ABPL

* VILEOHOE BENUTECTIBO *

От румяного каравая до хрустящего багета: подробности истории национальной выпечки



Девонширская любовь Агаты Кристи

chtp. 20



Постная пища: разные пути к одной цели

chtp. 58



Семь средств для борьбы с авитаминозом

crup.66





ŠKODA Yeti от **739 000** руб.



Hyundai ix35 от **899 000** руб.



Renault Koleos от **993 000** руб.

СВОБОДА ВЫБОРА. СВОБОДА ПЕРЕДВИЖЕНИЯ.



Volkswagen Touareg от 1 996 000 руб.



Toyota RAV4 от **998 000** руб.



Mitsubishi Outlander от 819 000 руб.

^{*} Указана стоимость базовой комплектации. Изображённая модель может не соответствовать поставляемым официально в Россию спецификациям. Реальные цвета и некоторые элементы внешней и/или внутренней отделки могут отличаться от изображённых на рисунке.



Открыты продажи в новом доме литер 1 жилого комплекса «Симфония», ул. Российская / 40 лет Победы





2 555 222

проектные декларации на www.develug.ru



Предлагаем готовые трехкомнатные квартиры в сданном доме в ЮМР



Квартиры

- Комфортные, просторные планировки квартир (112/57/16)*. Высота потолков – 3 метра.
- Возможность объединения кухни и гостиной в единую гостевую зону площадью около 40 м2. • Лоджия площадью 12 м2* может стать вашим
- зимним садом или фитнес-зоной.
- Панорамный вид на реку Кубань.
- Окна каждой квартиры выходят на две стороны.

Комфортность проживания

- Улучшенная отделка входной группы, лифтовых холлов и коридоров.
- Консъерж в каждом подъезде.
- Консьерж в каждом подосэдс.
 Высокий коэффициент обеспеченности парковочными местами на 297 квартир приходится 294 места в подземном паркинге.
- Три комфортных лифта Копе в каждом подъезде. Один из лифтов имеет выход в паркинг.

Расположение

- Новый фитнес-центр (бассейн 25 метров) расположен рядом с домом.
- Через дорогу от жилого комплекса расположены три школы — №№87, 89 и 90 и три детских сада — №№46, 223 и 233.
- Рядом с жилым комплексом расположены остановки автобусов, маршрутных такси и троллейбусов.

ФЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ

2 555 222

Проектные декларации на www.develug.ru



Капкейки на заказ



Нужны легкие закуски на один укус для фуршета или вечеринки? Закажите в сети «Табрис» разнообразнейшие капкейки по индивидуальному меню к нужному сроку и в необходимом количестве.

Также вам могут приготовить тарталетки, канапе, омаров, крабов, раков и многие другие деликатесы собственного производства. Заказ можно дополнить напитками и необходимыми аксессуарами из ассортимента супермаркетов «Табрис».

БОНУС ПРИ ЗАКАЗЕ УСЛУГИ:

- Тщательная проработка меню
- Оптимальные порции
- Индивидуальный подход к клиентам
- Профессиональный подбор пары блюдо/напиток

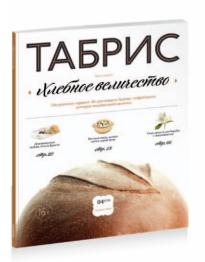
КРАСНОДАР

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

новороссийск

- **(**8617) 30-10-00
- o novoros@tabris.ru

Замечаете ли вы, как непредсказуемость весенней погоды буквально толкает нас на поиски гармонии? Мы жаждем стабильности и обращаемся к вечным, проверенным ценностям. Таким, как хлеб. Хлеб радует нас, даже когда бессильны экзотические деликатесы. Не зря его история и многообразие видов не знают себе равных. Соблюдаете ли вы пост или просто диету, исповедуете вегетарианство или не ограничиваете себя ни в чем — любимый хлеб у вас есть наверняка. Впрочем, никогда не поздно влюбиться во что-то новое, как это случается с нами. Например, в уникальный и крайне полезный цельнозерновой хлеб местного производства, созданный по старинным рецептурам. Или в хлебобулочные изделия, выпеченные по особой технологии (ради ее секрета мы пригласили в Краснодар одного из лучших французских пекарей Кристофа Зюника). Если вы предпочитаете или же только открываете для себя домашнее хлебопечение, наш журнал станет гидом по миру продуктов и приспособлений для этого благородного занятия. Пройдя путь от пресной лепешки до каравая и чиабатты, хлеб безраздельно воцарился в наших сердцах и на наших столах. Изучайте его, дегустируйте, дарите себе и близким.



На обложке:

Ржаной хлеб — глава русского стола и национальный символ. Его кисловатый вкус, пряный аромат и хруст смуглой корочки не перепутать ни с чем. Главная особенность приготовления ржаного хлеба — отсутствие дрожжей. Вместо них принято использовать закваску, которая сохраняет и приумножает пользу ржи.

Главный редактор Яна Полуянова

Заместитель главного редактора

Юлия Попова

Арт-директор

Алексей Шимульский

Проект-менеджер Мария Гнедина

Фуд-стилист

Алеся Анисимова

Менеджер по рекламе

Оксана Олейникова

Авторы

Мария Гнедина Виталий Клыков Полина Ковард Дарья Лето Елена Рублева София Старцева Татьяна Устюгова Сафина Шарифова

Инфографика Ольга Гамбарян

Дизайн и верстка

Михаил Абрамов Надежда Кулагина

Корректура

Ирина Белолипецкая

Фото

Алеся Анисимова Илья Будный Владимир Шкаленко Shutterstock

Обложка

Shutterstock

Излатель

Марина Самосват

Исполнительный директор

Алеся Никифорова

Распространение

Александра Хрусталева

Учредитель

000 «TBK-P» Краснодар. ул. Красная, 202

Издательство

«немонН» 000 Краснодар.

ул. Московская, 59/1 тел. (861) 279-44-33 e-mail: info@newmen.info

Репакциа

Краснодар, ул. Ставропольская, 213

тел./факс (861) 234-45-55 e-mail: reklama@tabris.ru

Печать Типография Lietuvos rytas Адрес: 01103,

Литва. Вильнюс. пр. Гедимино, 12а тел. (495) 343-60-10

Тираж: 60 000 экз.

Распространяется бесплатно

Распространение

47 000 экз. — супермаркеты «Табрис» (Краснодар)

10 000 экз. — Новороссийск

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»



Журнал «Торговая сеть «Табрис» № 04 (116), апрель-2013 Дата выхода - 01.04.2013.

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

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

За предоставление посуды для съемок раздела «Собственное производство» благодарим магазин «АRTИШОК», ул. Уральская, 79 (ТРЦ «СБС Мегамолл», 1 этаж); ул. Дзержинского, 100 (ТРЦ «Красная Площадь», 1 и 3 этаж), (928) 210-02-95, facebook.com/Artishoke

Содержание

стр, 8 Новинки

спер, 10 Событие

 Пьянящей Франции глоток

стр. 12 интервью

· Кристоф Зюник. Некислое дело



сйф, 16Хаким Ганиев.Разговор у дастархана



стр. 20 Литературный рецепт

 Чаепитие со сливками и Агатой Кристи

спар, 22 Кубанский производитель

• Порция здоровья



спор. 26 Тема номера

• Мирный хлеб

стр, 32 В помощь кулинару

• Совершенствуя классику

спир. 36 по секрету

• Хлебопек и лежебока



спр. 40 Детское меню · Всему голова

стр, 43 Отрезные рецепты

· Школа-студия «Мандарин»

crup. 45

· Ќомпания «Альбатрос Си Фуд Продакшн»

crup. 48

Гастрономия в цифрах

• Как по маслу

спр. 50 Продукт месяца



спир. 58 Сезон

• В гармонии с собой

стр. 62 Велнес

· Органичное существование



спер. 66 Красота

• Апрельские тезисы

cñyp. 75

Каталог

 Акции и спецпредложения



(861) 210 27 12

Благоустроенная охраняемая территория

Сочетание природы и городского комфорта

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

Улица Кожевенная, 28



достичь желаемого

Стремясь утолить весеннюю тягу к разнообразию, сеть супермаркетов «Табрис» предлагает вашему вниманию четыре новых продукта, призванных скрасить серые будни.



