Листья кинзы

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Побеги лимонного сорго разрезать вдоль пополам. Грибы обжарить на растительном масле с сорго и зеленым луком. Стебли сорго извлечь и выбросить. Креветки и кальмара отварить отдельно до полуготовности. Выложить в пиалу грибы с луком, креветки, кальмара и залить горячим бульоном. Украсить листьями кинзы и долькой лайма.

## Мисо-суп

В японской кухне мисо-суп занимает очень важное место: с него начинается утро в каждой семье, чтящей традиции национальной кухни, хотя его едят не только на завтрак, но и на обед — ужин. В основе мисо-супа — паста мисо, один из главных компонентов японской кухни. Она делается методом брожения из соевых бобов, пшеницы, ячменя, риса, воды и соли и специальных плесневелых грибов коджикин, причем ферментация может длиться от двух месяцев до нескольких лет. В каждом регионе Японии делают свой уникальный вариант пасты.



В переводе с японского «намеко» означает «скользкие грибы». Они богаты растительной клетчаткой, витаминами D и B2, обладают своеобразным насыщенным вкусом и используются для приготовления овощных бульонов. Свежие намеко очень быстро портятся и за пределами Японии встречаются только в консервированном виде.



Мирин — сладкое рисовое вино с низким содержанием алкоголя, которое готовится из клейкого риса и используется только для приготовления пищи. Придает блюдам сладкий и нежный вкус. Наряду с соевым соусом и рыбным бульоном даши считается одним из трех основных вкусов Древней Японии.

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БУЛЬОНА-ОСНОВЫ

1. Питьевая вода — 2 л
2. Темная (красная) мисо-паста — 100 г
3. Светлая (белая) мисо-паста — 60 г
4. Хондаши (сухой порошкообразный рыбный бульон) — 10 г
5. Водоросли комбу — 10 г
6. Мирин — 10 г

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Водоросли комбу залить всем объемом воды и оставить в ситечке на 1 час, затем поставить на слабый огонь и ввести остальные ингредиенты с помощью венчика. Довести до кипения, процедить.

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СУПА НА 2 ПОРЦИИ:

1. Водоросли вакамаэ — 1 щепотка
2. Твердое тофу — 20 г
3. Консервированные грибы намеко — 20
4. Белая часть лука-порей — 2 г
5. Бульон мисо — 400 мл

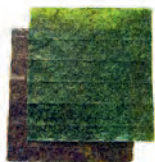
### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Водоросли вакамаэ выложить в отдельную пиалу, сбрызнуть холодной водой и дать им расправиться, впитать воду. Тофу резать крупными кубиками. Грибы намеко откинуть из банки на дуршлаг и промыть холодной водой. Лук-порей промыть и тонко нарезать по диагонали стебля. Подготовить две мисо-супницы. На дно выложить вакамаэ, затем грибы, тофу, залить кипящим бульоном мисо и добавить порей.



## Суп рамэн

Слово «рамэн» происходит от двух китайских иероглифов «дамьянь», которые в японском читаются как «ра» и «мэн». Первый переводится как «вытягивать», второй — «лапша». Интересно, что в Средней Азии это же слово произносится как «лагман». Родина рамэн — Китай, и раньше лапшу в Японии называли тюка-соба (китайская лапша). Но современный японский рамэн уже имеет мало общего со своим его китайским «собратом», что признают и сами китайцы. По классификации бульонов различают три основных типа рамэна: сиро рамэн («белый рамэн» — рамэн с чистым бульоном), мисо рамэн (в бульон добавляется мисо) и сёю рамэн (с добавлением соевого соуса).



Нори богата растительным протеином, минеральными веществами и витаминами. Эта водоросль обладает легким дымным привкусом, но главное ее достоинство — океанический аромат.



Разновидностей супа рамен на сегодняшний день существует великое множество. В состав блюда могут входить абсолютно разные продукты: от огурцов до копченостей и грибов до маринованного бамбука и капусты. Но главный ингредиент, без которого невозможно представить себе настоящий рамен, — это пшеничная лапша рамен.



### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БУЛЬОНА-ОСНОВЫ

1. Питьевая вода — 2 л
2. Охлажденные куриные крылья — 300 г
3. Белокочанная капуста (кочерыжка) — 150 г
4. Морковь — 80 г
5. Зеленая часть лука-порея — 20 г
6. Чеснок — 30 г
7. Корень имбиря — 40 г

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриные крылья надрезать по всей поверхности, залить водой, довести до кипения и кипятить на сильном огне 3 минуты. Затем промыть под проточной холодной водой, выложить в кастрюлю, добавить остальные ингредиенты, залить водой, довести до кипения и варить на очень слабом огне 3–3,5 часа, снимая пену. Процедить, посолить.

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СУПА НА 2 ПОРЦИИ

1. Яичная лапша рамэн — 50 г
2. Куриное филе — 100 г
3. Перепелиные яйца — 2 шт.
4. Белая часть лука-порея — 20 г
5. Ростки сои
6. Водоросль нори — 1 лист
7. Бульон рамэн — 600 мл

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лапшу отварить, откинуть на дуршлаг. Куриное филе отварить, нарезать тонкими полосками. Лук-порей промыть и тонко нарезать по диагонали стебля. Ростки сои промыть. Лист нори свернуть вчетверо и нарезать ножницами тонкой соломкой. Разложить по пиалам лапшу, куриное филе, ростки сои, лук порей, залить кипящим бульоном. В каждую пиалу вбить сырое перепелиное яйцо. Украсить соломкой из нори.

## Суп суимоно

Как гласит традиция, суп суимоно, разновидностей которого в японской кухне представлено очень много, нужно готовить только из первоклассных продуктов, идеальных не только по своим вкусовым качествам, но и по цвету и форме, чтобы наслаждение блюдом было не только вкусовым, но и зрительным. Для русского вкуса, привыкшего к густым, наваристым супам на мясном бульоне, легкий, прозрачный суп суимоно необычен, но он замечательно оттеняет вкус других блюд, поданных к нему. Водоросли комбу — важнейший компонент бульона для этого супа. Они прекрасно гармонируют с овощами, рисом, мясом и рыбой.



Водоросли комбу (морская капуста) добывают на открытых участках Северного моря на глубине 5–7 метров. Благодаря содержанию большого количества глутаминовой кислоты, комбу обладают ярко выраженным вкусом, они богаты йодом, кальцием, железом, витаминами А, С и растительной клетчаткой.

Из воспоминаний Бориса Агапова, корреспондента газеты «Известия», побывавшего в 1946 году в Японии в составе писательской делегации и попробовавшего суимоно, приготовленный в морской раковине: «На длинном подносе были принесены большие спирально-конические раковины... Ножом надо убрать заглушку, сделанную из чего-то вроде цемента, и тогда вам в лицо раковина пускала горячий пар такого призывного аромата, что надо было немедленно отложить любые проблемы и разговоры на потом, а сейчас как можно скорее сделать первый глоток; дальше уже нельзя было оторваться. Мне стало ясно, что, испробовав сей супус впервые в возрасте сорока семи лет, я провел предшествующие сорок семь лет буднично и малокультурно... Я решился спросить, из чего был сварен спиральный бульон. Оказалось, что в нем не было ничего, кроме той

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БУЛЬОНА-ОСНОВЫ

1. Питьевая вода — 2 л
2. Стружки (хлопьев) тунца — 10 г
3. Хондаши — 20 г
4. соевого соуса — 20 мл
5. Водоросли комбу — 10 г

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Водоросль комбу залить всем объемом воды в сотейнике и оставить на 1 час, затем поставить на слабый огонь и ввести остальные ингредиенты. Довести до кипения, варить 10 минут на слабом огне, после чего дать настояться еще 20 минут. Процедить.

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СУПА НА 2 ПОРЦИИ:

1. Водоросли вакамаэ — 1 щепотка
2. Филе лосося — 2 ломтика по 40 г
3. Филе тунца — 2 ломтика по 40 г
4. Свежие королевские креветки — 2 шт.
5. Отварной рис — 100 г
6. Лук репчатый — 2 г
7. Бульон суимоно — 500 мл

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Водоросли вакамаэ выложить в отдельную пиалу, сбрызнуть холодной водой и дать им распрямиться, впитать воду, после чего переложить в пиалу для супа. Сверху выложить рис (по 50 г на порцию), поверх риса — ломтики рыбного филе и креветки. Залить кипящим бульоном и посыпать нарезанным луком.



улитки, которая сделала себе и нам эту раковину, плюс некоторые овощи и травы по особому реестру, которые засовывались в раструб перед тем, как его запечатать.

Я спросил:

— А соль?

— Чем больше соли, тем меньше истины, — высказался Кавара.

— Применяя это положение к гастрономии, — сказал хозяин, — надо утвердить, что соль, как и сахар, отбивает истинный аромат. Вы можете использовать природные кислоты, естественные горечи и даже ароматы, но только очень искусный мастер имеет право дозировать соль. В улитке достаточно минеральных веществ, ровно столько, чтобы мы были счастливы...»

# Fandler: из рук природы

Славная история этой небольшой австрийской фабрики началась в 1926 году, когда Мартин Ширнхофер приобрел маленькую мельницу и занялся сельским хозяйством. И сегодня Fandler Oil Mill остается семейным производством, которым занимается уже третье поколение семьи.



Масла Fandler изготавливаются исключительно методом холодного прессования, без применения фильтрации, рафинирования и каких-либо добавок, что позволяет сохранить в готовом продукте естественный насыщенный аромат и уникальные вкусовые качества. Благодаря своей неоспоримой пользе, масла Fandler нашли своих преданных поклонников во всем мире, которые с удовольствием применяют их не только в кулинарии, но и в домашних салонах красоты.

У семьи Фандлер свой особенный подход к производству масла и высочайшие требования к качеству сырья и конечного продукта. Это подтверждает специальный сертификат Европейского Союза, который выдается только органическим продуктам, выращенным без использования химических удобрений.

«Чтобы сила природы стала вам доступна во всей ее полноте, требуется сильный инстинкт, связь с землей и источник вдохновения — в мягких холмах, ароматных лугах, богатых зеленых лесах и плодородных полях, — рассказывает о семейном деле Джулия Фандлер, нынешняя владелица и управляющий директор компании. — Земли долины Поллау, где живет и работает с подлинной страстью на протяжении вот уже нескольких поколений моя семья, богаты своими традициями. В этом регионе с многовековой культурой мы даем растениям время, которое им необходимо. Мы позволяем фруктам созревать в привычном для них ритме и терпеливо ждем, пока со временем они не раскроют свой главный секрет: драгоценное масло. Дело, начатое моим прадедом, было с любовью продолжено моим дедом и отцом. Трудлюбивые, преданные своему делу и изобилующие идеями, они всецело посвятили себя производству превосходных натуральных масел Fandler. И моя самая прекрасная миссия состоит в том, чтобы продолжить эту замечательную семейную традицию»...



1. Масло

**Фандлер***0,25 л / грецкий орех /  
БИО / Австрия1350.00  
**1100⁰⁰**  
руб.

Масло грецкого ореха содержит огромное количество витаминов, минералов и других полезных микроэлементов, необходимых для поддержания здоровья, поэтому оно идеально подходит тем, кто придерживается сбалансированного и правильного питания. Его интенсивный ореховый аромат и вкус особенно хорошо сочетаются с рукколой, сельдереем и томатами.

2. Масло

**Фандлер***0,25 л / лесной орех /  
БИО / Австрия1556.10  
**1270⁰⁰**  
руб.

По содержанию белка масло лесного ореха не уступает мясу, а по содержанию витаминов и минеральных веществ превосходит большинство растительных масел. Еще одно его полезное качество – оно легче усваивается за счет низкого содержания насыщенных жиров. Изысканное масло с нежным ароматом нуги и интенсивным сладковатым вкусом идеально подходит для приготовления различных полезных блюд и десертов.



1.



2.



3.



4.



3. Масло

**Фандлер****0,25 л / орех макадами /  
БИО / Австрия1754.00  
**1430⁰⁰**  
руб.

Макадамии по праву считают королевой орехов, а масло из нее высоко ценится в гастрономии и косметологии. Это единственное из всех растительных масел, в состав которого входит пальмитиновая кислота, способствующая снижению уровня холестерина. Масло макадами – это еще и превосходное средство по уходу за волосами и кожей, которое их прекрасно увлажняет и питает.

4. Масло

**Фандлер***0,25 л / миндальное /  
БИО / Австрия1629.50  
**1330⁰⁰**  
руб.

Миндальное масло Fandler произведено из очищенного от кожицы сладкого миндаля с нежным ароматом марципана. Это превосходный источник прекрасного настроения, здоровья и энергии. Миндальное масло широко используется и для приготовления пищи, и в косметических целях как один из самых мощных естественных стимуляторов роста и укрепления волос.

Fandler Oil Mill специализируется на производстве органических масел, для создания которых используются только экологически чистые и полностью созревшие орехи и семена, растения и фрукты, выросшие в родной для них природной среде.

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

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

# Ярмарка вкусов

Текст: Анна Котюшева

Вам интересны гастрономические традиции разных стран? Значит, мы разделяем с вами одно увлечение. А знаете ли вы, что готовые натуральные смеси — самый простой и удобный способ узнать лучше национальные кухни мира на примере самых популярных блюд со всего света? А ведь это еще и отличная возможность без лишних хлопот разнообразить свое меню!

Что может быть аппетитнее холодным и сырым зимнем днем, чем дымящаяся на столе тарелка супа? Он и согреет, и накормит, и поднимет настроение! Вот почему супы — одни из самых популярных блюд в национальных кухнях многих стран, особенно тех, где о холодном времени года знают не понаслышке. Но даже самые любимые супы могут в конце концов приесться, и тогда хочется попробовать что-то новое, интересное и такое же вкусное и сытное, как родной с детства куриный супчик или борщ. К радости и в помощь тем, кто любит готовить и стремится расширить свой гастрономический кругозор, сегодня выпускается множество кулинарных



1. Смесь круп  
**Ярмарка платинум**  
350 г / суповая

74.40  
**61⁰⁰**  
руб.