Консервы Гартенз

330 г / АЙВАР / С БАКЛАЖАНАМИ

Острое сербское блюдо, подаваемое как отдельно, так и в качестве дополнения к мясу. Приготовленный из красного болгарского перца, айвар называют «черной икрой бедняков», что не мешает ему оставаться одним из самых изысканных деликатесов. Особенно вкусен айвар, если создан он на исторической родине из продуктов, выращенных в поистине райском уголке Европы, известном красочными ландшафтами и благотворным умеренным климатом.



Носки **Эксплорис Сокс***

6 пар / черно-белые / для детей

Хотя первенство в этом смысле принадлежит шоколаду с игрушкой внутри, идея с яйцами по-прежнему остается актуальной. 6 пар забавных носочков для малышей от 0 до 12 месяцев скручены и уложены в коробку для яиц. Подобный ход придется по вкусу молодым родителям и, конечно же, малышу — мальчику или девочке. Детям в них будет тепло и комфортно, а мамам можно не бояться, что носки испортятся или сядут при стирке, поскольку продукция компании soggs на 75 % состоит из хлопка.



Шоколад Шок Старс

100 г / молочный / завтрак / жирность 39 %

Серия «Шок Старс» посвящена знаменитостям и персонажам из кинофильмов, в ярких образах которых предстают братья наши меньшие. Художники, работавшие над оберткой, отметили «кошачий взгляд» красавицы Одри Хепберн и воскресили образ главной героини «Завтрака у Тиффани»... в милой кошечке. Китчевый юмор в стильной подаче. Купить продукт стоит не только ради коллекции фантиков. Внутри красочной, оригинально оформленной упаковки находится вкуснейший молочный шоколад.





Сыр Тине Гудбрансдаленс

250 г / коричневый / жирность 29 %

История этого сыра началась в 1860 году, когда Энни Хоф, жена фермера, первой добавила сливки в вареную сыворотку. Необычным цветом и вкусом Гудбрандсдален обязан своему составу. Его делают из козьего молока, коровьих сливок и молочной сыворотки и варят до тех пор, пока содержащийся в них сахар не начинает превращаться в карамель. Вкус Гудбрандсдалена — поначалу нежный, сладковатый, приятно тягучий — постепенно сменяется кислинкой, а затем и пикантной остротой сыра.

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



Пьянящей Франции глоток

14 марта винный клуб «Табрис» собрался вновь. Как и прежде, встреча поклонников самого благородного из напитков состоялась в ресторане «Акварели». В этот раз тема встречи была посвящена винам Франции.

На прошедшей встрече ведущий, винный эксперт Эдуард Долгин, предложил членам клуба дегустацию моносортовых вин и купажей разных аппеласьонов Франции. Приятное гости совместили с полезным: под руководством Эдуарда они оценивали каждое вино, отмечая в дегустационной карте вкус, цвет и аромат каждого из поданных напитков. Распробованы и изучены в этот вечер были вина урожая 2006-2010 годов. Винная поэтика сочеталась с традиционной для клуба «Табрис» и ресторана «Акварели» благородной закуской. К примеру, красное сухое вино урожая 2008 года родом из долины Роны (ноты ежевики и вишни, тона инжира и сливового конфитюра) подавалось с сыровяленой утиной грудкой на карамельном яблочке с клубникой и карамболой, а красное сухое вино урожая 2010 года из Бургундии (состав — 100 % «пино нуар») с жареным проволоне с черри и соусом песто. Подобное грамотно подобранное меню помогает подчеркнуть вкус и аромат вин, дабы участники клуба могли лучше разобраться в их многообразии и нюансах.

ПАРТНЕР КЛУБА



Встречи винного клуба «Табрис» проходят регулярно с января 2013 года.



ТАБРИС ОТКРЫВАЕМ возможности

Винный клуб «Табрис»



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

ВЕДУЩИЙ КЛУБА — ВИННЫЙ ЭКСПЕРТ

Эдуард Долгин

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

Дегустируемые образцы напитков подаются со специально подобранными закусками.



НЕОБХОДИМА ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ РЕГИСТРАЦИЯ.

Число участников встречи ограничено (30 человек), просим вас зарегистрироваться для участия заранее.



10 апреля, 19:30 **5 СТИЛЕЙ КРАСНЫХ ВИН** КЛАССИФИКАЦИЯ НАПИТКОВ ПО ОЗУ КЛАРКУ



24 апреля, 19:30 Cанджовезе тосканский сорт вина

Стоимость участия в одной встрече —

1000 руб.*

* Оплата производится в ресторане в день проведения встречи.

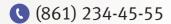
ПАРТНЕРЫ КЛУБА КОМПАНИИ:

Simple, «Лудинг», «Форт», Alianta Group, Arsenal

Встречи проводятся в ресторане «Акварели»

Краснодар, ул. Северная, 327, торговая галерея «Кристалл», 4-й эт., тел. (861) 219-54-26, сайт: ресторан-акварели.рф









Некислое дело

Имя Кристофа Зюника знакомо каждому, кто разбирается в хлебе высочайшего уровня. Уроженец Франции, ставший мировым гуру хлебопечения, прибыл в Краснодар с обучающей миссией. Скоро в сети «Табрис» появится хлеб на основе изобретенной им закваски.

ПОДГОТОВИЛА

Сафина Шарифова



КНИГА

В 2009 году Кристоф Зюник выпустил книгу Maîtrise et secrets du pain («Секреты хлебного мастерства»), пока, к сожалению, не переведенную на русский.

Кристоф, как случилось ваше знакомство с сетью «Табрис»?

С «Табрисом» мы узнали друг о друге в прошлом апреле. На выставке, организованной компанией Alitet, была небольшая презентация изобретенного мною оборудования, а также хлеба, приготовленного на основе моей закваски. «Табрис» решил приобрести оборудование и технологию и пригласил меня провести трехдневный обучающий курс. Шанс поработать в России я получил благодаря Сергею Жусковичу, торговому представителю бельгийской компании Jас. И я с удовольствием согласился: в вашей стране богатая культура хлебопечения, и производство изделий из пшеничной муки растет не по дням, а по часам — есть что показать.

А в чем особенность вашего оборудования и закваски?

Это ферментационная камера для производства 100 % натуральной, некислой пшеничной закваски по технологии брожения Methode Zunic. На основе такой закваски печется хлеб, который получается не только вкусным, пышным и нежным, но и чрезвычайно полезным. Закваска разрушает крахмал, вредный для нашего пищеварения, и позволяет получить продукт с наименьшим количеством «быстрого сахара». А еще там сокращено количество соли, что важно для профилактики сердечнососудистых заболеваний. В принципе, подходит она для всех хлебобулочных изделий. В 1986 году я готовил эту закваску вручную, используя в качестве емкости ванночку из нержавеющей стали. На ее основе пек хлеб для своей пекарни, который внезапно получил огромное количество положительных отзывов. Комплименты и запросы росли: пришлось придумывать автоматизацию процесса заготовки закваски.

И жить стало проще?

О, гораздо! Технология позволила воспроизводить закваску в больших объемах день за днем, учитывая определенную температуру (32 °C) и влажность воздуха (100–123 % в зависимости от качества муки). Система активации производства автоматизирована, одна фаза длится от 1 до 3 часов, а хранится готовая закваска при 14 °C.

Кристоф, вы можете назвать свое мастерство прирожденным талантом? Возможно. А может, я просто унаследовал любовь к хлебопечению. Мой отец был булочником: в провинции Шампань, где мы жили, у него была частная пекарня. Я работал там с детства до 17 лет. В этом возрасте я начал путешествовать. У меня появилась возможность совершить образовательный тур по всей Франции. Во время

подобного вояжа молодые специалисты и ремесленники отправляются приобретать





ПЕКАРНЯ

Le Four A Bois («Дровяная печь») – так называется частная пекарня Кристофа Зюника. Она находится в городе Реймсе в провинции Шампань, на Рю де Весл.

В апреле в «Табрисе» появится первый хлеб на основе изобретенной мсье Зюником закваски, а в ближайшее время все сорта будут выпекаться на ее основе. опыт в своей профессии, опираясь на практику разных регионов страны. Я так пропутешествовал 9 лет, и это невероятно расширило границы моего сознания. Я побывал везде — от юга Франции и замков Луары до Страсбурга, Руана и Парижа. Университет я не заканчивал, только колледж. Моим университетом стал этот тур. Причем мне удалось обзавестись навыками практически всех технологических специальностей, распространенных во Франции.

Какими же были основные «хлебные» открытия?

Самыми разными. В одном городе тебя научат печь настоящую бриошь. В Страсбурге тебя покорит целая лавка, полная бесподобных хлебных изделий. В Париже надо, конечно, внимание уделить технологии багета. Его нельзя недооценивать: туристы всегда увозят из нашей страны воспоминания о настоящем французском багете! А Париж — его столица.

Когда именно на этом большом пути вы решили взяться за полезное питание? За ту же закваску?

В последние десятилетия прошлого века люди начали отдавать себе отчет в том, что химические составляющие из хлеба надо убирать, обращаться к натуральному. И я рад, что моя натуральная закваска оказалась популярной, что ее взяли на вооружение мои коллеги, от частных пекарен до крупных мировых сетей.

Как по-вашему, Кристоф, сможет ли полезный хлеб однажды окончательно вытеснить вредный, с химическими «улучшителями»?

К этому должен приложить усилия сам хлебопек. Да, производство полезного хлеба — процесс достаточно сложный, он требует больше времени. Производители должны считать прибыль: не все могут позволить себе заниматься, например, изготовлением той же низкокислотной закваски. И в то же время конечная цель — работать на благо потребителя, предлагать ему натуральный и здоровый продукт. Учитывая количество «пищевых» скандалов в мире, люди все чаще меняют свои приоритеты, начинают обращать внимание на то, что едят. Так что все возможно.

Как часто вам удается посещать другие страны для обмена опытом?

Сейчас мне приходится себя немного ограничивать: дела в пекарне требуют моего присутствия. Моя норма — 12 поездок в год. Уже побывал в Австралии, Японии, практически во всех городах Европы, США. В апреле собираюсь в Канаду.

А что касается передачи опыта наследникам? Ваши дети интересуются отцовской профессией?

У меня двое сыновей, и им пока интересна медицина. Но поживем — увидим. С другой стороны, у нашего папы четверо детей: у меня две сестры и брат. И никто, кроме меня, по отцовским стопам не пошел.

А какие виды изделий на основе вашей закваски вы выпекали на мастерклассах в «Табрис»?

12 разных продуктов: 2 сорта багета, венский хлеб, хлеб с тертым сыром и пармезаном, хлеб с оливками, булочки с сахаром и медом, зерновой хлеб (с кунжутом и льном), чиабатту. Попробовать первый хлеб можно будет уже в этом месяце, а в будущем, насколько мне известно, «Табрис» полностью перейдет на работу по моей закваске. Важно то, что продукты эти столь же изысканы, сколь и доступны в цене.



горячая линия 8 988 241 2000

Хаким Ганиев

Человек, знающий 500 рецептов плова

Paszobop y gacmapxana

подготовила <u>Соф</u>ия Старцева

Шеф-повар, блоггер, собиратель старинных рецептов и автор кулинарных книг, ответил на вопросы редакции «Табрис».



Если верить В. Похлебкину, утверждавшему, что уже во времена создания микояновской «Книги о вкусной и здоровой пище», кухня была советской, но не национальной, то как, по-вашему, можно писать об узбекской кухне сегодня?

Узбекская кухня, без всяких сомнений, относится к национальным. У нее своя непростая и увлекательная история. Долгое время ее рецепты считались утраченными, а кулинарные записи были уничтожены во время революции. Бесценный вклад в восстановление традиций внес Карим Махмудов: он путешествовал по разным городам Узбекистана, по крупицам собирая старинные рецепты. Благодаря его стараниям, сегодня мы можем наслаждаться настоящими кулинарными шедеврами.

Узбекская кухня получила в последние годы второе дыхание.

Не вижу в этом ничего удивительного. Она вкусная, полезная, натуральная — такая пища во все времена была в большом почете. Поэтому с каждым днем узбекские блюда становятся все более популярными.

«Вы почувствуете душу моего гостеприимного народа, познакомившись с его кулинарией»

Какие регионы, по-вашему, наиболее восприимчивы к ней? Есть ли в планах открытие заведения в Краснодарском крае?

Узбекская кухня очень широко востребована во всех регионах постсоветского пространства. Насколько мне известно, открытие ресторанов в вашем крае в ближайшее время не планируется. Но с нашей помощью не так давно были открыты рестораны во Франкфурте и в Таиланде. Даже в Париже есть ресторан узбекской кухни, что доказывает высокий интерес к ней.

В ваших книгах неизменно есть подзаголовок «Восточный пир». Каков он? Настоящий восточный пир — пышный, яркий. Россия, находясь между Западом и Востоком, всегда тяготела к таким застольям, пусть не аутентичным, но не менее щедрым и широким по духу.

Не было ли опасения, что о плове сказано уже все?

Напротив, об узбекской кухне было написано очень мало подробных книг. Мы с редакторами издательства «Эксмо» решили восполнить их недостаток.

Как шла работа над книгой?

Создавать эту книгу было очень интересно и сложно одновременно. Очень большой объем работы был связан с приготовлением блюд и их съемкой, но с этим мы справились достаточно легко. Гораздо сложнее было с текстами, ведь они должны были быть доступными, простыми и понятными — чтобы любой желающий смог при помощи книги приготовить вкуснейший плов.



КАРИМ МАХМУДОВ

Философ, историк, автор книг об узбекской кухне, посвятивший исследованию темы более 40 лет. Среди его работ «Деликатесы Узбекистана», «Чойнома. Все о чае» и трактат о гостеприимстве «Мехмоннома».



Рецепт плова с айвой от Хакима Ганиева читайте в электронных версиях журнала.





IPAD

ANDROID



ХАКИМ ГАНИЕВ

Восточный пир с Хакимом Ганиевым. Узбекская кухня*

1 шт. / Эксмо

В книге собраны самые интересные рецепты простых и праздничных блюд, любовно собранные автором и снабженные великолепными фотографиями, подробными пошаговыми инструкциями, жизненными притчами и стихами, превращающими чтение в увлекательное гастрономическое путешествие по солнечному Узбекистану.

794.40 699 00 py6



ХАКИМ ГАНИЕВ В ИНТЕРНЕТЕ:



Сайт: dastarxan.ru



facebook.com/khakim.ganiev



Сайт: khakim.livejournal.com

Ваша дочь помогала вам в работе над книгой. Помогает ли она вам в иных сферах профессиональной деятельности?