2. Смесь круп  
**Мистраль**  
500 г / рис / микс / акватика

86.60  
**71⁰⁰**  
руб.



3. Крупа  
**Ярмарка платинум**  
350 г / соевые бобы

79.10  
**64⁰⁰**  
руб.

С помощью этой смеси, варьируя дополнительные ингредиенты, вы сможете легко и быстро готовить разнообразные ароматные супы. Ингредиенты не требуют предварительного замачивания, что значительно сокращает время приготовления.

Эта смесь — настоящая кладовая питательных веществ, витаминов и клетчатки благодаря содержанию в ней дикого черного риса. Он широко используется для приготовления всевозможных блюд, например, супа на основе рыбного бульона с овощами, грибами и белым вином.

За высокое содержание растительного белка и полезных веществ соевые бобы называют «чудо-растением». В мире существует более 1000 рецептов их приготовления. Перед приготовлением бобы стоит замочить в воде на ночь.

книг и телевизионных передач, а в Интернете можно без труда найти блоги, авторы которых делятся рецептами из национальных кухонь разных стран. Но нам не всегда удается выкроить время, чтобы сначала найти новые рецепты, отправиться в магазин за продуктами, а потом

приняться за готовку. Натуральные готовые смеси — настоящая находка для тех, кто хочет готовить легко, вкусно, полезно и разнообразно, не тратя на это много времени, и открывать для себя новые блюда! Например, супы, которым в этом номере мы уделяем особое внимание.



4



6



91.50  
75⁰⁰  
руб.

4. Смесь круп

**Ярмарка Кафе***  
250г / чечевица /  
масурдал / для супа



98.30  
80⁰⁰  
руб.

5. Смесь круп

**Ярмарка Кафе***  
250 г / три боба /  
для супа



91.50  
75⁰⁰  
руб.

6. Смесь круп

**Ярмарка Кафе***  
250 г / булгур / турецкий /  
для супа

Этот индийский суп особенно любят поклонники пряных, острых блюд. Дал — густой бобовый суп, который традиционно готовится с чечевицей, машем, нутом или фасолью. Vegetарианцы могут добавить в суп немного топленого масла, а мясоеды — тонко нарезанное и обжаренное копченое мясо.

Суп «Три боба» родом из Индии с потрясающим ароматом и насыщенным вкусом. Входящие в его состав фасоль, чечевица и маш дополняются овощами и пряностями — кумином, куркумой и базиликом. Красивый, сытный, согревающий суп — отличный вариант для февральских дней.

Турецкая кухня славится своими пряными блюдами, одно из них — традиционный суп-пюре из красной чечевицы с булгуром. Сами турки называют его «супом невест» — символом семейного счастья и уюта. Особенно вкусным и сытным суп получается, если приготовить его с копчеными ребрышками или мясом.

# Все продумано

Текст:  
Анна Котюшева

Даже при всей любви к гастрономии, если вам приходится готовить каждый день, со временем этот процесс из творчества рискует превратиться в рутину. Но во многом это зависит и от того, какие предметы вас окружают на кухне. А ведь самые простые вещи повседневного обихода могут стать источником радости и вдохновения!



1960.60  
**179900** руб.

Кастриюла

**Тескома Престо***

1 шт. / 3,5 л / 20 см / с воронкой и крышкой / Чехия

972.00  
**87900** руб.

Доска-трансформер

**Джозеф Джозеф****

1 шт. / разделочная / зеленая / Китай

321.40  
**29900** руб.

Нож

**Тескома Престо*****

1 шт. / для нарезки зелени / Чехия

Изготовлена из нержавеющей стали 18/10, что делает ее очень гигиеничной и устойчивой к износу при длительном использовании и обеспечивает легкий уход. Внутри кастриюлы нанесена шкала для контроля за уровнем воды. Подходит для всех типов плит.

Благодаря резиновым полоскам, доска плотно фиксируется на поверхности и не скользит во время нарезки мяса или овощей. Легко складывается «совочком», и вы аккуратно можете переложить продукты в кастриюлу или сковороду, не обронив ни кусочка.

Предназначен для удобной и быстрой нарезки зелени и пряностей. Продукты, соприкасаясь с лезвием, не подвергаются окислению, а значит, не меняют вкус и сохраняют в себе все витамины и полезные вещества. Нож легко моется, в том числе в посудомоечной машине.

* 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 (Новороссийск).

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



Для большинства из нас сегодня важны не только красивый внешний вид наших повседневных помощников на кухне, их удобство в использовании, но и безопасность для здоровья нашей семьи и окружающей среды. К счастью, это так же важно и для многих производителей кухонной посуды и принадлежностей. При создании аксессуаров они стремятся использовать технологии и материалы, гарантирующие нам безопасность и комфорт в процессе приготовления еды, легкий уход и отменный вкус блюд. Не меньшее внимание производители уделяют дизайну аксессуаров: их форма и цвет также призваны подчеркнуть экологичность материалов, из которых они сделаны. Одним словом, это очень красивые, удобные и абсолютно безопасные приспособления, готовить с помощью которых – одно удовольствие!



1171.80  
999.00 руб.

Мельница

**Гламур**

**Каза Бугатти****

1 шт. / 18 см / красная / для соли, перца / Италия

Итальянская компания Casa Bugatti создает дизайнерские товары для дома. Стильные столовые приборы, кухонные аксессуары и бытовая техника призваны изменить представление о повседневных вещах, как, например, эта мельница для специй.



6256.00  
5899.00 руб.

Кастриля

**Грин Пен Лондон****

1 шт. / 4 л / ЭКО / керамическое покрытие / белая / с крышкой / Бельгия

Основу корпуса составляет анодированный алюминий, устойчивый к механическому воздействию, обладающий хорошими антипригарными свойствами и высокой теплопроводностью, благодаря чему вам потребуется меньше времени для готовки.



219.00  
199.00 руб.

Половник

**Бека***

1 шт. / бамбуковый / Германия










Бамбук – экологически чистый материал, прочный и гибкий, который не теряет твердости под воздействием высоких температур. Половник превосходно подходит для использования с посудой с антипригарным покрытием, не повреждая ее.



# MANDARIN gourmet



## РАСПИСАНИЕ МАСТЕР-КЛАССОВ КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ ФЕВРАЛЬ 2013

1 февраля 19:00		Пт 1100 руб		2 февраля 12:00		Сб 1000 руб		3 февраля 12:00		Вс			
<b>ПАСТА &amp; РИЗОТТО</b> Вы узнаете вкусные секреты настоящей итальянской пасты				<b>МАЛЕНЬКИЙ GOURMET ДЕТСКИЙ КЛАСС</b> Готовить – это так интересно! А еще вкусно и очень весело! 19:00 2000 руб				<b>ПРИГЛАШАЕМ ОТМЕТИТЬ ПРАЗДНИК!</b> Проведите день рождения необычно, ярко и вкусно! 19:00 1200 руб					
												<b>ВИННЫЙ КЛАСС</b> Как с легкостью выбрать вино к ужину или особому случаю? Приглашаем на винный класс	
<b>4 февраля 13:00</b>		<b>Пн 1000 руб</b>		<b>5 февраля 19:00</b>		<b>Вт 1000 руб</b>		<b>6 февраля 19:00</b>		<b>Ср 1200 руб</b>			
<b>СЕКРЕТЫ ИТАЛЬЯНСКОЙ ПИЦЦЫ</b> Ароматная и вкусная домашняя пицца станет вашим личным шедевром 19:00 1000 руб		<b>ДЕСЕРТЫ</b> Нежные и воздушные, сказочные десерты: добавим будням сладости и волшебства! 		<b>КЛАСС ПО ДЕКОРИРОВАНИЮ</b> Учимся декорированию сахарной мастикой и марципаном 		<b>КРУТИМ РОЛЛЫ</b> На мастер-классе вы научитесь готовить роллы вкусно и красиво! 		<b>ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ</b> Блюда грузинской кухни настолько вкусны, что вам непременно захочется собрать близких за большим столом и угостить		<b>ВКУСНО ГОТОВИМ МЯСО</b> Тонкости приготовления мяса, чтобы оно было хорошо прожаренным и при этом сочным 19:00 2000 руб		<b>ДЕТСКИЕ МЕЧТЫ ДЕТСКИЙ КЛАСС</b> На что похожи детские мечты? Быть может, на зефир или на творжные колечки? 19:00 1000 руб	
<b>ТРИ ПИЦЦЫ</b> Готовим любимую многими настоящую итальянскую пиццу								<b>ШЕДЕВРЫ МЯСНОЙ ГАСТРОНОМИИ</b> Учимся выбирать мясо и вкусно его готовить		<b>РЕСТОРАННЫЕ ХИТЫ</b> Секреты приготовления самых популярных блюд мировых ресторанов			
<b>11 февраля 19:00</b>		<b>Пн 1200 руб</b>		<b>12 февраля 19:00</b>		<b>Вт 1100 руб</b>		<b>13 февраля 19:00</b>		<b>Ср 1100 руб</b>			
<b>УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ</b> Блюда узбекской кухни прекрасно подходят для зимних дней – пряные, сытные, согревающие 		<b>БЛЮДА ИСПАНСКОЙ КУХНИ</b> Страстная, солнечная кухня Испании – настоящий подарок гурманам 		<b>ИНДИЙСКАЯ КУХНЯ</b> Приглашаем вас познакомиться с экзотической и загадочной индийской кухней		<b>КОНФЕТЫ ДЛЯ ВЛЮБЛЕННЫХ</b> Шоколад, немного орехов, цукатов и фруктов – сладкое искушение в ваших руках 		<b>УЖИН ЗА 15 МИНУТ</b> Посетив мастер-класс, вы станете настоящей волшебницей		<b>ДЕТКИ НА КУХНЕ ДЕТСКИЙ КЛАСС</b> Что может быть интереснее, чем самому приготовить вкусный обед и найти новых друзей? 19:00 2000 руб		<b>ВОТ ТАК КЕКС!</b> Детский класс Кексы шоколадные, кексы с ягодами – как же это вкусно и интересно! 19:00 1000 руб	
<b>18 февраля 19:00</b>		<b>Пн 1100 руб</b>		<b>19 февраля 19:00</b>		<b>Вт 1300 руб</b>		<b>20 февраля 19:00</b>		<b>Ср 1200 руб</b>			
<b>КУХНИ МИРА</b> Вас ждет увлекательное гастрономическое путешествие		<b>ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ИТАЛИИ</b> Знакомимся с разнообразием итальянской кухни, так популярной во всем мире		<b>АППЕТИТНЫЕ КОТЛЕТЫ</b> Этот класс посвящен мастерскому приготовлению котлет		<b>ПЕЧЕМ ПИРОГИ</b> Что может быть вкуснее черничного пирога или пирога с грушей и карамелью? Приходите – будет интересно! 		<b>ИТАЛЬЯНСКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН</b> Будем готовить прекрасные блюда и говорить об Италии		<b>ПИЦЦА - ИТАЛЬЯНСКОЕ СОЛНШКО ДЕТСКИЙ КЛАСС</b> Яркие эмоции и вкусное настроение обеспечены! 19:00 2000 руб		<b>ПЕЧЕНЬКИ И ПЕЧЕНЮШКИ ДЕТСКИЙ КЛАСС</b> Тесто – любимый материал детского творчества. Особенно когда оно превращается во вкусные печеня 19:00 1100 руб	
<b>25 февраля 19:00</b>		<b>Пн 1100 руб</b>		<b>26 февраля 19:00</b>		<b>Вт 1100 руб</b>		<b>27 февраля 19:00</b>		<b>Ср 1000 руб</b>			
<b>БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ</b> Посетив этот класс, вы узнаете тонкости приготовления традиционных узбекских блюд		<b>ЯПОНСКАЯ КУХНЯ</b> Шеф-повар научит вас готовить знаменитые японские блюда 		<b>ДОМАШНИЙ ХЛЕБ</b> Когда ваш дом наполнен ароматом свежеспеченного хлеба, в нем уютно и тепло. Учимся выпекать домашний хлеб		<b>ВКУСНЫЕ ДЕСЕРТЫ</b> Приглашаем вас научиться готовить фруктовый десерт, торт «Рафаэлло» и потрясающую паннакотту 		<b>ЗАПИСЬ НА МАСТЕР-КЛАССЫ ПО ТЕЛЕФОНУ: +7 918 254 34 34</b>					

Генеральный партнер – сеть супермаркетов «Табрис»

СУПЕРМАРКЕТ  
**ТАБРИС**



Суп  
с бараниной  
«Порто»



Суп  
из морепродуктов  
«Марке»

Рецепт от кулинарной студии

## Суп с бараниной «Порто»

  
MANDARIN  
gourmet

### Ингредиенты (на 4 порции)

200 г мякоти баранины  
600 мл мясного бульона  
120 г шампиньонов  
120 г баклажанов

120 г кабачков  
120 г болгарского перца  
120 г томатной пасты  
80 г лука

20 г свежего или сушеного  
эстрагона  
соль, перец по вкусу

### Приготовление

1. Обжарить баранину на раскаленной сковороде до золотистой корочки.
2. Отдельно обжарить овощи.
3. К баранине добавить 150 мл бульона, потомить 5–7 мин, добавить еще 150 мл бульона, через 15 минут влить оставшийся бульон.
4. Добавить порезанные обжаренные овощи, проварить 10 минут. За 2 минуты до готовности добавить зелень, соль и перец по вкусу.

Приятного аппетита!

[WWW.MANDARINGURME.RU](http://WWW.MANDARINGURME.RU)



Рецепт от кулинарной студии

## Суп из морепродуктов «Марке»

  
MANDARIN  
gourmet

### Ингредиенты (на 4 порции)

160 г морских гребешков  
120 г кальмаров  
12 шт. тигровых креветок  
8 шт. мидий киви  
12 г сушеного или свежего  
базилика

80 г моркови  
80 г лука  
12 г сухого орегано  
4 свежих и очищенных от  
кожицы помидора  
280 г отваренного риса

80 мл оливкового масла  
800 мл рыбного бульона  
140 мл белого сухого вина  
соль, перец по вкусу

### Приготовление

1. Обжарить лук и морковь.
2. Добавить все морепродукты, полить сверху белым вином и протушить 3–5 минут.
3. Добавить рыбный бульон, довести до кипения, после чего добавить соль, перец и пряности.
4. Перед подачей в тарелки положить отваренный рис, нарезанные кубиками помидоры и налить суп.