Нет, со своей профессиональной деятельностью я справляюсь сам. У дочери есть свое занятие— она студентка, успешно учится на дипломата. Разумеется, я хочу, чтобы она умела готовить, и по мере возможности даю ей уроки мастерства.

Вы рассказывали, что придерживаетсь совета своего отща: стараться готовить самому, оберегая женщин от кухни. Не женское это дело — кухня? На самом деле этот совет принадлежит деду и имеет несколько иное значение. Он призывал оберегать любимых женщин от многотрудных домашних хлопот, помогать им, чтобы работа по дому не занимала все их время. А кулинария — занятие, которое в равной степени подходит и мужчинам, и женщинам. Ведь не стоит забывать, что готовить, особенно для своих близких, не только труд, но и огромное удовольствие.

По какому принципу стоит выбирать и готовить блюдо, чтобы оно понравилось сильной или слабой половине человечества?

Не думаю, что женщин стоит так уверенно относить к слабой половине — сегодня они ни в чем не уступают мужчинам. А вот к прекрасной половине человечества — без сомнения. Я называю иранский плов женским, потому что он очень красивый и яркий, а продукты, из которых он приготовлен, способствуют выработке гормона радости. Все, чтобы наши дорогие женщины всегда оставались самыми веселыми и счастливыми. Вообще, если я готовлю для кого-то, то я, как правило, знаю его вкусы. И рецепты подбираю, опираясь на эти знания.

«Я называю иранский плов женским, потому что он очень красивый и яркий, а продукты, из которых он приготовлен, способствуют выработке гормона радости.»

Каковы, по-вашему, три самых главных смертных греха при готовке плова? Дурное расположение духа, чрезмерная уверенность в себе и выбор некачественных продуктов — вот, пожалуй, самые главные грехи, которые не позволят приготовить по-настоящему хороший плов.

Опытному кулинару с каждым годом все труднее удивляться готовке других. Какое блюдо за последнее время вас действительно восхитило?

Больше всего меня удивляют блины. Казалось бы, совсем недавно было лишь несколько вариантов приготовления этого блюда. А сегодня — при существующем многообразии продуктов на прилавках магазинов — появилось огромное множество новых рецептов. Буду очень рад, если кто-нибудь возьмется за написание книги о блинах и обобщит весь этот огромный опыт.

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



BECENSIN BUHOLDADA

ПОЗВОЛЯЕТ НАМ



ВЫПИВАТЬ В ПИРУ ВЕЧЕРНЕМ



ВО ИМЯ ГРАЦИЙ

ОБНАЖЕННЫХ И СТЫЛЛИВЫХ

ПОСВЯЩАЕТСЯ

№ ВИСОРОСЯ **Д
КРАСНОЩЕКОМУ ЗДОРОВЬЮ

TPETLA

МНОГОДЕТНОЙ



Александр Пушкин

> великий поэт и знаток



Пополняйте свою коллекцию классики в специальных отделах супермаркетов «Табрис»





« Очень увлекалась также девонширскими сливками. Насколько это вкуснее, говорила я маме, чем рыбий жир! Можно было намазывать их на хлеб или просто есть ложкой. Увы! В нынешнем Девоне уже не найти настоящих девонширских сливок, снятых с кипяченого молока и уложенных пластами с желтыми верхушками в глиняные крынки. Конечно, я просто уверена, что моим самым любимым блюдом были, остались и, может быть, останутся навсегда сливки. »

«Агата Кристи. Автобиография», 1965

Чаепићие со сливками и Агаћой Крисћи

Если из чего икона детективного жанра Агата Кристи и не делала тайны, так это из своей любви к девонширским сливкам.



арактер и писательский гений Агаты Кристи пестовался в городке Торки английского графства Девон. Город этот считался одним из лучших курортов Британии, местом, где солнце ласково,

поля зелены, а жизнь сытна. Сытным было и любимое блюдо маленькой Агаты: девонширские сливки (они же clotted cream). Об этом пристрастии знал весь Девоншир. Современники Кристи вспоминают, что подле печатной машинки писательница всегда держала чашку сливок (причем на чашке было написано «Не жадничай!»). Для приготовления лакомства не требовалось десятка сложных ингредиентов, и кажется

оно на первый взгляд незамысловатым, тем не менее оно по-прежнему остается незаменимым атрибутом английских чаепитий. Девонширские сливки едят с печеньями и фруктовыми пирогами, равно как и сами по себе, но классическим аккомпанементом к ним считаются так называемые сконы, булочки из бездрожжевого теста. Их подают теплыми, надламывают каждую пополам и щедро сдабривают девонширским лакомством. «Писательское» блюдо вам подадут в любой уважающей себя британской кофейне или гостинице, безусловно, приправив цитатой о том, как Эркюль Пуаро питал свои «серые клеточки» точно такой же трапезой.



АГАТА МЭРИ КЛАРИССА МАЛЛОУЭН

Урожденная Миллер, известная по фамилии первого мужа как Агата Кристи, английская писательница, автор детективных романов и пьес.

ДЕВОНШИРСКИЕ СЛИВКИ УПОМИНАЮТСЯ В ПРОИЗВЕДЕНИЯХ:

- «Убийства по алфавиту», 1936;
- «Карты на стол», 1936;
- «Ожерелье танцовщицы», 1961;
- «Агата Кристи. Автобиография», 1965.

Приготовление девонширских сливок весьма технологичный процесс. В русской кухне есть схожий рецепт каша «Гурьевская», молоко для которой томится в печи несколько часов к ряду, с него периодически необходимо снимать пенку, которая и становится основой блюда. Но именно в технологичности и кроется секрет особого вкуса топленых сливок, которые столь привлекали английскую писательницу и ее соотечественников. Упростить процесс я бы попробовал следующим образом: соединить 2/3 ст. 33%-ных сливок, 1/3 ст. топленого молока и 1 ч. л. агарагара. Последний ингредиент придаст сливкам нужную консистенцию без длительного запекания. Смесь прогреть в духовом шкафу в течение 40 минут до образования верхней корочки, затем охладить и взбить, как в оригинальном рецепте. Приятного аппетита!



Дмитрий Бронштейн

шеф-повар паба и ресторана МсКеу **Ском** (<u>АНГЛ. SCONE</u>) — булочка родом из Шотландии (впервые упоминается в рукописях XVI века). **Девоницир** (<u>ДЕВОН</u>) — графство в Юго-Западной Англии, родина пирата Френсиса Дрейка, группы Muse и писательницы Агаты Кристи.



Сконы викторианские

ИНГРЕДИЕНТЫ

- **1. Мука** 1,5 стак.
- **2. Сахар** 0,3 стак.
- **з. Разрыхлитель** 2 ч. л.
- **4. Масло сливочное** 100 г
- **5. Шоколад тертый** 0,5 стак.
- **6. Апельсиновый сок** 0.3 стак.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать муку, сахар и разрыхлитель, добавить порубленное масло, замесить массу руками, затем всыпать шоколад. Продолжать замешивать, добавляя апельсиновый сок. Из готового теста сформировать небольшие шарики. Выпекать в духовом шкафу 15 минут при температуре 190 °C.

За многовековую историю рецептура сконов претерпела множество вариаций: английская королева Виктория, к примеру, жаловала их на основе апельсинового сока.

Девонширские сливки

16 /4

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Сливки **35** % — 3 стак.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Влить сливки в форму для выпечки 20-сантиметровой глубины, накрыть фольгой и выпекать при температуре 180 °С в течение 8–10 часов, пока поверхность сливок не подернется темно-желтой пленкой. Остудить массу в естественных условиях до комнатной температуры. Затем поместить в холодильник на 8 часов. Снять верхний слой. Его можно использовать для выпечки. Оставшуюся массу взбить. Подавать с теплыми сконами, по желанию можно оттенить вкус клубничным джемом.



181.10 17500 py6.

Сливки **Эльвир Бонгрэн***1 л /

жирность 35,1 %

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

Сафина Шарифова

ПОРЦИЯ подготовила Сафина Шар 39000869

Уютный поселок Ильский в Северском районе не вполне обычный тихий пригород. Здесь работает агрокомплекс «Солнечный», поставляя к нашим столам уникальный в своей пользе хлеб по технологии «Тонус» и кое-что еще.



ТАЙМУРАЗ ДЖИОЕВ, директор 000 «Солнечный»

Таймураз, скажите, в чем особенность «Солнечного» и с чего вся история началась? До нас на юге России хлеб из пророщенного зерна в промышленных масштабах никто не пек — мы первые. В 2005 году агрокомплекс «Солнечный» стал идеей, через пару лет эта идея воплотилась в жизнь. Мы реконструировали под хлебопекарню здание бывшей табачной сушильни в поселке, приобрели необходимое для подобного хлеба оборудование, права на технологию производства, и дело пошло.

Кто автор технологии?

Сам хлеб «Тонус» появился в 1990 году благодаря академику В. М. Антонову. Разработав технологию выпечки хлеба из пророщенной пшеницы, он ее запатентовал и сразу взялся за дело. Сперва выпускал «Тонус» под своим началом в городах и областях Сибири, а позже прибыл и в Москву, где начал реализовывать уже саму технологию и надлежащее оборудование.

Старт был удачным?

Мы начинали с небольших объемов: продукция была новой для рынка. Сперва распространяли «Тонус» по Северскому району, по маленьким местным магазинам, ну и среди друзей в Краснодаре. С ходу предложить себя крупным сетям мы не могли — необходимо было учесть нюансы производства. Наш продукт, его сырье в буквальном смысле живое, на то, чтобы вникнуть в технологию и отточить качество, потребовалось 2 года.





Сам я занимался наукой, а в бизнес пошел, потому что захотелось реальных действий: делать то, что было бы полезно и необычно. Хлеб стал первым этапом. Вторым — появление цеха, производящего вегетарианские колбасные изделия по уникальной технологии, запатентованной Вадимом Крюковым, нашим главным технологом. Пока это эксперимент, но весьма многообещающий. Мы выпускаем колбасу, паштеты, сосиски высочайшего качества и вкуса, которые не отличить от тех, что на современном рынке называют «мясными». С той разницей, что основа нашей продукции — та же биопшеница, пшеничный белок. Настоящий и уникальный экопродукт, без ГМО и сухих смесей вроде сои или крахмала. Такого не делает больше никто.



Все, кто пробовал наш хлеб впервые, отмечали, что он необычный, вкусный и более сытный, чем его «мучные» собратья. К тому же он сразу влияет на активную работу ЖКТ. С этим на первых порах даже казусы случались: продавцы в Ильском смущенно интересовались, все ли в порядке с хлебом, который так интенсивно воздействует на организм. Пришлось их успокаивать, объяснять, что дело в составе «Тонуса»: он содержит 22 % пищевых волокон, в 10 раз больше, чем, например, в обычном нарезном батоне. Чем больше волокон, тем активнее включаются процессы, выводятся из организма вредные вещества, последствия употребления современных рафинированных продуктов. К рафинированным продуктам относится традиционный белый хлеб: при помоле пшеницы в муку из зерна удаляются зародыш и оболочка, которые содержат 70 % всех полезных веществ пшеницы. Они в виде отрубей идут на корм скоту. А с проращенным зерном такого не происходит.

У продукции «Солнечного» уже случился большой успех на ProdExpo. На международный рынок выходить планируете?

Непременно. Тем более, что за рубежом прекрасно понимают, что такое здоровое питание. Соответственно, там нашу продукцию проще производить и распространять. Это тут, на Кубани (да и в России), мы практически пионеры. В Европе, Ирландии, Германии, Нидерландах, и Китае мы уже реализовали около тонны продукции, которой потребители и специалисты остались очень довольны.



Хлеб

Тонус

500 г / из проращенной пшеницы / бездрожжевой

35²⁰

При регулярном употреблении:

- улучшает моторную функцию кишечника,
- снижает вес.
- выводит избыток холестерина,
- нормализует обмен веществ.

АССОРТИМЕНТ:

- видов дрожжевого хлеба: пшеничный, ржано-пшеничный, пшеничный подовый, с сухофруктами, с семенами подсолнечника и тыквы;
- вида бездрожжевого хлеба: бездрожжевой на закваске, ржаной 100 %, бездрожжевой на закваске с тмином;
- вида полезных изделий из цельнозерновой муки к чаю: рогалики без сахара, рогалики с сахаром, печенье «Новинка»;
- вида пирожков самос с различной начинкой.



ХЛЕБ «ТОНУС»: СЕКРЕТЫ ПРОИЗВОДСТВА

«Технология «Тонус» позволяет проращивать любое зерно, от пшеницы и ржи до ячменя и овса. Мы используем рожь и пшеницу. Зерно замачивается за сутки в воде, температура которой соответствует температуре на улице. Утром на каждом зернышке появляется беленький росточек: оно проросло. Это очень важная стадия, в которой и заключается весь секрет: зародыш находится в биологически активной форме, в зерне — огромная сила пробудившихся активных веществ.

Промыв зерно, мы бросаем его в диспергатор измельчать. Важно не перемалывать в муку, а именно измельчать — и тут же получаем тестовую массу. Остальные ингредиенты используется такие же, как в обычном хлебе: соль, сахар, кориандр, тмин. Бездрожжевой хлеб поднимается за счет закваски (кисломолочной, хмелевой или пшеничной).

Далее обычный процесс: деление тестовой массы, округление, укладка в форму. Вес дрожжевого хлеба — 350 г, бездрожжевого — 500 г, и хотя вес контролирует автоматика, наши пекари на глазок могут определить, если 5-7 граммов где-то потерялись. Да и в руке такой хлеб по-другому ощущается.

Расформированный хлеб отправляется в расстойку при 45 °C и влажности 75 %. В таких условиях он не заветривается, а «доходит» постепенно. Выпекается при 220 °C в течение 20–25 минут, а дальше отправляется на упаковку.

Качество зерна и ингредиентов мы контролируем постоянно: делаем выходной контроль, получаем развернутый анализ из лаборатории. Но главное — у нас давний и надежный поставщик. Мы используем зерно, выращенное в хозяйстве «Пугачевская» Пензенской области. Оно выращено по беспахотной технологии биоорганического земледелия, на почве, которая в течение 20 лет не обрабатывалась химикатами».



ЛЮДМИЛА ОГРЫЗЬКО,

технолог 000 «Солнечный»

КОЛ-ВО В 100 Г	БЕЛЫЙ ХЛЕБ	ХЛЕБ ИЗ ПРОРАЩЕННОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ
Кальций	18	71
Калий	Нет данных	850
Магний	0,5	340
Фосфор	87	1100
Железо	0,7	10
Цинк	Нет данных	20

Что говорили?

Например, был случай в Амстердаме, куда мы прибыли по приглашению очень крупной компании, занимающейся примерно схожей с нашей продукцией. И вот дегустационный зал, два стола, на одном — их ассортимент, на другом — наши хлеба и вегетарианские колбасные изделия. Продегустировав нашу продукцию, голландцы сгребают свою в коробки и уносят со словами: «Вас этим не удивишь». А ведь компания действительно солидная, много лет на рынке, 51 % акции у Nestle. Они заинтересовались нами с точки зрения реализации во всем мире. Помимо дегустаций, мы, конечно, представили свой ассортимент на лабораторные исследования: их проводили в Израиле, где технология и отношение к этому процессу особенно тщательны. Результаты были идеальны. Полтора года назад Вадим Крюков был в Германии, проводил маркетинговые исследования — и ему удалось попасть в Бундестаг на переговоры с представителями одной из лидирующих партий. Они проявили не меньший интерес, выдвинули встречные предложения по открытию совместного производства в Германии. Мы стараемся охватить и Запад, и Восток. Один маститый китайский производитель предлагал нам объединить производство, но они, увы, добавляют сою в вегетарианскую продукцию, а мы — нет.