Приятного аппетита!

[WWW.MANDARINGURME.RU](http://WWW.MANDARINGURME.RU)



**ТАБРИС**

может больше



☆☆☆☆☆

## Паста в лучших итальянских традициях: I Love Mangio* теперь в «Табрисе»!

*Макароны I Love Mangio производятся вручную только из натуральных ингредиентов, в соответствии с древнейшими итальянскими традициями. Уникальная технология медленной сушки при низкой температуре и использование бронзовых матриц придают макаронам великолепный вкус и текстуру, идеально впитывающую любой соус.*

---

Необычная форма сомбрерони от I Love Mangio идеально подходит для фарширования и украсит любое застолье.

---

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

# Родственные души

Знаете, что объединяет людей, любящих готовить и делающих это с огромным удовольствием? Убеждение, что наслаждение жизнью невозможно без наслаждения едой. Если вам нужно вдохновение, просто откройте одну из этих чудесных книг — и вы уже не сможете от нее оторваться.

Книга

## Италия за праздничным столом*

Мартино Э.

1 шт. / Эксмо / 2012/

Очень красочная книга, посвященная итальянской кухне и ее жизнерадостному характеру. Рецепты сопровождаются пошаговым описанием приготовления и превосходными фотографиями и самих готовых блюд, и традиционных для Италии продуктов и гастрономических праздников.

1271.08  
1120⁰⁰  
руб.



Книга

## Гастрономические Рецептыши*

Белоцерковская Н.

1 шт. / Эксмо / 2012

Книга открывает новую серию «Белоника и шефы», в которой автор одного из самых популярных гастрономических блогов делится рецептами и кулинарными приемами лучших шеф-поваров Франции — оригинальными, очень аппетитными, простыми и доступными.

1038.46  
919⁰⁰  
руб.



Книга

## Плюшки для Лёлика*

Высоцкая Ю. А.

1 шт. / Эксмо / 2012

О своем детстве, наполненном ароматами бабушкиного варенья, маминых плюшек и пирогов, Юлия Высоцкая вспоминает с большим удовольствием. «Дома вкуснее всего!» — убеждена она. В книге собраны самые любимые и вкусные рецепты трех поколений семьи Высоцких и полезные советы.

1152.70  
1019⁰⁰  
руб.



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



www.t-cafe.ru



# Блюда на углях*



[http://twitter.com/t_cafe](http://twitter.com/t_cafe)



<http://vk.com/tcafe>



<http://www.facebook.com/cafeTcafe>

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
с печеным картофелем, овощным рататюем и  
соусом «Ворчестер»



СВИНИНА НА РЕБРЫШКЕ  
с запеченными шампиньонами и маринованным луком



ФОРЕЛЬ НА ВЕРТЕЛЕ  
запеченная целиком с микс овощами



* Только в «Т-кафе» по адресу  
**ул. Красных Партизан, 173,**  
тел. (861) 222-44-07,  
«Табрис-Центр», 2-й этаж,  
время работы с 10.00 до 01.00



## Игра в прятки

Многим мамам с трудом приходится вводить в меню ребенка овощи. На помощь приходят терпение и, конечно же, рецепты, которые помогут приготовить из овощей красивые, вкусные и полезные блюда.



**Татьяна  
Устюгова**

Руководитель отдела персонала ТС «Табрис», мама двоих замечательных сыновей и наш эксперт по приготовлению полезной и вкусной еды для ребенка.



кулинарный блог  
<http://childrens-menu.livejournal.com/>

Помню, как я в детстве, следуя примеру сестры-подростка, раскладывала по бортикам тарелки кусочки лука из супа. У нашей мамы было просто ангельское терпение: изо дня в день она спокойно объясняла нам, почему так делать все-таки не стоит. У кого-то эта нелюбовь к луку остается навсегда, но я, к счастью, ее переросла. Теперь, когда мы что-то готовим вместе с мамой, я всегда прошу: «Лука побольше».

Мне самой как маме очень повезло: сложностей с введением в рацион ребенка овощей не возникало. Например, мой старший сын очень любит тертую морковь со сметаной. Что же касается терпения, то специалисты советуют не отчаиваться, если малыш поначалу отказывается от какого-либо овоща, и предлагать его не менее 8–9 раз — так развиваются вкусовые предпочтения. Овощи можно «прятать» в блюдах, и идеальные для этого «союзники» — омлеты, супы, запеканки и оладьи. Омлеты хороши с зеленым горошком, цветной капустой, помидорами, шпинатом, зеленью, зеленой фасолью и спаржей, а запеканки и оладьи — с кабачками, брокколи, морковью, тыквой или картофелем. Можно просто нарезать тонкими ломтиками овощи, выложить их слоями на противень, залить сверху

## Морковный торт

По рецепту его сначала следует пропитать кремом при комнатной температуре дома, а потом охладить в холодильнике. Этот торт можно оставить и без сметанного крема, он напоминает кекс и отлично подходит для семейного чаепития.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. морковь — 1–2 шт. небольшого размера или 1 крупная
2. куриное яйцо — 2 шт.
3. сахар — 60 г
4. мука пшеничная — 100 г (неполный стакан)
5. сливочное масло — 50 г (размягченное)
6. цедра апельсина или лимона
7. разрыхлитель 10 г или сода, гашеная в уксусе

### ДЛЯ КРЕМА:

1. Сметана — 200 г
2. Сахар — 60 г
3. Маскарпоне — 50 г

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца взбить с сахаром до пышной белой пены, добавить сливочное масло, взбить, добавить морковь, натертую на мелкой терке, взбить, всыпать муку, разрыхлитель и цедру лимона. Еще раз все взбить. Выложить тесто в форму и выпекать при температуре 160–170 °С около 20 минут до появления золотистой корочки.

### Для крема:

Сметану взбить с сахаром до густоты, добавить маскарпоне, перемешать.

Торту дать остыть, разрезать на 2 коржа, смазать кремом. Если коржи вдруг порвутся — ничего страшного, можно собрать по кусочкам. Очень красиво будут смотреться оранжевые морковочки из марципана.



свежеприготовленным томатным соусом с базиликом и оливковым маслом и отправить в духовку. Или запечь в духовке баклажаны и болгарский перец, выложить на основу для пиццы, добавить сыр и помидоры и поставить в духовку на несколько минут. Ну кто из детей откажется от такого аппетитного блюда?

Знакомить малыша с овощами нужно постепенно, вводя понемногу их в знакомые ему блюда, которые он ест с удовольствием. Например, можно приготовить манты, добавив в фарш немного тыквы — она придаст ему дополнительную сочность и сделает его еще вкуснее.

*Знакомить малыша с овощами нужно постепенно, вводя понемногу их в знакомые ему блюда, которые он ест с удовольствием.*

А недавно, готовя плов без мяса, я совсем немного добавила мелко нарезанной брокколи. К моей радости, эксперимент удался. Овощи можно добавлять и в картофельное пюре — те же брокколи и цветную капусту, зеленый горошек или цукини. Еще один рецепт — отварную брюссельскую капусту запекаете в духовке, полив сверху яично-сливочной или сметанной смесью.

Если ваш ребенок любит оладьи и хорошо ест блюда из картофеля, предложите ему попробовать картофельные оладьи с брокколи или цветной капустой. Они готовятся легко и, надеюсь, понравятся вашему малышу.

В завершение хочу сказать: все предложенные мною блюда с использованием овощей — лишь несколько вариантов из того многообразия рецептов, которые вы можете придумать сами. Ведь никто лучше мамы не знает вкусов и любимых блюд собственного ребенка: все, что требуется, — это немного терпения и больше творчества!

## Оладьи из брокколи и картофеля

Овощи в этот рецепт подойдут очень многие. Начните с тех, к которым уже привык ваш ребенок. Со временем можно будет расширить этот список.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ШТУК:

1. куриное яйцо — 2 шт.
2. брокколи — 5–6 небольших соцветий
3. средняя картофелина — 1 шт.
4. мука — 60 г
5. соль, паприка, мускатный орех или другие приправы
6. чеснок — 1 небольшой зубчик (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца взбить с солью и приправами, добавить капусту и резаный чеснок, снова взбить. Добавить муку, перемешать. Затем положить тертый на крупной терке картофель, еще раз перемешать. При желании в тесто можно добавить тертый сыр. Обжарить с двух сторон на оливковом масле. Готовые оладьи выложить на бумажную салфетку, чтобы она впитала масло, а затем переложить на тарелку и подать со сметаной или натуральным йогуртом.

КОРИАНДР, ПАПРИКА И ДРУГИЕ СПЕЦИИ ПРИДАДУТ ОСОБЫЙ АРОМАТ ЭТОМУ БЛЮДУ. ЕСЛИ РЕБЕНКУ ЕЩЕ 2–3 ЛЕТ, МОЖНО ОБОЙТИСЬ ЛИСТИКАМИ БАЗИЛИКА ИЛИ ПЕТРУШКИ.

Овощи для детского меню:

томаты



болгарский перец



морковь



тыква



кукуруза



цукини



брокколи



кольраби



шпинат



кабачки



зеленый горошек



фасоль



спаржа



пастернак



# Не рыба, а мясо! Мечта гурмана.

Именно закуска подается первой, и именно ей выпадает почетная миссия произвести на гостей впечатление и вызвать аппетит. Из множества вариантов всевозможных блюд «для разогрева» наибольшей популярностью пользуется мясная тарелка. Сегодня мы расскажем вам о том, какие деликатесные виды мяса лучше всего подойдут для ее создания и на какой посуде они эффектнее будут смотреться.



1

2

3

4

5

6



1. Тарелка

**Леньарт**  
**Ясень 3Д***

1 шт. / 33 см / гравировка / сервировочная

~~1598.10~~  
**1419⁰⁰**  
 руб.

Любой стол украсит изысканная сервировочная тарелка в форме гондолы из высококачественного дерева. Она внесет в вашу трапезу романтическую нотку, настраивая на неторопливую беседу и наслаждение блюдами. Очень тонкое, реалистичное исполнение тарелки стало возможным благодаря использованию технологии 3D-гравировки древесины.



2. Мясо

**Монкаса Гурмэ**

200 г / бекон / сырокопченое / нарезка

~~120.90~~  
**105⁰⁰**  
 руб.

Компания «Монкаса» поставляет бекон из Испании более 15 лет. Мясо для изготовления имеет высокую степень постности, благодаря тончайшим жировым прослойкам бекон в процессе хранения приобретает изысканный аромат. Традиционный вкус достигается благодаря дубовым опилкам, используемым при копчении.



3. Окорок

**Монторси Д.О.Р.**  
**Пармская ветчина**

70 г / сыровяленый / 12 месяцев / нарезка

~~285.40~~  
**245⁰⁰**  
 руб.

Пармская ветчина (Пармский окорок или Prosciutto di Parma) – один из стариннейших итальянских продуктов. Рулетки из тонко нарезанной пармской ветчины розового цвета с тончайшими прожилками жира, имеющей ореховый привкус, отлично гармонируют с кусочками дыни или инжиром.

Мясная нарезка пользуется немалой популярностью не только в России, но и в большинстве европейских стран. И несомненно, каждая национальная мясная тарелка имеет свой неповторимый оттенок... Так, байоннская ветчина (Jambon de Bayonne) – желанный гость на французской мясной тарелке. Это самая знаменитая французская ветчина, которую производят в окрестностях города Байонны на юго-западе Франции.

Именитую немецкую ветчину родом из Шварцвальда можно встретить на настоящей немецкой мясной тарелке. У нее характерный пряный вкус, который она приобретает в результате особого способа засола и копчения. Кусок свинины шварцвальдские мастера натирают смесью из можжевельника, сельдерея, кориандра, душистого и черного перцев, майорана, чеснока, лаврового листа.

В итальянских ресторанах принято подавать круглую деревянную тарелку, на которой, помимо традиционных ветчины и колбасы, имеются печеные баклажаны или помидоры и поджаренные брускетты, натертые чесноком.



4. Мясо

**Негрони Шейка**  
**Коппа ди Парма**

80 г / свиное / сыровяленое / нарезка

~~204.20~~  
**178⁰⁰**  
 руб.

В процессе приготовления шейки «Коппа» Negroni мясо сначала натирают сухим красным вином, чесноком и специями, вручную солят и закладывают в оболочку, оно созревает в течение 2–3 месяцев. Ярко-красное с небольшими жировыми прослойками мясо имеет нежный, чуть сладковатый вкус и дарит долгое приятное послевкусие.



5. Хамон

**Традисион 1862**  
**Тревелес Серрано**

70 г / сыровяленый / 24 месяца / нарезка

~~214.50~~  
**185⁰⁰**  
 руб.

Хамон – это мясной деликатес, являющийся национальным достоянием испанской кухни, а его приготовление – искусством. Вкус нежных ломтиков хамона Jamones de Trevelez 1862 Tradicion довольно плотный. Он составляет прекрасную композицию с обжаренным багетом, овечьим или козьим сыром, анчоусами, дыней или виноградом.



6. Окорок

**Биовела****

110 г / свиной / черный / сырокопченый / нарезка

~~137.20~~  
**117⁰⁰**  
 руб.

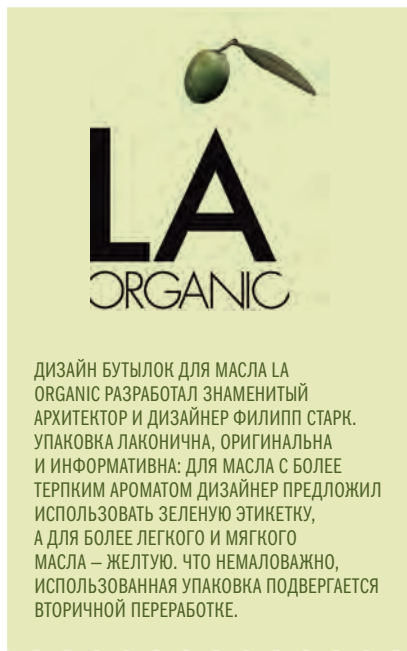
Благородный вкус сырокопченого окорока «Черный», в котором угадываются аромат и привкус вина и плесневого сыра, – достойное украшение стола. Нарезьте его тонкими лепестками и сопроводите крупным виноградом.