Что стоит на пути немедленного покорения Запада?

Вопрос реализации за рубеж упирается, как всегда, в экономическополитические и транспортные темы. Европейцы, конечно, переживают, им нужны гарантии, что вся наша продукция будет приходить в срок, что не будет проблем с таможней и расстояниями. Но мы знаем, что делаем, и потому переговоры продолжаются. К тому же «Солнечный» работает в сегменте, востребованном во всем мире. В чем-то мы даже опережаем основных поставщиков: например, не используем ту же сверхпопулярную у них сою, сухую клейковину.

И наконец, ближайшие планы «Солнечного»?

В 2013 году мы собираемся, во-первых, провести биосертификацию нашей продукции, во-вторых — начать производства хлебов из полбы, одной из старейших зерновых культур, и в-третьих — увеличить объемы производства вегетарианских колбасных изделий. Постараемся удивлять и далее.



Милые радости



ТЕКСТ: Сафина Шарифова

Мирныйхиеб

Хлеб един для всех - и свой для каждого: а точнее, для каждой страны. И изучать мировое наследие с помощью хлебобулочных изделий - занятие вкусное, полезное и доступное. Достаточно протянуть руку к полочке с выпечкой.



♦ 0 пользе французских стереотипов

Багет, тонкий твердый длинный хлеб, превратился в очаровательное клише французского быта. Спасибо за это можно сказать, например, Вуди Аллену и его фильму «Все говорят: "Я тебя люблю"». Как и прочим последовавшим далее кинолентам и сериалам разных режиссеров (как правило, американских), где романтичная парижская жизнь изображалась приблизительно так: балкон с видом на Эйфелеву башню, герои позируют с бутылкой красного вина и багетом. Впрочем, это тот случай, когда стереотип оказался близок реальности: багет во Франции поныне остается самым популярным видом хлеба. С его помощью французам наконец-то удалось завоевать мир. А ведь изобретен был багет



сравнительно недавно, в середине XIX века (причем не во Франции, а в Вене, позже попав в пекарни на берегах Сены). Форма классического багета, тонкая и длинная, сформировалась благодаря закону 1920 года, согласно которому пекари имели право работать лишь до четырех утра. С таким расписанием никак не получалось выпекать к завтраку пышные батоны, но стоило сделать их тоньше, как дело ускорилось. Хорошим багетом считается тот, в котором хрустящая корка аккомпанирует легкому, как пуху, мякишу. Он выпекается из пшеничной муки, но особо изысканные пекарни предлагают вариации: au levain (на дрожжевой основе), campagne (смешанный с ржаной мукой), complète (из цельной пшеницы), и viennoise (с молоком и небольшим количеством сахара). И да, пресловутый «хороший багет» — дело непростое. Как объясняют мастера из пекарни Эрика Кайзера (всемирно известного французского пекаря и автора кулинарных книг), мука для багетов поставляется, как правило, из Гатине, графства на юге от Парижа. Там злаки выращивают без пестицидов, а мельники особо тщательно просеивают муку. В процессе выпечки багеты должны подниматься медленно. К тому же многие пекарни отказались от использования дрожжей в приготов-



лении багетов, перейдя на натуральные закваски. И стоит помнить, что настоящий, свежевыпеченный багет «живет» лишь 4 часа.

Что делают с багетами гурманы, помимо очаровательных, но очевидных канапе? «Звездный» шеф Пол Ранкин, например, предлагает с его помощью помирить две кухни — французскую и итальянскую — и приготовить кростини с обжаренным в меду инжиром и карамелизированным красным луком. Из багета получаются прекрасные крутоны для супов и салатов: предварительно нарезанный багет нужно вымочить в оливковом масле, соли



Что общего между Мексикой и Арменией?

Мексиканцы – ацтеки и майя – совершили одно из первых хлебных открытий на миллион: они изобрели тортильяс. Культивировав маис и кукурузу, они начали выпекать лепешки. По легенде, первым этот рецепт изобрел крестьянин, дабы угостить голодного короля. Захватчики-испанцы назвали эти лепешки tortillas («маленькие пирожки»). Интересно, что примерно в то же время за тысячи миль от Мексики на территории Армении в фаворе была та же тортилья, только называлась она «лаваш». Со временем тортилья и лаваш превратились в удивительный пример того, как нечто столь несложное в приготовлении (в основе современных лепешек – пшеничная мука, вода, сливочное масло и немного соли) стало незаменимой частью кухонь всего ранга, от элитной до фаст-фуда.



Хлебобулочные открытия

Продолжить гастрономические открытия можно, перейдя от классических сортов выпечки к вариациям, которые можно попробовать в сети супермаркетов «Табрис».



Ирландские гадания

Хлеб с добавлением фруктов может стать десертом, а может и традиционной закуской к супу: это уж как вашей душе будет угодно. Меж тем подобный хлеб считается символом ирландской кулинарии. Он зовется «бармбрак», и его принято подавать с маслом к чаю, а в канун Хэллоуина - использовать для гаданий. В буханку «бармбака» запекали фасолинку, лоскут одежды, монету и кольцо, что символизировало холостячество, доход, богатство и замужество соответственно. Кому что попадется того в следующем году и ожидай.





КНИГА

Улица свежего хлеба

Полное руководство Аллам П., Мак Гиннесс Д. 1 шт. / Эксмо

934.60

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

и перце и, добавив по вкусу чеснок, розмарин, тмин и прочие излюбленные специи, 10–15 минут обжарить в духовке. Хлебный пудинг, вегетарианские (и не только) сэндвичи, тарталетки и даже пицца — багету подвластно все. Как капля Chanel № 5 превращает любой облик в шикарный французский, так и французское же явление, багет, добавляет каждому блюду особый шик.

🗦 Хлеб из солнца и воздуха 🤄

Итальянский хлеб — основа любого грамотного европейского меню. Именно его вы найдете и в хлебной корзине, и на тарелке с изысканными бутербродами. Он особенное явление, столь же солнечное и радостное, как и весь темперамент этой страны. Дело в том, что основная часть хлебопечения Италии



сосредоточена на юге, от Сицилии до Тосканы. Именно на Сицилии в VIII в. до н. э. заезжие греки установили традиции выпекания сдобы, позже подарившей гастрономии такие хлеба, как брускетта, фокачча, биола, боволо и, разумеется, чиабатта. Итальянский хлеб мягок,

легок, он идеальный компаньон к пасте, салатам, соусам, улучшающий их вкус. Как правило, он обладает воздушной мякотью и хрустящей (но более нежной, чем багетная) корочкой, которую принято сбрызгивать оливковым маслом перед трапезой.