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

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

# LA Organic: 100 % органическое оливковое масло

Масло из плодов вековых оливок, растущих в поместье La Amarilla de Ronda, прославилось своим превосходным качеством еще более двухсот лет назад. Но оно никогда не продавалось за пределами Андалусии. Семья Гомес-де-Баеса, которой принадлежит поместье сегодня, решила немного изменить давнюю традицию: в 1990-х годах она создала и впервые представила на рынке органическое оливковое масло LA Organic.



Интересно, что Педро Гомес-де-Баеса, основатель семейного фермерского бизнеса, изначально вовсе не планировал заниматься производством оливкового масла: свое будущее он видел исключительно в банковской сфере. Но тот факт, что Испания лидирует среди других производителей оливкового масла, заставил его задуматься о выпуске премиального продукта, который бы заметно поднял статус страны как производителя одних из лучших оливковых масел в мире. С этой целью он и приобрел поместье La Amarilla. Педро Гомес-де-Баеса определенно преуспел на новом поприще: вскоре масло LA Organic стало пользоваться такой популярностью, что оливковой рощи в La Amarilla уже оказалось недо-

статочно. Эта задача была решена просто: оливки стали закупать у лучших фермеров Андалусии. Позднее Педро Гомес-де-Баеса создал в Андалусии систему оливковых паго — ассоциацию небольших производителей. Сегодня в создании масла LA Organic участвуют 56 паго, большая часть которых находится в Севилье и Кордобе. И все они во главу угла ставят высочайшее качество продукта.

Главный консультант LA Organic — прославленный бордоский энолог, «летающий винодел» Мишель Роллан, который, как считает Педро Гомес-де-Баеса, «обладает фантастически точным носом». Под его руководством происходит процесс создания уникальных блендов масел LA Organic из разных



сортов оливок, при этом рецептура каждого бленда определяется особенностями урожая каждого конкретного года. «Еще каких-то 20 лет назад, остановив человека на улице и спросив его, что такое мерло, вы бы вряд ли получили ответ, — говорит Педро Гомес-де-Баеса. — Через двадцать лет если вас спросят на улице, что такое «пикудо», вы, не задумываясь, ответите, что это сорт испанских оливок». Сегодня для производства масел LA Organic используется семь уникальных сортов оливок: «пикуаль», «охибланка», «пикудо», «арбекина», «корникабра», «вердиаль» и «эмпельтре».

Все они выращиваются на лучших терруарах Андалусии без применения химикатов для обработки растений и почв, что свидетельствует о том, что масла LA Organic — это полностью органический и экологически чистый продукт. Вся продукция LA Organic относится к категории Extra Virgin: масло получают методом холодного отжима, без каких-либо биохимических и химических добавок и исключительно механическим способом.



### 1. Масло

#### LA Organic Oro Suave / ЛА Органик Оро Суаве

0,25 л / 0,13 % / оро suave / оливковое / БИО / Испания  
Сорта оливок: «арбекина», «пахарера»

Изысканное масло с деликатным ароматом — сначала очень тонким, а затем раскрывающимся богатой гаммой травяных оттенков и тонами сухих фруктов. Прекрасно подойдет к рукколе с креветками или солено-вяленому говяжьему окорку. Но это масло не рекомендуется использовать с продуктами, обладающими собственным сильным вкусом.



1.

### 2. Масло

#### La Organic Oro Intenso / ЛА Органик Оро Интенсо

0,25 л / 0,16 % / оро intenso / оливковое / БИО / Испания

Сорта оливок: «пикудо», «пахарера», «охибланка»



2.

Это масло отличается ярким блеском, интенсивным ароматом с нотками цветов и свежих овощей и богатая, насыщенная структура с выраженным характером, который подчеркнут пикантным оттенком. Комплексный вкус этого масла с восхитительным округлым послевкусием чудесно сочетается с блюдами из овощей, фасоли, сырами горгонзола и набралес.



3.

### 3. Масло

#### LA Organic Cuisine / ЛА Органик Куизин

0,75 л / 0,2 % / куизин / оливковое / БИО / Испания

Сорта оливок: «пикуаль», «арбекина», «охибланка», «пикудо»

Очень мягкое масло, округлое во вкусе, с низким уровнем кислотности. Отличается изысканным оттенком и в то же время выразительным букетом. Это масло создано специально для того, чтобы подчеркнуть и обогатить вкус приготовленного с его помощью блюда и придать ему пикантные нотки. Прекрасно сочетается с морепродуктами, баклажанами на гриле, рыбой. Идеально для блюд высокой кухни.

ВСЕ ПЯТЬ ДАВИЛЕН ХОЗЯЙСТВА LA AMARILLA РАСПОЛОЖЕНЫ В НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ БЛИЗОСТИ К ПАГО. ОЛИВКИ ОТПРАВЛЯЮТСЯ НА ПРЕССОВАНИЕ СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ СБОРА, БЛАГОДАРИ ЧЕМУ ДОСТИГАЕТСЯ НЕОБЫКНОВЕННО СВЕЖИЙ И НЕЖНЫЙ ВКУС МАСЛА LA ORGANIC.

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

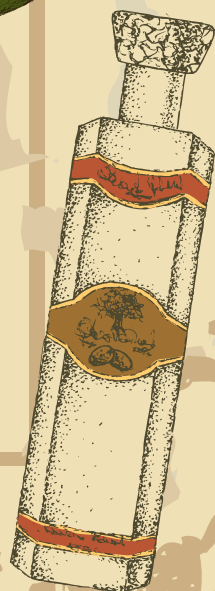


Продукт

# PPURA: страсть и перфекционизм

Сеть супермаркетов «Табрис» представляет эксклюзивную коллекцию паст и соусов PPURA — уникальных органических продуктов из Италии, созданных по традиционным рецептам из ингредиентов превосходного качества и с большой любовью.

Текст:  
Вера Авдеева



## Ностальгия как вдохновение

Нередко бывает так, что самые дорогие детские воспоминания помогают уже взрослым людям понять, какое же дело должно стать самым главным в их жизни. Основателям бренда PPURA в этом помогла ностальгия по домашним воскресным обедам за большим семейным столом и изумительным пастам и соусам, которые готовили их матери. Восхищаясь их кулинарным мастерством, они решили создать собственное небольшое семейное предприятие и делать пасты и соусы, которые воплотили бы в себе все самое лучшее, что присуще итальянской кухне, и через которые они могли бы выразить свое уважение к давним национальным гастрономическим традициям, кулинарному искусству как таковому и местным талантам. А еще передать внимание к каждому ингредиенту, его исконному, чистому вкусу и благодарность создавшей его природе. Все вместе это определило философию бренда PPURA: забота об окружающей среде, создание органических продуктов из экологически чистых ингредиентов безупречного качества, выращенных в Апулии, одном из лучших сельскохозяйственных регионов Италии с уникальным климатом; тщательное следование старинным рецептурам и технологиям, ручное производство и строгий контроль качества продукта на каждом этапе его производства. И, еще раз повторимся, большая любовь к традициям родной кухни и собственному делу.



*«Мы хотели создать такие пасты и тапенады, к которым бы наши мамы — самые строгие критики в мире — отнеслись бы как к собственному творению. Это заняло много времени, но мы это сделали. Их отзывы были столь благодарными, что мы решили всецело посвятить себе PPURA».*

## Искусство созидания

Остановимся на производстве паст PPURA подробнее. «Экстраординарные продукты можно сделать только из экстраординарных ингредиентов» — этот тезис является одним из основополагающих в философии PPURA. Какие-либо компромиссы здесь исключены. Именно благодаря тому, что для создания паст PPURA используется сырье высочайшего класса, в компании гарантируют их 100%-ную органичность, отсутствие каких-либо консервантов, чистоту и первозданность вкуса продуктов, воплощающих в себе уважение к итальянским традициям и arte di fare — искусство созидания. «Мы абсолютно убеждены в том, что продукт с отличным вкусом нужно делать деликатно и с любовью, и мы охотно идем на то, чтобы процесс его создания длился долго, потому что это делает его вкус еще лучше», — говорят создатели бренда.



## Заботясь о природе

«Помимо перфекционизма и страсти в создании наших продуктов, мы твердо убеждены, что компании должны быть ответственны перед окружающей средой и обществом, но не преследовать тем самым какие-то амбиции или достижение маркетингового эффекта», — убеждены основатели PPURA. — Мы хотим внести свою небольшую лепту в сохранение природного разнообразия, и мы считаем очень важным заботиться о нашей природе. Все ингредиенты для наших паст производятся из экологически чистых агрокультур и делаются вручную на небольших местных фабриках, использующих в своей работе возобновляемые источники энергии. Помимо этого, мы стараемся использовать для упаковки наших паст биоразлагаемые материалы».

*Из каких ингредиентов создаются пасты PPURA? Только из превосходной апулийской пшеницы твердых сортов, чистойшей весенней воды и, как говорят сами производители, «моря любви». И никаких консервантов. Эти пасты напоены ароматами летних пшеничных полей.*



Для работы с тестом используются сделанные вручную бронзовые формы: они придают ему характерную рифленую форму, которая в дальнейшем помогает уже готовой пасте лучше «взаимодействовать» с соусом и пропитываться им, вбирая в себя все его ароматы и нюансы вкуса.



После извлечения из формы пасты PPURA сушатся в течение 48–72 часов. Медленная сушка очень важна: она позволяет лучше раскрыть природный вкус пшеницы. Для сравнения: на больших фабриках процесс сушки пасты занимает не более 3 часов.

Консервы

**Ппура**140 г / паста / артишоки /  
с лимоном / БИО / Италия

Артишок называют овощем-цветком, и в Италии, где выращивается несколько его разновидностей, это один из самых любимых и популярных овощей, который служит основой для соусов к пастам, панини, блюдам из риса, к мясу и овощам на гриле. Кроме артишоков, в состав пасты PPURA входят сицилийские лимоны, петрушка, оливковое масло первого отжима, соль и чеснок.

465.20  
**395⁰⁰**  
руб.348.90  
**280⁰⁰**  
руб.

Макароны

**Ппура  
Спагеттони**

250 г / длинные / БИО / Италия

У себя на родине спагеттони считают матерью итальянской пасты. Спагеттони PPURA производятся в соответствии со старинными традициями, для медленной просушки их вручную раскладывают на деревянных брусках. Производители рекомендуют отваривать спагеттони 6-7 минут в кипящей воде до состояния al dente и подавать с любым соусом по вашему вкусу.

**Соусы и пасты PPURA — «родственные души»: они созданы по традиционным итальянским рецептурам и идеально подходят друг другу, особенно в этих сочетаниях. Но в поисках идеального для вас вкуса вы можете варьировать «пары», и каждый раз будете оставаться довольны результатом.**

Макароны

**Ппура  
Страччетти**

250 г / фигурные / БИО / Италия

Необычную изящную форму страччетти итальянцы сравнивают с нераспустившимся букетом лилии. Эта паста производит впечатление сама по себе, но поданная на блюде с соусом обещает произвести настоящий фурор! Она отлично сочетается с песто и томатными соусами, сырами, особенно с рикоттой и пармезаном, рыбой и овощами, например цукини или брокколи.

348.90  
**280⁰⁰**  
руб.465.20  
**395⁰⁰**  
руб.

Консервы

**Ппура**140 г / паста / из овощей и чили /  
БИО / Италия

Благодаря благодатному климату, в Италии выращивается огромное разнообразие ароматных и сочных овощей, из которых делаются всевозможные соусы. PPURA предлагает попробовать соус песто из средиземноморских овощей — отборных томатов, баклажанов и болгарского перца с добавлением пармезана и перца чили, который придает ему пикантные перечные нотки.

Консервы

**Ппура**140 г / паста / из цукини  
с мятой / БИО / Италия

На фабрике PPURA этот соус называют «декларацией любви к романской кухне». Для его создания используется особый сорт мяты, который отличается меньшим размером листьев и более мягкий вкус, свежий, хрустящий цукини с легким ореховым ароматом, а также сладкий перец, оливки и обязательный ингредиент для всех соусов PPURA — оливковое масло Extra Vergine.

465.20  
**395⁰⁰**  
руб.454.90  
**360⁰⁰**  
руб.

Макароны

**Ппура  
Эличетте**250 г / обжаренные / БИО /  
Италия

В Южной Италии после сбора урожая поля пшеницы традиционно было принято выжигать огнем, чтобы подготовить их к следующему сезону. Потом фермеры собирали оставшиеся на поле обожженные зерна и готовили из них пасту. Восхищенные ее уникальным вкусом, создатели PPURA решили выпустить коллекцию паст из обжаренных вручную на деревянных брусках зерен пшеницы.



# Масло виноделов

«Табрис» представляет коллекцию оливковых масел от прославленных виноделов



Лаудемио  
Фрескобальди*

Страна: Италия  
Регион: Тоскана  
Сорта оливок: 80 % «франтойо»,  
10 % «морайоло», 10 %  
«леччино»



Тенута  
сан Гуидо*

Страна: Италия  
Регион: Тоскана  
Сорта оливок: «франтойо»,  
«раджиоло», «леччино»



Кастелло  
Банфи*

Страна: Италия  
Регион: Тоскана  
Сорта оливок: «франтойо»,  
«морайоло», «леччино»  
и «оливастра»



Маркес  
де Гриньон**

Страна: Испания  
Регион: Вальдепуса  
Сорта оливок: «арбекина»,  
«пикуаль»

В чем видит свое призвание винодел? В создании уникального продукта, который воплощал бы в себе особенности земли, на котором он был создан. Оливковое масло, как и вино, способно передать в своем букете все нюансы терруара. Виноделы Испании и Италии, где вино и оливковое масло — неотъемлемая часть гастрономической истории и традиций, понимают это как никто другие.



*Оливковое масло производится в Италии и Испании из редких местных сортов, которые не встретишь больше нигде.*

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

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



# Его величество трюфель

Текст:  
Ольга Пулакис



## МАЛ, ДА ДОРОГ

*В 2010 году владелец казино из Макао Стэнли Хо (Stanley Ho) заплатил 330 тысяч долларов за пару белых трюфелей на аукционе в Гонконге. Этот факт в очередной раз подтверждает: трюфель необыкновенен!*

Трюфель — самый дорогой гриб в мире. Настоящим шедевром природы считается перигорский трюфель, который также принято величать «черным бриллиантом» или «капризным принцем».

Отличаясь насыщенным терпковатым ароматом, трюфель пользуется огромной популярностью в кулинарии, особенно таких передовых в этом вопросе стран, как Италия, Франция и Англия. Правда, далеко не каждый может позволить себе включить трюфель в свой частый рацион... А вот продукты, изготовленные с добавлением трюфелей, намного доступнее по цене, но также способны привнести в привычные блюда неповторимый аромат и вкус, которыми во всем мире так славится Царь грибов!

Трюфель обладает поистине магическим ароматом и такой же способностью облагородить практически любое блюдо, придав ему неповторимый обволакивающий вкус и длительное приятное послевкусие. Поэтому стоит ли удивляться тому, что этот уникальный гриб пользуется высоким спросом и стоит всегда так дорого? Правда, имеет место быть и следующее мнение: удерживанию высоких цен способствуют сами грибники, следящие за тем, чтобы урожай не был слишком большим и цены на трюфели не упали.



Горчица

**Эдиар***

100 г / с ароматом трюфеля / Франция

Как известно, французская кухня изобилует всевозможными деликатесами. Подтверждение тому – торговая марка Hediard, существующая с 1854 года. Горчица Hediard с ароматом трюфеля займет достойное место среди ваших приправ, придав любимым рецептам изящество и неповторимость французской кухни.



Соус

**Фунго & Тартуфо**

80 г / из белых грибов / с трюфелями / Италия

Итальянский соус Fungo and Tartufo из белых грибов с белым трюфелем придется по вкусу самому требовательному гурману, наполнив блюдо насыщенным, но не резким грибным ароматом, вкусом и таким же приятным послевкусием. Добавьте немного соуса в горячую пасту и насладитесь новым кулинарным открытием!



Соус

**Фунго & Тартуфо**

180 г / из томатов / с трюфелями / Италия

Соус премиум-класса из томатов с трюфелями Fungo and Tartufo от итальянского производителя Mario Ferrari дарит настоящее эстетическое наслаждение. Его едят с простыми блюдами, чей аромат и вкус не перебивают удивительное сочетание томатов и трюфелей. Любое основное блюдо, гарнир или омлет с этим соусом станет незабываемым.



ОБА ХОРОШИ

Существует два вида трюфелей: белый итальянский трюфель, встречающийся крайне редко и имеющий удивительно тонкий и вместе с тем многообразный аромат, и черный перигорский, благодаря многообразию своего запаха одинаково хорошо сочетающийся как с телятиной, так и с шоколадом...



Гарнир

**Каза Ринальди***

300 г / ризотто / с трюфелями / Италия

Популярное на Севере Италии блюдо ризотто может быть приготовлено по вашему желанию и вкусу. Неизменным останется только одно: качество и насыщенный благородный аромат гарнира Casa Rinaldi, в который добавлены тончайшие слайсы трюфеля, попробовав который единожды, вы непременно внесете в список своих любимых блюд.



Масло

**Каза Ринальди Е.В.**

0,25 л / оливковое / с кусочками трюфелей / Италия

Яркий обволакивающий вкус и насыщенный аромат – именно за эти качества любят гурманы высококачественное оливковое масло с кусочками трюфелей. Масло Casa Rinaldi станет отличным дополнением к пасте, ризотто, пище или горячим свежеприготовленным тостам. Добавьте несколько капель и убедитесь в этом!



Макароны

**Фунго & Тартуфо***

250 г / tagliolini / с трюфелем / Италия

Mario Ferrari – итальянская продукция высочайшего качества. Яичные макароны Tagliolini AL'uovo Con Tartufo («Тяглиолини с трюфелями»), изготовленные из твердых сортов пшеницы с добавлением белых трюфелей, станут отличной основой для создания настоящей итальянской пасты.



Трюфель выигрывает в относительно «нейтральных» блюдах, приготовленных из продуктов, не обладающих собственным ярко выраженным вкусом. По мнению французских поваров, рецепты с трюфелями наиболее удачны в случае их сочетания с яйцом, птичьим мясом, а также в соусах.

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

# Подарок с характером

Текст: Ольга Пулакис

Мужской праздник 23 февраля давно перестал быть поводом для вручения таких банальных подарков, как пара носков или дезодорант. Эта дата дает возможность представительницам прекрасного пола проявить свою смекалку и из тысячи подарочных комбинаций выбрать именно ту, которая доставит мужчине удовольствие, пригодится в его любимом деле или просто станет ему полезной! Каждому характеру — свой подарок!



2



1

3



3944.40  
**3699⁰⁰** руб.

1400.00  
**1299⁰⁰** руб.

2154.20  
**1999⁰⁰** руб.

1. Бритва

**Браун***

1 шт. / электрическая / серия 3 /  
340 С-4 / Германия

2. Книга

**100 алкоголиков  
Падерин И.****

1 шт. / Эксмо / 2012

3. Кружка

**Белоголовый орлан  
Домекс***

1 шт. / 500 мл / керамика / для пива / Германия

Бритва для сухого и влажного бритья 340 S-4 от Braun представляет собой последнее поколение мировых бестселлеров сеточных бритв. Благодаря улучшенной системе тройного действия FreeFloat, повышенной скорости вращения и новой бреющей сетке SensoFoil, бритва дарит невероятно гладкое бритье.

Популярный мужской журнал MAXIM представил шедевр под названием «100 алкоголиков». Эта книга, вобравшая в себя истории о судьбах ста знаменитых мужчин через призму их пристрастия к алкоголю, станет отличным подарком для тех, кто не прочь помериться с гениями если не талантами, то... пороками!

Подарок для настоящего ценителя пенного напитка! Изготовленная из высококачественной керамики пивная кружка оформлена рельефными узорами и изображением белоголовых орланов. Зауженная кверху форма позволяет пиву дольше сохранять свой аромат. Такая кружка превращает распитие пива в настоящий ритуал!

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

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



Подарки, которые мужчине не стоит дарить:

- дорогие подарки (получив дорогой подарок, мужчина может сделать вывод о транжирстве женщины, что сведет на нет все усилия претендентки на роль его жены);
- любые колющие и режущие предметы;
- часы;
- носки и комнатные тапочки;
- галстук (согласно этикету, галстук должен индивидуально подбираться к каждой рубашке или костюму);
- постельное белье и полотенца;
- психологические книги для повышения самооценки и тому подобного (они лишь укажут на недостатки мужчины);
- плюшевые игрушки (исключение составит, пожалуй, случай, если мужчина – фанат или коллекционер каких-то определенных игрушек «в тему»).



4

4. Набор

**Леньеарт***

1 шт. / 6 предметов / для вина / Италия

5122.80  
**4399.00**  
руб.

Набор винных аксессуаров итальянской марки LegnoArt – это утонченный стиль, безупречное качество и долговечность. В набор входят: штопор, термометр для вина, пробка для шампанского, каплеуловитель, воронка-аэрактор для обогащения вина кислородом, вакуумный насос со специальными пробками для бутылок.



5

5. Прихватка

**Винтаж ом  
Премьер**

1 шт. / черная / Великобритания

273.80  
**249.00**  
руб.

Стильная, лаконичная по своему внешнему виду прихватка для горячих блюд, изготовленная из 100%-ного хлопка с наполнением внутреннего слоя смешанным волокном, станет отличным подарком для начинающего или профессионального повара! Прихватка легко стирается, быстро сохнет, не дает усадки.

6

6. Фартук

**Винтаж ом  
Премьер**

1 шт. / черный / Великобритания

938.30  
**859.00**  
руб.

Великобританская марка PREMIER HOUSEWARES несет на себе след британского характера – харизматичного, немного консервативного и склонного слегка романтизировать прошлое. Фартук на кухне – удачный выбор для мужчины, любящего готовить и при этом желающего сохранить свою одежду максимально чистой!

**ТАБРИС***может больше*

Упаковка товаров ничего не будет  
вам стоить: вы оплачиваете только  
выбранные товары и корзину.



## Соберите свою подарочную корзину

*Подарочные корзины «Табрис» — с наилучшими пожеланиями для любимых!*

Все мы любим подарки, но особенное удовольствие — выбирать подарки для близких и любимых людей, чтобы с их помощью еще раз выразить свои чувства и признательность тем, кто нам особенно дорог. Подарочная корзина от сети супермаркетов «Табрис» — оригинальное решение презента, который не только порадует, но и удивит и продемонстрирует ваше внимание ко вкусам тех, кому он адресован. Этот подарок особенно оценят те, кто ценит кулинарные шедевры!

Заказы принимаются:

КРАСНОДАР



(861) 234-43-43

НОВОРОССИЙСК



(8617) 30-10-00



tabris@tabris.ru



novoros@tabris.ru

# REDKEN

Профессиональная элитная косметика для волос **Redken** включает целый комплекс средств: шампуни, бальзамы, маски для лечения волос и кожи головы и укладочные средства для стайлинга. Регулярный уход за волосами с помощью косметики **Redken** поможет их укрепить, сделать здоровыми, блестящими и красивыми.



Новый **Redken All Soft** содержит масло авокадо, протеины и аминокислоты для направленного долговременного увлажнения, глубокого ухода, гладкости и роскошной мягкости волос.



**Redken Extreme** – уход за ослабленными волосами. Система воздействует на поврежденные волосы 3-х компонентным восстанавливающим комплексом.



**Redken Frash Curls** – гамма для ухода за вьющимися волосами.



**Redken For Men** – уход и стайлинг для мужчин.



**Time reset** – гамма для пористых истонченных волос с зеленым чаем и пептидами.



**Redken Real Control** – восстановление, питание и изменение текстуры сухих поврежденных волос.



**Smooth lock** – создан специально для питания и разглаживания очень сухих, жестких, непослушных волос.



**Color extend** – закрепляет блеск и цвет окрашенных волос, волосы наполняются зеркальным блеском.



## STUDIO D'ESTE

Краснодар, ул. Тургенева, 138/6,  
«Табрис-Центр», 2-й этаж,  
тел.: (861) 215 81 81,  
(918) 167 14 01,  
[www.salondeste.ru](http://www.salondeste.ru)

# Изысканный мужской парфюм

Выбор парфюма — процесс таинственный и весьма интимный... Стоит хорошо подумать, прежде чем остановить свой выбор на покупке парфюмерной или туалетной воды, духов или даже ароматизированного геля для душа. Впрочем, если аромапристрастия человека, которому подобный подарок предназначается, вам знакомы, то парфюм станет приятным сюрпризом и сможет произвести отличное впечатление!



1. Парфюмерная вода  
CREED AVENTUS  
75 мл / мужская

12090⁰⁰  
руб.

Изысканный аромат для мужчин, олицетворяющий празднование силы, власти, видения и успеха. Верхние ноты: черная смородина, итальянский бергамот, французские яблоки и ананас. Средние ноты: изысканные розы с дополнением сухой березы и марокканского жасмина. Базовые: мускус с легким мхом дуба, амбра и прикосновение ванили.

2. Парфюмерная вода  
BOADICEA THE VICTORIOUS  
50 мл / унисекс

11560⁰⁰  
руб.

Seductive от Boadicea the Victorious — это оригинальные духи с глубоким цветочным ароматом. Дымные восточные чаи обеспечивают насыщенный янтарный цвет. Парфюмерная композиция, состоящая из нот ароматных спиртов, амбры, сладкого парагвайского петигрена, мускуса, зеленого мате, обладает стойким и запоминающимся ароматом.

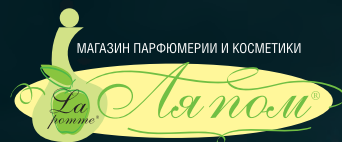
3. Парфюмерная вода  
PARFUMS  
DE MARLY GODOLPHIN  
125 мл / мужская

8800⁰⁰  
руб.

Аромат Parfums de Marly Godolphin назван в честь знаменитой породы скаковых жеребцов, одержавших множество славных побед на скачках. Композиция построена на роскошной розовой ноте, переходящей в древесно-кожаную базу. Верхние ноты: кипарис, зеленые ноты, тимьян, шафран, фруктовые ноты. В сердце аромата: жасмин, роза и ирис.



Ольга Герасименко,  
директор сети магазинов  
«Ля Пом»



Не имея точного представления о том, каким именно парфюмом пользуется мужчина, следует включить смекалку, вспомнить, проанализировать... Для правильного выбора нужно учесть стиль, возраст и предпочтения мужчины. Активному, занимающемуся спортом мужчине подойдут более резкие и свежие ароматы, романтической натуре — пряно-сладковатые, а индивидууму, склонному к интеллектуальному труду,— сложные композиции с нотами бергамота или перца.

Выбирая мужской парфюм, нужно учитывать, в каких ситуациях его будет использовать «носитель»: для офиса нужен один аромат, а для ночного клуба — абсолютно другой. Неплохо также знать, использует ли мужчина другие парфюмерные средства — средства для или после бритья, дезодорант или гель для душа — в идеале все указанные средства должны иметь близкий «по темпераменту» запах и относиться к одной серии мужской парфюмерии.

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



4. Туалетная вода  
BOIS SANDALO THE'  
100 мл / унисекс

5999⁰⁰  
руб.