Чиабатта, визитная карточка итальянской сдобы, до сих пор является предметом спора кулинарных историков. Одни настаивают на том, что ее рецепт был известен со времен Древнего Рима, другие — что это самое позднее «хлебное»

изобретение Европы, появившееся в 80-х годах прошлого столетия. Именно тогда венецианский мельник Арнальдо Каваллари принялся проводить опыты с мукой и способами замешивания теста, экспериментируя с естественными химическими и физическими процессами выпекания теста. В конце концов он остановился на очень мягком и влажном тесте с большим количеством волы. После выпекания мякоть хлеба становилась воздушной и очень пористой — фирменный признак



настоящей чабатты. Зарегистрировав ciabatta как торговую марку, Каваллари тем не менее не скрывал, что не изобрел велосипеда. По его словам, немедленная популярность его рецепта обуславливалась ностальгией людей по настоящему, богатому клетчаткой и свободному от химических усилителей вкуса хлебу, который многие не ели аж с 40-х, до тотальной коммерциализации хлебной индустрии. Люди влюбились в чиабатту как в идеальную основу для бутербродов: ее идеально делить на порции, она одновременно компактна и масштабна. А главное — вкус чиабатты не абстрактен,

Хлеб от В. В. Похлебкина

(адаптированный текст из книги Вильяма Похлебкина «Тайна хорошей кухни»)*





* Вильям Похлебкин известен миру как историк, скандинавист, участник группы по созданию герба СССР, обоснователь первенства России в изобретении рецепта водки в международном скандале с Польшей и автор 16 книго кулинарии, среди которых «Что ел Ленин».

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука 2,5 стак.
- Вода 0,5 стак.
- з. **Дрожжи** 35-50 г
- **4.** Молоко 0,5 стак.
- Подсолнечное масло 0,3 стак.
- Репчатый лук 1 шт.
- 7. Соль по вкусу



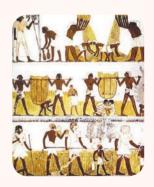
- 2. Нарезать мелко-мелко или пропустить через мясорубку луковицу.
- 3. Разогреть духовку. Перелить дрожжевую смесь в большую миску, добавить к ней молоко и подсолнечное масло. Все быстро, но старательно перемешать, всыпать нарезанный измельченный лук, посолить (щепотка-две), затем постепенно подсыпать муку и все время размешивать до образования теста, не пристающего к рукам. Главное чтобы тесто не получилось слишком крутое; значит, муку надо всыпать постепенно до тех пор, пока тесто, продолжая оставаться еще очень мягким и нежным, в то же время совершенно отставало бы от рук.
- 4. Хорошо промесив такое тесто, наделать из него колобков величиной примерно с яблоко или чуть меньше и сплюснуть каждый из этих шаров в лепешку толщиной примерно в 1-1,5 см. Выложить эти лепешки на противень на расстоянии примерно 1,5-2 см друг от друга, прочертить по ним глубокие линии ножом, сделав их «полосатыми».
- Поместить в духовку. Проверить готовность через 10 минут, проткнув заостренной спичкой. Если лепешки зарумянились, а на спичке все же остаются следы теста, дайте постоять в духовке еще минуты 2-3, но не больше.
- 6. Вынуть, разложить на деревянной доске (фанере), прикрыть полотенцем. Пробовать приготовленный хлеб можно минут через 25, не раньше: лишь тогда он приобретет свой настоящий вкус. Приятного аппетита!



Тысячелетия назад люди, не столь давно открывшие для себя огонь, пекли хлебные прототипы на камнях, используя вместо муки орехи и желуди.



Около 15 тыс. лет до нашей эры в Средней Азии зародилась культивация злаков. Человечество изобрело жернова, научилось перетирать зерна в муку, замешивать с водой (позже — с прокисшим молоком) и выпекать.



Древние египтяне изобрели первые настоящие печи и научились выпекать хлеб на пивных дрожжах — благодаря этим открытиям хлеб стал пышнее, вкуснее и удобоваримее.

но идеально гармонирует с любыми ингредиентами. Фуд-блогеры советуют обязательно сочетать чиабатту с овощами, что вполне мудро, учитывая, что ее мякоть имеет свойство идеально впитывать сок, при этом не размокая, а уж если дополнить овощи достаточным количеством специй и сыра, например козьего, получится отличный деликатес. Для лучшего эффекта обе половинки сэндвича из чиабатты с ингредиентами следует обернуть в пленку как минимум на 20 минут.

По-русски здорово 🗧

Главный гуру российской кулинарной истории Вильям Похлебкин писал в своей книге «Тайны хорошей кухни»: «А между тем хлеб — это основа жизни и стола. Без хлеба нельзя прожить, без него любой обед не обед, любому блюду чего-то недостает».

Хлеб всегда был отдельным диалектом русской нации, неизменным участником ее истории, вовлеченным практически во все важные легенды и реальные события. Хлеб русский народ любил основательный: пышный, сытный и предпочтительно сладкий. Например, знаменитый дрожжевой каравай, украшение любого свадебного пира на Руси, был таковым. Не говоря уж о том, что мастерские узоры,



которыми их украшали, стали одними из важных шагов человечества на пути превращения еды в искусство. Пекарей в России обожали и уважали, а одно время даже освобождали от налогов. Первым по-настоящему важным пекарным брендом нашей страны стали пекарни купца И. М. Филиппова в XIX веке их сеть оплетала всю Россию. Филипповские хлеба, пироги, пирожные, сушки, сайки надолго установили стандарты качества, которым добросовестные пекари стараются следовать и поныне. Никуда не делась и любовь русского человека

к «черному» хлебу, что в наш век моды на здоровое питание как раз кстати. Большая часть хлебов из ржаной муки была изобретена именно на наших хлебопекарнях, как, например, знаменитый «Дарницкий». Впервые этот овальный ржано-пшеничный хлеб вышел из печи хлебозавода № 11 в Ленинграде, а позже завоевал и весь СССР.

В наше время ассортимент даже самой скромной пекарни в любом (хорошо, почти в любом) уголке мира — это праздник изобилия. Можно добывать хлебобулочные удовольствия там, а можно, обзаведясь домашней хлебопечкой или

достойной духовкой, экспериментировать самим. Благо все хлеба, от «экстравагантных» до классических, всегда объединяло одно: их просто приготовить самому. И потому ничто в мире съестного не сравнится с хлебом.





Ломоть здоровья

«В сотрудничестве» с зернами или мукой разных культур определенное хлебное изделие превращается орудие здоровья. Так, льняная мука помогает организму человека восполнить важные жирные кислоты — омега-3 и омега-6, которые организм не может синтезировать самостоятельно. А тем временем они необходимы для нормального метаболизма. Хлебобулочные изделия со льном особенно ценят вегетарианцы, пригодятся они и для поддержания ресурсов постящихся. А еще лен помогает при профилактике сердечно-сосудистых заболеваний и диабета.



Розмариновый дух

Само слово «розмарин», кажется, источает аромат и нежность. Эта приправа, и правда, такая: вот почему веточки розмарина используют в приготовлении множества блюд. Хлебобулочные изделия, в мякиш которых добавлен розмарин, благоухают особенно пряно, тают во рту и дольше хранятся. Добросовестные кулинары используют листочки, собранные исключительно с верхних ветвей молодого и цветущего розмаринового куста. Листья сушат особым способом, а потом пускают в ход: готовят масло или измельчают.

Пивной хлеб

(адаптированный рецепт американского шеф-повара Джеральда Нормана)



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука 3 стак.
- **2. Сода** 3 ч. л.
- з. **Соль** 1 ч. л.
- **4. Сахар** 0,25 стак.
- **5. Пиво** (сорт по вкусу) 0,3 л
- 6. Растопленное сливочное масло — 0,5 стак.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- · Разогреть духовку до 180 °C.
- Пиво смешать с мукой, содой, солью и сахаром.
- Влить в смазанную форму для хлеба.
- Добавить в эту смесь масло.
- Выпекать час, извлечь из формы и остужать 15 минут.

Приятного аппетита!



В Древнем Риме был налажен процесс хлебопроизводства со множеством пекарен, пекари научились готовить хлебную закваску на основе виноградного сусла и добавлять в тесто молоко, мед, жир, яйца, кориандр, кунжут и прочие семена и приправы, а домохозяйки изобрели впечатляющее количество рецептов супов и похлебок на основе хлеба.