Интересный унисекс-аромат, красиво раскрывающийся независимо от погоды и времени суток. Магия парфюмерной композиции скрыта в гармоничном сочетании citrusовых, цветочных и древесных нот. Ароматный узор, сотканный верхними нотами сандала, апельсина, лаванды, лимона и розмарина, украшен пикантными штрихами тмина и чая.



5. Туалетная вода  
L T PIVER VETIVER  
100 мл / мужская

4331⁰⁰  
руб.

Vetiver рисует образ достойного и благородного мужчины с приятными манерами и безупречным стилем. Он следует правилам этикета и подает пример поведения в обществе, его образ безукоризнен и выверен до мелочей. Он привык следить за собой и всегда выглядит ухоженным и аккуратным. Композиция: зеленое яблоко, лаванда, мускатный орех, пачули, ветивер.



6. Парфюмерная вода  
COURVOISIER  
75 мл / мужская

3890⁰⁰  
руб.

Мужской аромат Courvoisier (Курвуазье), представленный знаменитым создателем коньяка, предназначен для уверенных в себе, решительных и амбициозных представителей сильного пола. Благородная композиция раскрывается нотами кориандра, мандарина и кардамона, сменяемыми нотами кедровой древесины, копченого чая и фиалки.

МАГАЗИН ПАРФЮМЕРИИ И КОСМЕТИКИ



Только в феврале скидка **25%**



Период акции — с 1 по 28 февраля. Количество товара, участвующего в акции, ограничено.  
Действие дисконтных карт «Ля Пом» не распространяется на товар, участвующий в акции.

Скидка 25 % на мужские подарочные наборы и средства ухода за лицом и телом марок Biotherm, Payot, Lancome, Эгомания.

Магазины парфюмерии и косметики  
**«Ля Пом» в Краснодаре:**

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

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



На товары, представленные в каталоге, действуют специальные цены с 1 по 28 февраля 2013 года



На **все товары** распространяется скидка по **дисконтной карте**

**3 %**, **5 %** или **7 %**

Используйте ее при каждой покупке!

# Каталог товаров



- ▶ Значком «суперцена» отмечены товары со скидкой от **20 %** и более. В февральском журнале таких товаров **более 30**.



- ▶ **37 товаров кубанских производителей** вы найдете на страницах февральского журнала и сможете приобрести по специальной **сниженной цене**.



- ▶ **10 новых товаров** представлено в журнале по специальной **сниженной цене**.

## Думаете, что подарить?

Одни ценят в подарке оригинальность, другие — практичность.

Вы можете считать по-своему, но несколько идей для подарка к 23 февраля у вас уже точно есть (стр. 90–91)





1. ФИЛЕ КУРИНОЕ  
В СОУСЕ КИМ-ЧИ

100 г / ЖАРЕНОЕ / ОСТРОЕ /  
ФИЛЕ КУРИНОЕ, МОРКОВЬ, БАКЛАЖАН,  
ПЕРЕЦ, ЛУК, ЧЕСНОК, СОУС «КИМ-ЧИ»,  
ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ,  
МАСЛО КУНЖУТНОЕ, СОУС СОЕВЫЙ

~~52.00~~  
**44²⁰**  
руб.

2. РИС  
С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ

100 г / РИС, ГОВЯДИНА ВЫРЕЗКА, ПЕРЕЦ  
БОЛГАРСКИЙ, БАКЛАЖАНЫ, МОРКОВЬ, ЛУК  
РЕПЧАТЫЙ, ЧЕСНОК, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ,  
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, МАСЛО КУНЖУТНОЕ,  
СОУС СОЕВЫЙ

~~66.40~~  
**56⁴⁰**  
руб.



**ТАБРИС***может больше*

## «Табрис» представляет блюда на тепане собственного производства!

*Блюда, приготовленные на тепане, уже давно стали неотъемлемой частью японской кухни и приобрели множество поклонников во всем мире. Аппетитные, сочные и ароматные, они готовятся практически без масла, поэтому не только очень вкусны, но и полезны. Отличный выбор для ланча в офисе или ужина в компании друзей!*

Лапша пшеничная яки-удон:

- со свиной и овощами
- с морепродуктами

Жареный рис:

- с куриной грудкой
- с говядиной и овощами
- с овощами

*Тепан – стальной лист, расположенный над очагом с открытым огнем. Продукты, приготовленные на нем, остаются сочными, их вкус – естественным, а само блюдо получается легким, но сытным.*

Краснодар



(861) 234-43-43



tabris@tabris.ru

Новороссийск



(8617) 30-10-00



novoros@tabris.ru



ICQ: 555594110

* Только в супермаркете на ул. Тургенева, 138/6.



«СОБСТВЕННОЕ»  
ПРОИЗВОДСТВО

📍 во всех супермаркетах ТС «ТАБРИС»



1

2

Посуда и аксессуары для съемки  
предоставлены магазином товаров  
для дома и отдыха «Домашний мир»

1. СЭТ  
АРИГАТО

435 г / рис, лосось, авокадо, угорь  
копченый, огурцы, салат из морских  
водорослей, имбирь маринованный,  
соевый творог, соус ореховый, соус  
спайси, хрен васаби, салат, водоросли  
нори

~~297.00~~  
**252⁰⁰**  
руб.

2. НАБОР СУШИ  
С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ

194 г / рис, угорь копченый, соус для  
угря, имбирь маринованный, хрен  
васаби, водоросли норри

~~410.00~~  
**348⁰⁰**  
руб.

**ТАБРИС**

может больше

# Изысканный вкус



Золото* — синоним роскоши, атрибут «сладкой жизни», попробуйте ее на вкус! Украсив пищевым сусальным золотом еду или напитки, будь то бокал шампанского, воздушное пирожное, аппетитная пицца или лаконичные роллы, почувствуйте себя королевской персоной.



ТОЛЬКО В СУПЕРМАРКЕТАХ ТС «ТАБРИС»: ул. Красная, 202, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

«СОБСТВЕННОЕ»  
ПРОИЗВОДСТВО



Посуда и аксессуары для съемки  
предоставлены магазином товаров  
для дома и отдыха «Домашний мир»

1. КОЛБАСА НА МАНГАЛЕ  
**Домашняя**  
100 г / свинина, специи, соль

~~53.00~~  
**47⁰⁰**  
руб.

2. РЫБА НА МАНГАЛЕ  
**Лосось**  
100 г / стейк / лосось, лимон,  
специи, соль

~~78.20~~  
**66⁴⁰**  
руб.

Стейк из мраморной говядины,  
нежный и сочный —  
классика мясных блюд.

## Мраморная говядина*

Шницель, ростбиф, бефстроганов — эти блюда из говядины известны и популярны по всему миру. Но не любое мясо подойдет для их приготовления, идеальной считается нежная и сочная мраморная говядина с тонкими прожилками сала в мякоти. Порода «шароле» считается одной из лучших для производства мраморной говядины. Выведенная во Франции в XVIII веке, она распространилась по всем частям света и разводят ее в том числе и на Кубани в экологически чистой «альпийской» зоне близ территории Кавказского государственного биосферного заповедника.

В10

Особенности мясной породы «шароле» и экологически чистые пастбища на предгорных землях позволяют создать высококачественное мясо для самых требовательных гурманов и ценителей хорошей кухни.

### МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА ОХЛАЖДЕННАЯ:

- вырезка*
- «Рибай» — толстый край
- «Рибай Ангус Голд»*
- стейк из рибая без кости**

Краснодар ☎ (861) 234-43-43 @ tabris@tabris.ru

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

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





«СОБСТВЕННОЕ  
ПРОИЗВОДСТВО»

📍 во всех супермаркетах ТС «ТАБРИС»

Посуда и аксессуары для съемки  
предоставлены магазином товаров  
для дома и отдыха «ДОМАШНИЙ МИР»



1

2

1. Овощи  
**РАТАТУЙ***

~~23.20~~  
**1970**  
руб.

100 г / цукини, баклажаны, томаты,  
перец болгарский, лук репчатый, масло  
оливковое, кинза, чеснок, тимьян,  
зира, перец белый молотый, сахар, соль

2. ТЕФТЕЛИ  
**ИЗ ИНДЕЙКИ**

~~34.60~~  
**2940**  
руб.

100 г / тефтели из индейки, томатная  
паста, вода, масло растительное, лук  
репчатый, сахар, соль

* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 213.

**ТАБРИС***может больше*

Для копчения рыбы мы не используем жидкий дым и красители, которые обычно применяются в промышленных масштабах, — только щепу, натуральный и экологически чистый материал.

## Рыба горячего копчения*

Неизвестно, кому первому пришла в голову попробовать коптить рыбу на костре, но, бесспорно, это замечательное открытие за долгие века нашло благодарный отклик в сердцах миллионов гурманов. Сеть супермаркетов «Табрис» представляет в феврале еще одну новинку собственного производства: рыбу горячего копчения! Любимая многими скумбрия, изысканный лосось с мятой, сибас и дорада, знакомые нам по средиземноморской кухне, — готовые и вкусные блюда для вашего стола!

Подберите к рыбе на гарнир салаты, отварной или запеченный картофель из ассортимента собственного производства «Табрис» — и вот уже придумано меню для вашего обеда или праздничного ужина!

Рыба, которую коптим:

— дорада подкопченная

— лосось с мятой

— сибас

— скумбрия

Краснодар ☎ (861) **234-43-43** @ tabris@tabris.ru

Новороссийск ☎ (8617) **30-10-00** @ novoros@tabris.ru ICQ: 555594110

* Во всех супермаркетах сети «Табрис» в Краснодаре и Новороссийске.



1. САЛАТ  
**ГАРМОНИЯ**

100 г / буженина, яйца, картофель,  
шампиньоны, огурцы маринованные,  
чеснок, перец, паприка, петрушка,  
майонез

~~32.00~~  
**27²⁰**  
руб.

2. САЛАТ  
**МАРКИЗ**

100 г / грудка куриная копченая,  
колбаса варено-копченая, буженина,  
огурцы свежие, томаты, кукуруза  
консервированная, лук зеленый,  
имбирь, мускатный орех, майонез

~~30.60~~  
**26⁰⁰**  
руб.



📍 во всех супермаркетах ТС «ТАБРИС»



«СОБСТВЕННОЕ»  
ПРОИЗВОДСТВО

Посуда и аксессуары для СЪЕМКИ  
ПРЕДОСТАВЛЕНЫ МАГАЗИНОМ ТОВАРОВ  
ДЛЯ ДОМА И ОТДЫХА «ДОМАШНИЙ МИР»

2

1

1. Холодец  
По-домашнему

200 г / филе куриное, говядина,  
морковь, лук репчатый, лавровый  
лист, соль, перец черный, желатин

~~45.00~~  
**3800**  
руб.

2. Холодец  
По-домашнему

410 г / филе куриное, говядина,  
морковь, лук репчатый, лавровый  
лист, соль, перец черный, желатин

~~87.00~~  
**7400**  
руб.



«СОБСТВЕННОЕ»  
ПРОИЗВОДСТВО

ТОЛЬКО В СУПЕРМАРКЕТАХ ТС «ТАБРИС»: ул. Ставропольская, 222, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6,  
пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

Посуда и аксессуары для съёмки  
предоставлены магазином товаров  
для дома и отдыха «Домашний мир»

1

2

1. Пицца

### МАЙАМИ АМЕРИКАНО

1070 г / тесто, каракатица, креветки  
тигровые, кальмар, сыр «Моцарелла»,  
сыр «Маасдам», сыр «Пармезан»,  
осьминоги, соус белый чесночный,  
лимон, перец белый, соль

~~639.00~~  
**549⁰⁰** руб.

2. Пицца

### ФУД ТРЕС

380 г / тесто, бекон, колбаса, томаты,  
грибы шампиньоны, сыр «Моцарелла»,  
сыр «Пармезан», куриное филе, соус,  
петрушка

~~203.10~~  
**173⁰⁰** руб.

**ТАБРИС***может больше*

## Возьми с собой

*К сожалению, не всегда у нас есть возможность полноценно и не спеша пообедать в разгар рабочего дня, но это вовсе не повод оставаться голодным! Во всех супермаркетах сети «Табрис» вы всегда сможете приобрести свежайшую питу с котлетой или курицей, сэндвич с семгой или тунцом или бутерброд с котлетой. Начинку для них приготовили наши повара с вниманием к вашим любимым вкусам и заботой о том, чтобы даже быстрый перекус был вкусным, сытным, приносил удовольствие и придавал вам новых сил и энергии.*

**Бутерброд:**

– с котлетой

**Сэндвич:**

– с семгой

– с тунцом

**Пита:**

– с котлетой

– с курицей

*Пита, сэндвичи и бутерброды продаются во всех супермаркетах сети «Табрис» в отделе «Кулинария». По вашей просьбе продавцы отдела подогреют выбранное вами блюдо.*

Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

Новороссийск

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru

🗨 ICQ: 555594110



«СОБСТВЕННОЕ»  
ПРОИЗВОДСТВО

📍 во всех супермаркетах ТС «ТАБРИС»



1

2

Посуда и аксессуары для съемки  
предоставлены магазином товаров  
для дома и отдыха «Домашний мир»

1. Плюшка  
МОСКОВСКАЯ

200 г / фирменная / пшеничная

~~25.50~~  
**20⁰⁰**  
руб.

2. Слойка  
СВЕРДЛОВСКАЯ

100 г / фирменная / пшеничная

~~17.10~~  
**14⁰⁰**  
руб.

**ТАБРИС** *может больше*

## *Фиалковые тарты*



Засахаренные лепестки фиалок могут стать изящным подарком или элементом декора кондитерских изделий. Лепестки вы можете приобрести в сети супермаркетов «Табрис».



«СОБСТВЕННОЕ  
ПРОИЗВОДСТВО»

📍 во всех супермаркетах ТС «ТАБРИС»

Посуда и аксессуары для съемки  
предоставлены магазином товаров  
для дома и отдыха «Домашний мир»



1



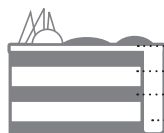
2



1. ТОРТ  
КОРСИКА

1 кг / БИСКВИТНЫЙ

~~300.30~~  
**239⁰⁰** руб.

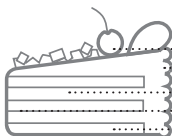


..... ГЛАЗУРЬ  
..... КРЕМ КАРАМЕЛЬ, БАНАНЫ  
..... БИСКВИТ ШОКОЛАДНЫЙ  
..... СЛИВКИ

2. ТОРТ  
ФРУТТИ

1 кг / БИСКВИТНЫЙ

~~367.00~~  
**293⁰⁰** руб.



..... ФРУКТЫ  
..... СЛИВКИ  
..... КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ  
..... ЯГОДЫ, КРЕМ КЛУБНИЧНЫЙ  
..... БИСКВИТ

**ТАБРИС**

*может больше*

# *Милые радости*



Не говорите, что не любите сладкого. Просто вы еще не встретили конфеты своей мечты.

Возможно, таким чудесным открытием станут для вас сладости ручной работы производства «Табрис» – мармелад, шоколадные конфеты с марципаном, домашнее печенье и марципан.



Все сладости собственного производства* «Табрис» готовятся только из натуральных и полезных высококачественных ингредиентов, без использования ароматизаторов и красителей.

* Во всех супермаркетах «Табрис».

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ СЪЕМКИ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ  
МАГАЗИНОМ ТОВАРОВ ДЛЯ ДОМА И ОТДЫХА  
«ДОМАШНИЙ МИР»



1. КОФЕЙНИК  
БОДУМ ЧАМБОРД

1 шт. / 1 л / ЧЕРНЫЙ / С ПРЕССОМ

~~2171.20~~

**1899⁰⁰**  
руб.

2. ТУРКА  
КЕРАФЛЕЙМ

1 шт. / 240 мл / ЧЕРНАЯ / КЕРАМИКА

~~1178.10~~

**999⁰⁰**  
руб.

3. ТЕРМОКРУЖКА  
БОДУМ КАНТИН

2 шт. / 200 мл / СТЕКЛЯННАЯ

~~1263.10~~

**1099⁰⁰**  
руб.



**ТАБРИС** может больше

# Скидки не отменяются!

*Регулярно в сети супермаркетов «Табрис» проходят специальные акции и действуют скидки на представленные в ассортименте товары*

*Акции анонсируются на специальных фотоценниках и в аудиообъявлениях в торговых залах супермаркетов*



*Скидки по акции суммируются со скидкой по дисконтной карте*



*Приятных и выгодных покупок!*

~~47.50~~**39 00**  
руб.

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
**НАРЗАН**  
0,5 л / ЛЕЧЕБНО-СТОЛОВАЯ /  
ГАЗИРОВАННАЯ

~~33.80~~**28 00**  
руб.

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
**АРДЖИ**  
0,5 л / ПИТЬЕВАЯ /  
ГАЗИРОВАННАЯ

~~44.32~~**38 00**  
руб.

СОКОСодержащий НАПИТОК  
**Джустим**  
1 л / КРАСНЫЙ АПЕЛЬСИН

~~29.00~~**22 00**  
руб.

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
**Пилигрим**  
1,5 л / ПИТЬЕВАЯ /  
НЕГАЗИРОВАННАЯ



Three plastic bottles of soft drinks are shown against a red background with water droplets. From left to right: a green Sprite bottle, a dark Coca-Cola bottle, and an orange Fanta bottle. Below each bottle is its name and price information.

Напиток	Объем	Исходная цена	Скидка	Цена
СПРАЙТ	1 л	50.90	-7.90	43.00 руб.
КОКА КОЛА	1 л	49.00	-5.00	43.00 руб.
ФАНТА	1 л	50.90	-7.90	43.00 руб.



Four BioniQ bottles of different flavors are shown against a yellow background with a floral pattern. From left to right: orange (classical), red (strawberry), dark red (raspberry), and purple (plum). Each bottle has its name and price information below it.

Компот	Объем	Исходная цена	Скидка	Цена
БИОНИК / классический	0,48 л	51.00	-6.00	45.00 руб.
БИОНИК / клубника	0,48 л	51.90	-6.90	45.00 руб.
БИОНИК / вишня	0,48 л	54.20	-9.20	45.00 руб.
БИОНИК / слива	0,48 л	51.00	-6.00	45.00 руб.



НЕКТАР  
**Любимый сад**  
1,93 л / яблоко / яблоко, персик* / апельсин*

~~91.80~~  
**69 00**  
руб.

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



СОК / НЕКТАР  
**Сочная долина**  
0,95 л / томат / яблоко, виноград / яблоко, персик / яблоко зеленое

~~44.60~~  
**36 00**  
руб.



Rich®

# Rich

Сок  
**Рич**  
1 л / Апельсин /  
с мякотью

~~77.80~~  
**67.00** руб.

Апельсин  
100% сок



ЗОЛОТАЯ  
РУСЬ

Овощная смесь

100% сок  
Грейпфрут

Вишня

Сок  
**Золотая Русь**  
1 л / овощная смесь / ГРЕЙПФРУТ / ВИШНЯ

~~71.60~~  
**54.00** руб.



Кубанский производитель

Кофе	<del>308.00</del>	Кофе	<del>195.30</del>	Кофе	<del>108.70</del>
<b>Нескафе</b>	<b>265.00</b>	<b>Нескафе</b>	<b>168.00</b>	<b>Нескафе</b>	<b>94.00</b>
<b>Альта Рика</b>		<b>Мягкий</b>		<b>Классик</b>	
100 г / РАСТВОРИМЫЙ	руб.	95 г / РАСТВОРИМЫЙ	руб.	95 г / РАСТВОРИМЫЙ	руб.



Чай

**Ахмад Ти**

20*2 г / ЧЕРРИ ДЕСЕРТ / ЦИТРУС ПЭЙШН / МИНТ КОКТЕЙЛЬ / ФОРЕСТ БЕРРИЗ / ТРАВЯНОЙ / В ПАКЕТИКАХ

~~56.00~~

**45.00** руб.

КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202.



Кофе  
Бушидо  
Ориджинал*  
250 г / зерно

~~610.50~~

**397 00**  
руб.



Кофе  
Бушидо  
Ориджинал*  
250 г / молотый

~~610.50~~

**397 00**  
руб.

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



Кофе  
Давыдофф  
Рич Арома  
100 г / растворимый

~~361.50~~

**253 00**  
руб.



Конфеты  
Столичные штучки  
100 г / шоколадные  
чашечки

~~111.38~~

**91 00**  
руб.

**Несквик ДУО**  
375 г / ШАРИКИ

**Несквик**  
375 г / ШОКОЛАДНЫЕ ШАРИКИ

**КОСМОСТАРЗ**  
325 г / МЕДОВЫЕ ЗВЕЗДОЧКИ И РАКЕТЫ

~~139.60~~  
**114.00 руб.**

~~126.90~~  
**104.00 руб.**

~~119.00~~  
**97.00 руб.**

**1. Хлопья На ЗДОРОВЬЕ!**  
350 г / ГЛАЗИРОВАННЫЕ / КУКУРУЗНЫЕ

**2. Хлопья На ЗДОРОВЬЕ!**  
350 г / МЕДОВЫЕ / КУКУРУЗНЫЕ

~~52.30~~  
**42.00 руб.**

~~52.30~~  
**42.00 руб.**





1. / 2. Кефир  
**Простоквашино**  
0,93 л / жирность 1% /  
жирность 2,5%

~~41.50~~

**38 00**  
руб.

3. Молоко  
**Простоквашино**  
0,93 л / жирность 3,5%

~~42.50~~

**39 00**  
руб.

10. / 11. Творог  
**Даниссимо /**  
**Активия**  
130 г / в АССОРТИМЕНТЕ

от **25 00**  
руб.

12. Йогурт  
**Активия**  
0,29 г / ПИТЬЕВОЙ /  
в АССОРТИМЕНТЕ

~~34.10~~

**30 00**  
руб.

4. Масло  
**Простоквашино***  
180 г / сливочное /  
жирность 72,5%

~~60.50~~

**55 00**  
руб.

5. / 6. Сметана  
**Простоквашино**  
0,18 л / в АССОРТИМЕНТЕ

от **22 00**  
руб.

7. / 8. / 9. Сметана  
**Простоквашино**  
0,35 л / в АССОРТИМЕНТЕ

от **39 00**  
руб.

13. Йогурт  
**Актимель**  
0,1 л / НАТУРАЛЬНЫЙ /  
в АССОРТИМЕНТЕ

~~18.20~~

**16 00**  
руб.

* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202, УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 213.

~~31.70~~

ЦЕДРА  
КОТАНИ **26 00**  
руб.  
15 г / АПЕЛЬСИНОВАЯ

~~31.70~~

ЦЕДРА  
КОТАНИ **26 00**  
руб.  
15 г / ЛИМОННАЯ

~~94.00~~

СПЕЦИИ  
КОТАНИ **77 00**  
руб.  
3 г / ВАНИЛЬ / БУРБОННАЯ

~~104.90~~

СУХОФРУКТЫ  
ЧЕМПИОН  
150 г / КЛЮКВА

**86 00**  
руб.

~~60.80~~

КАКАО-ПОРОШОК  
ДР. ОЕТКЕР  
50 г / для выпечки

**49 00**  
руб.

ДОМАШНЯЯ  
ЛИНИЯ

НОВИНКИ



Ряженка  
**КОРОВКА ИЗ КОРЕНОВКИ**  
0,4 л / ТЕРМОСТАТНАЯ /  
жирность 4,0 %

~~24.30~~  
**20 60**  
руб.

Рекомендуем  
попробовать!

Йогурт  
**КОРОВКА ИЗ КОРЕНОВКИ**  
0,4 л / ТЕРМОСТАТНЫЙ /  
жирность 4,0 %

~~24.30~~  
**20 60**  
руб.

КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202, УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 213.

Термостатный способ изготовления, как это делали наши предки — «как из печи», позволяет сохранить все полезные свойства продукта. Поэтому продукт имеет густую и плотную консистенцию, допускается небольшое отслоение сыворотки, что является признаком натуральности продукта.



1. ПЕЛЬМЕНИ  
ДОМАШНИЕ МАМИНЫ  
СИБИРСКОЕ ПОДВОРЬЕ  
1 кг / говядина, свинина / 5 г/шт. /  
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~398.70~~  
**329⁰⁰** руб.

2. ПЕЛЬМЕНИ  
ДОМАШНИЕ БАБУШКИНЫ  
СИБИРСКОЕ ПОДВОРЬЕ  
1 кг / говядина, свинина / 11 г/шт. /  
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~398.70~~  
**329⁰⁰** руб.



Пицца  
**РИСТОРАНТЕ**  
340 г / 330 г / ЧЕТЫРЕ СЫРА / СПЕЦИАЛЕ /  
ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~177.80~~  
**149⁰⁰** руб.

КАРТОФЕЛЬ  
**МАККЕЙН**  
**ЗОЛОТИСТЫЙ ФРИ**  
750 г / длинный и тонкий /  
ЗАМОРОЖЕННЫЙ

~~97.60~~  
**82⁰⁰** руб.

КАРТОФЕЛЬ  
**МАККЕЙН**  
**ЗОЛОТИСТЫЙ ФРИ**  
750 г / волнистый /  
ЗАМОРОЖЕННЫЙ

~~93.20~~  
**79⁰⁰** руб.



~~224.60~~  
**189⁰⁰**  
 руб.

КОЛБАСА  
**БИОВЕЛА**  
**Бярун**  
 200 г / сыровяленая /  
 свиная



~~102.20~~  
**83⁰⁰**  
 руб.

СЫР  
**АРЛА**  
**НАТУРА**  
 150 г / лайт / в нарезке /  
 жирность 16 %



~~101.90~~  
**83⁶⁰**  
 руб.

КОНСЕРВЫ  
**РЕСТОРАЦИЯ**  
**ОБЛОМОВ**  
 420 г / закуска / баклажаны с перцем



~~93.90~~  
**76⁰⁰**  
 руб.

КОНСЕРВЫ  
**ДЖОН ВЕСТ**  
 110 г / шпроты /  
 в оливковом масле

~~92.30~~  
**76⁰⁰**  
 руб.

КОНСЕРВЫ  
**ДЖОН ВЕСТ**  
 110 г / шпроты /  
 в подсолнечном масле



Сок  
**Сады Придонья** ~~13.60~~  
**11 70**  
 руб.  
 200 мл / яблоко прямого отжима /  
 яблоко зеленое  
 БЕЗ САХАРА / с 3 месяцев

Сок  
**Сады Придонья** ~~13.60~~  
**11 70**  
 руб.  
 200 мл / яблоко, абрикос / яблоко, персик /  
 мультифруктовый* /  
 БЕЗ САХАРА / с 5 месяцев / с 12 месяцев

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



Сок  
**Фруто Няня** ~~17.00~~  
**12 80**  
 руб.  
 200 мл / яблоко / груша / осветленный /  
 БЕЗ САХАРА / с 3 месяцев

Сок  
**Фруто Няня** ~~17.00~~  
**12 80**  
 руб.  
 200 мл / яблоко, абрикос /  
 яблоко, персик / с мякотью /  
 БЕЗ САХАРА / с 5 месяцев



# Gerber®



ПЮРЕ ОВОЩНОЕ  
ГЕРБЕР

**33 00**  
руб.

80 г / тыква / с 5 месяцев /

морковь / цветная капуста / 1 ступень / с 4 месяцев



ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ  
ГЕРБЕР

**32 60**  
руб.

80 г / яблоко / чернослив / персик /

1 ступень / с 4 месяцев



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК  
**БЕЙБИ ЛАЙН**  
2,25 кг / универсальный /  
детский

~~502.30~~  
**429⁰⁰**  
руб.



СРЕДСТВО  
**БЕЙБИ ЛАЙН**  
600 мл / для мытья посуды /  
детское

~~201.60~~  
**169⁰⁰**  
руб.



Гель  
**БЕЙБИ ЛАЙН***  
500 мл / с дозатором /  
для детей

~~175.20~~  
**149⁰⁰**  
руб.



ПЕЛЕНКА  
**БЕЙБИ ЛАЙН**  
10 шт. / 60x60 см /  
для детей

~~188.20~~  
**159⁰⁰**  
руб.

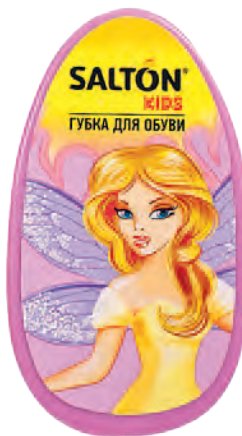
* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202.



★ ★ ★  
★ 2 по цене 1 ★  
ЦЕНА ОДНОГО ТОВАРА  
**499⁵⁰**  
руб.

СРЕДСТВО  
**БИКОМБИО***  
400 мл / алтей, розовая вода /  
для купания / детское

**999⁰⁰**  
руб.



ГУБКА ДЛЯ ОБУВИ  
**САЛТОН****  
1 шт. / детская / для девочек /  
для мальчиков



~~61.00~~  
**52⁰⁰**  
руб.

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

** КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202.





Трусики  
ЛИБЕРО  
Ап Энд Гоу  
30 шт. / МАКСИ / 10–14 кг  
28 шт. / МАКСИ / 13–20 кг

~~583.30~~  
**499⁰⁰** руб.

Только в СУПЕРМАРКЕТАХ на ул. Сормовской, 108/1, ул. Московской, 54, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7А (Новороссийск).

СИСТЕМА  
УЛЬТРА  
КОМФОРТА

**4G**

**HUGGIES!**



Подгузники  
ХАГГИС  
УЛЬТРА КОМФОРТ  
21 шт. / МИДИ / 5–9 кг  
19 шт. / МАКСИ / 8–14 кг

~~290.70~~  
**249⁰⁰** руб.

Только в СУПЕРМАРКЕТАХ на ул. Сормовской, 108/1, ул. Московской, 54, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7А (Новороссийск).

~~417.60~~**329⁰⁰**  
руб.

Шампунь

**БОРН ТУ БИО**

300 мл / масло бразильского

бабассу /

для нормальных волос

~~417.60~~**329⁰⁰**  
руб.

Гель

**БОРН ТУ БИО**

300 мл / алоэ, бамбук /

для душа



НОВИНКА!

~~72.00~~**59⁰⁰**  
руб.

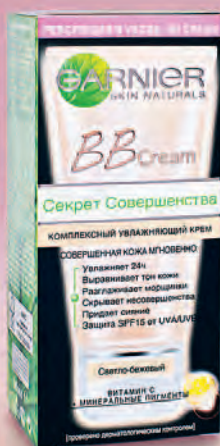
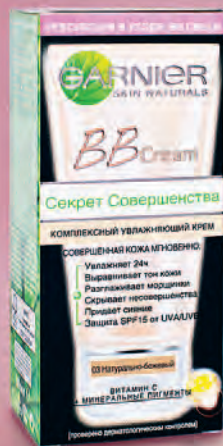
МАСКА

**СКИНЛАЙТ**

1 шт. / мультишаговая / для лица /

восстанавливающая /

омолаживающая



КРЕМ

**СКИН НЕЙЧЕРАЛ****СЕКРЕТ СОВЕРШЕНСТВА**

71 г / для лица / натур-бежевый /

СВЕТЛО-БЕЖЕВЫЙ

~~350.70~~**289⁰⁰**  
руб.~~132.60~~

КРАСКА

**КОЛОР СЕНСЕЙШН**

1 шт. / в ассортименте

**109⁰⁰**  
руб.



Удаляет до 90% потемнения эмали за 2 недели!  
Паста, которую выбирает топ-модели!

**blend-a-med**  
3D WHITE LUXE  
КОСМЕТИЧЕСКОЕ ОТБЕЛИВАНИЕ

ГЛАМУР  
ОСЛЕПИТЕ ЭМАЛЬ  
УЩЕБКА ЗА 14 ДНЕЙ



НОВИНКА! КРЕПКАЯ ЭМАЛЬ ЗА 10 ДНЕЙ!  
С ИННОВАЦИОННОЙ ФОРМУЛОЙ STANNOUS FLUORIDE

**blend-a-med**  
PRO-EXPERT  
КАРБОНАТЫ СО СТОМАТОЛОГАМИ

УКРЕПЛЕНИЕ ЭМАЛИ  
КАРИС  
ЗУБНОЙ КАМЕНЬ  
ДЕСЕН  
БАКТЕРИИ  
УЛУЧШАЮТ ЦВЕТ  
ТЕМНОЕ НАДЕТ  
СВЕЖЕСТЬ ДЫХАНИЯ

1. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**БЛЕНДАМЕД  
ЗД ВАЙТ ЛЮКС**  
75 мл / ГЛАМУР /  
ЗДОРОВОЕ СИЯНИЕ

~~168.50~~  
**129⁰⁰** руб.

2. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**БЛЕНДАМЕД  
ПРО-ЭКСПЕРТ**  
75 мл / ЗАЩИТА ЭМАЛИ /  
ЗАЩИТА ДЕСЕН

~~168.50~~  
**129⁰⁰** руб.



**air-lift**  
TOOTHPASTE



**air-lift**  
MOUTHWASH

IMMEDIATE  
ELIMINATION  
OF BAD BREATH

75% ALCOHOL



**MADITOL**

99,9%  
Antibacterial

245 мл / АЛОЭ ВЕРА, РОМАШКА /  
АНТИБАКТЕРИАЛЬНОЕ

~~403.70~~  
**329⁰⁰** руб.

ЗУБНАЯ ПАСТА  
**АИР ЛИФТ**  
50 мл / ОЛИВКОВОЕ МАСЛО /  
ОТ ЗАПАХА

~~403.70~~  
**329⁰⁰** руб.

ОПОЛАСКИВАТЕЛЬ  
**АИР ЛИФТ**  
250 мл / ОЛИВКОВОЕ МАСЛО /  
ДЛЯ ПОЛОСТИ РТА

~~49.80~~  
**35⁰⁰** руб.

МЫЛО ЖИДКОЕ  
**МАДИТОЛ**  
245 мл / АЛОЭ ВЕРА, РОМАШКА /  
АНТИБАКТЕРИАЛЬНОЕ

# Gillette™



1. КАСЕТЫ  
ЖИЛЛЕТТ  
ФЬЮЖЕН ПРОГЛАЙД  
4 шт. / для бритья

~~843.50~~

**729⁰⁰**  
руб.

2. СТАНОК  
ЖИЛЛЕТТ  
ФЬЮЖЕН ПРОГЛАЙД  
1 шт. / ПАУЭР СТАЙЛЕР /  
1 КАСЕТА + 3 НАСАДКИ

~~992.00~~

**889⁰⁰**  
руб.

3. СТАНОК  
ЖИЛЛЕТТ  
ФЬЮЖЕН ПРОГЛАЙД  
1 шт. / ГОЛД / для бритья  
+ 2 КАСЕТЫ

~~522.40~~

**449⁰⁰**  
руб.

4. Гель  
ЖИЛЛЕТТ  
ФЬЮЖЕН ПРОГЛАЙД  
200 мл / ГОЛД / для бритья /  
увлажняющий

~~213.90~~

**185⁰⁰**  
руб.

1. Лосьон /  
2. Бальзам  
**НИВЕА**  
100 мл / чувствительная кожа /  
ПОСЛЕ БРИТЬЯ

~~253.40~~  
**219⁰⁰** руб.

3. Гель  
**НИВЕА**  
200 мл / чувствительная кожа /  
ДЛЯ БРИТЬЯ

~~187.70~~  
**169⁰⁰** руб.

4. Пена  
**НИВЕА**  
200 мл / чувствительная кожа /  
ДЛЯ БРИТЬЯ

~~132.50~~  
**119⁰⁰** руб.

Лосьон  
**Мен Эксперт**  
**Гидра Энергетик**  
100 мл / ледяной эффект / после бритья

~~282.20~~  
**249⁰⁰** руб.

Гель  
**Мен Эксперт**  
200 мл / против раздражения / для бритья

~~197.00~~  
**169⁰⁰** руб.

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



~~70.80~~

Влажные салфетки

**Я САМАЯ  
ЛЮБИМАЯ МАЛЫШКА**

**69 00 руб.**

63 шт. / эко / для детей



~~58.50~~

Ватные диски

**Я САМАЯ**

**46 00 руб.**

120 шт.



~~31.60~~

Ватные палочки

**Я САМАЯ**

**27 00 руб.**

200 шт.



~~65.30~~

Салфетки

**ЛИБРЕСС СТАЙЛ**

32 шт. / део* /

СУПЕРТОНКИЕ / ЕЖЕДНЕВНЫЕ

**46 00 руб.**



~~73.52~~

Прокладки

**КОТЕКС  
УЛЬТРА***

8 шт. / люкс / супер /

10 шт. / люкс / нормал

**63 00 руб.**

* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202.



Освежитель воздуха

**Аирвик**

250 мл / АНТИТАБАК / АПЕЛЬСИН* / СВЕЖЕСТЬ ВОДОПАДА / НЕЖНОСТЬ ШЕЛКА / СПРЕЙ / АВТОМАТ

~~270.40~~

**239.00 руб.**

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



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА

**ЗЕВА**

**ПРОМО ДЕЛЮКС**

8 шт. / ПЕРСИК* / РОМАШКА** / ТРЕХСЛОЙНАЯ

~~163.00~~

**139.00 руб.**

* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202.

** ТОЛЬКО В СУПЕРМАРКЕТАХ НА УЛ. СОРМОВСКОЙ, 108/1, УЛ. КРАСНЫХ ПАРТИЗАН, 173, УЛ. ТУРГЕНЕВА, 138/6, ПР. ЛЕНИНА, 7А (НОВОРОССИЙСК).



~~504.50~~

**409⁰⁰**  
руб.

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК  
**АРИЕЛЬ***  
4,5 кг / БЕЛАЯ РОЗА /  
для белого белья / АВТОМАТ



~~406.50~~

**329⁰⁰**  
руб.

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК  
**ТАЙД***  
4,5 кг / для цветного белья /  
АВТОМАТ



~~127.10~~

**105⁰⁰**  
руб.

КОНДИЦИОНЕР  
**ЛЕНОР**  
1 л / КОНЦЕНТРАТ / СВЕЖЕСТЬ ХЛОПКА /  
АРОМА / РАДОСТНОЕ НАСТРОЕНИЕ /  
для белья

* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202.



~~223.20~~

**144⁰⁰**  
руб.

СРЕДСТВО  
**СОДАСАН**  
500 мл / БИО / КОНЦЕНТРАТ /  
для мытья посуды



~~139.40~~

**112⁰⁰**  
руб.

СРЕДСТВО  
**ФЕЙРИ ПРО ДЕРМА**  
1 л / ВОДЯНАЯ ЛИЛИЯ, ЖОЖОБА* /  
шелк, орхидея /  
АЛОЭ ВЕРА, КОКОС* / для мытья посуды

* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202.





# ARIEL

КАПСУЛЫ ACTIVE GEL

в **2** раза более  
концентрированный,  
чем стиральный порошок*

новинка!



Гель  
**АРИЕЛЬ**  
40 шт. / горный родник /  
для стирки /  
в капсулах

~~826.30~~  
**729⁰⁰** руб.

Гель  
**АРИЕЛЬ**  
23 шт. / горный родник /  
для стирки /  
в капсулах

~~502.70~~  
**439⁰⁰** руб.



Гель  
**АРИЕЛЬ**  
40 шт. / цветное белье /  
для стирки /  
в капсулах

~~826.30~~  
**729⁰⁰** руб.

Гель  
**АРИЕЛЬ**  
23 шт. / цветное белье /  
для стирки /  
в капсулах

~~502.70~~  
**439⁰⁰** руб.

Хранить в недоступном для детей месте, как и любые другие моющие средства.  
*по сравнению с уровнем активных ингредиентов в аналогичном количестве стирального порошка Ariel

# Правила рациональных покупок

## Покупатели сети «Табрис» суммируют скидки!



*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.*

*Карта действительна также в сети магазинов парфюмерии и косметики «Ля Пом», система скидок аналогична.*

### Потребительская корзина

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



### Журнал

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



**7%**

— при покупке от 5000 руб.

**5%**

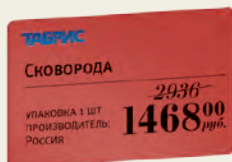
— при покупке от 1000 до 5000 руб.

**3%**

— при покупке до 1000 руб.

### Максимальные скидки

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



СЧЕТ 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  
 печать налога:

Размер скидки зависит от суммы разовой покупки.

Общая стоимость покупки округляется в пользу покупателя — вы можете убедиться в этом, изучив чек.



Деликатес, вдохновляющий  
на кулинарные эксперименты

## Хамон: кусочек Испании

Хамон — одна из популярнейших испанских закусок — обретает все большую популярность и в России. Истинные ценители этого вкуснейшего деликатеса в один голос утверждают: главное в хамоне — правильная нарезка. Ломтики хамона должны быть тоненькими, почти прозрачными, чтобы можно было в полной мере насладиться всеми оттенками его пикантного, но нежного вкуса. А для правильной нарезки вам понадобятся правильные инструменты: подставка-хамонера, специальные ножи, чехол для хранения и т. п. — все это, в том числе сам хамон в первозданном виде, вы сможете найти в супермаркетах сети «Табрис».

У нас вы можете приобрести следующие аксессуары для разделки хамона:

- нож для нарезки хамона* (длинный, Madera)
- нож для нарезки хамона* (короткий)
- нож для нарезки хамона* (широкий)
- подарочный ящик для хранения хамона**  
(с хамонерой, отсеками для хранения вина и сыра)
- хамонера* (модель Segovia705)
- чехол для хранения хамона*

Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

Новороссийск

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru

📠 ICQ: 555594110

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

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

1854  
**HEDIARD**  
PARIS



Изысканные подарки знаменитого французского гастрономического дома Hediard, объединенные в эксклюзивных гастрономических наборах безупречного качества, вы можете подобрать и заказать в сети «Табрис»

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