По одной из версий, слово «хлеб» заимствовано из герм., ср. гот. hlaifs, др.-исл. Hleifr, откуда заимствована праславянская форма *xlĕbъ.



В Санкт-Петербурге открыт в 1988 году единственный в России Государственный музей хлеба, в нем представлено около 19 000 экспонатов, посвященных хлебу. В общем, если вас интересует история хлеба, то лучшего места, где вы можете получить информацию, просто не найти.

Адрес: ст. м. Маяковская, ст. м. Лиговский проспект, Лиговский пр., д. 73, здание экспериментального хлебозавода «Лиговка», телефон: (812) 764-11-10.

Совершенствуя Кийссику Порой мы даже не замече удобнее, практичнее, кра

Порой мы даже не замечаем, что привычные вещи стали удобнее, практичнее, красивее. Но стоит приглядеться к вроде бы знакомым приспособлениям, как сразу становится понятно — будущее наступило. Оно в деталях.





Форма Густо Руж Тескома*

1 шт. / 16 см / овальная / с крышкой / для духовки

453.70

399 00 py6.



Форма для запекания от «Тескома» за внешней лаконичностью скрывает множество достоинств. Керамическая поверхность обеспечивает оптимальный прогрев блюд, позволяя не только выпекать в них хлеб, но и готовить блюда в стиле Sous Vide. Форма выдерживает перепады температуры от –18 до +240 °C, что очень удобно при современном ритме жизни: ставить в духовку в нем можно прямо из морозильника. Она подходит для использования во всех типах печей, включая микроволновки.

Бумага **Сага****

1 шт. / 12 м / Силиконизированная / для выпечки

86.40

75 00 py6.



Бумагу для выпечки, изготовленную с использованием высококачественного силикона, грех использовать только по одному назначению. Силикон безопасен, влагоустойчив и легко терпит большие перепады температур. Подходит для приготовления легких блюд — еда не пригорит благодаря обработке современным материалом. Выпечкой и жаркой применение не ограничивается. Бумага может использоваться даже для варки в кипятке особо хитрых блюд в мешочках.

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

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





Горшочек **Ломоносовская керамика**

1 шт. / 400 мл / традиционный / для запекания

98.20

8500



На протяжении пяти лет компания «Ломоносовская керамика» создает для кулинаров посуду из высоко-качественной керамики. Взять хотя бы горшочек: никакими новомодными аэрогрилями не заменить его свойства — глина равномерно прогревается и не контактирует с продуктами на химическом уровне. А современные пищевые глазури позволяют горшочку быть не только полезным, но и приятным глазу. Вместо крышки при приготовлении соусов и рагу можно использовать хлебное тесто, получив блюдо 2-в-1.



1 шт. / регулируемая толщина / для теста

779.00

689 00 py6.



Скалка с регулировкой от компании «Тескома», изготовленная из высококачественного пластика, навсегда решит проблему раскатки теста определенной толщины. Специальный механизм имеет 5 режимов и позволяет регулировать высоту раскатки с шагом в 2 мм. Максимум (8 мм) необходим для пышных пирогов, а минимум, когда регулятор стоит на 0 мм, превращает механическую скалку во всем известный классический прототип. Моется устройство только под проточной водой.







1 шт. / 38*28 см / для раскатки теста / силиконовый

490.80

429 00 py6.



На кухне хорошей хозяйки мелочей не бывает: каждая вещь нужна и важна. К примеру, силиконовый коврик, изготовленный из безопасного современного материала, позволяет не использовать лишней муки, эргономичен (просто сверните его в трубочку) и удобен: тесто не прилипает, не скользит и принимает необходимую форму без лишних усилий. Его можно использовать вместо пергамента для выпечки печенья или замораживания продуктов в морозилке. Идеальный вариант в стиле 3-в-1.



Сито **Делиция Тескома**

1 шт. / механическое / для муки и сахара

590.50 **519** 00



Прогресс настолько видоизменяет привычные нам приспособления, что порой трудно отвести от них глаза. Механическое сито от компании «Тескома», изготовленное из высококлассной нержавеющей стали, не только позволяет комфортно просеять сахарный песок или муку прямо в хлебопечку или другую узкую емкость, не применяя лишних усилий и сохраняя чистоту вокруг, но и гармонично впишется в любую современную кухню, став элегантным дизайнерским штрихом.



Todapornaa kopsuna «Bunerka xueba»

КАК ПОЛУЧИТЬ:

- :: 1. Обдумать список покупок, время и магазин, где их удобно будет забрать.
- ::::2. Сообщить об этом специалисту сети супермаркетов «Табрис» по телефону или почте.
- 3. В назначенное время приехать в выбранный супермаркет сети, оплатить и получить подарочную корзину.
- Упаковка товаров бесплатно. В оплату входит стоимость корзины и вложенных в нее товаров.

В НАБОРЕ:

мука кукурузная, черемуховая, гречневая; дрожжи и разрыхлитель; тростниковый и ванильный сахар; масло тыквенное, помидоры вяленые и оливки;

скалка, форма для выпечки.

Подарочная корзина с набором продуктов и приспособлений, необходимых для выпечки оригинального, вкусного и полезного хлеба.



Оригинальный подарок для тех, кто любит готовить



Knebonek u neskeboka

Вопреки названию «ленивые» стадии выпечки хлеба – закваска и «отлежка» – это время активной работы. Краткий мастер-класс от Татьяны Чекаровой раскроет детали процесса на примере бездрожжевого ржано-пшеничного хлеба по ее авторской рецептуре.



Татьяна Чекарова

Технолог отдела хлебопечения сети супермаркетов «Табрис»

Этап 1. **Закваска**

Самые распространенные сорта хлеба выпекаются на основе дрожжей: они дают пышную текстуру хлебу. Исключив их, вы рискуете получить вместо высокого каравая плоскую

лепешку. Если же лепешки в планы не входят, необходимы привычные сухие дрожжи или их старинный эквивалент — живая закваска. Закваску делают по-разному. В нашем случае на основе солода, пшеничной муки, воды и сахара. Солод получают из пророщенной ржи. Благодаря проращиванию, в зернах запускается механизм развития, в получаемом из них солоде много «силы». В закваске солод передает энергию муке, начиная реакцию брожения. Вода и сахар в этом случае создают идеальную среду. При этом кислород, имеющийся в продуктах, перерабатывается, а вместо него появляется органическая кислота и газ с характерным кисловатым ароматом. Чтобы реакция проходила нормально, температура окружающей среды не должна превышать 25—26 °C, а самой массы — 30 °C. При этих показаниях термометра закваска будет готова через 2—3 дня. Если закваска не достоит, будет слаба и не даст достаточно «сил» хлебу, перестоит — все растеряет, и хлеб не удастся. А потому главная задача — поймать момент, когда брожение достигло кульминации. Определить готовность на глаз можно достаточно легко: газ заполняет пузырьками всю массу, выросшую в объемах почти в 1,5 раза.



НА ЗАМЕТКУ: СТРОГО СОБЛЮДАЙТЕ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ.

Слишком низкая температура окружающей среды сильно замедлит реакцию брожения или вовсе ее остановит. Температура даже на 2 градуса выше нормы грозит тем, что в закваске погибнет живая культура, отвечающая за подъем, структуру теста и, соответственно, за качество хлеба. Тонкость момента в том, что при реакции выделяется собственное тепло, а потому есть риск, что в самой закваске температура перешагнет допустимый порог в 30 °С.

ПРИМЕЧАНИЕ

- 1. Хранить готовую закваску в «спящем состоянии» можно в холодильнике 7 дней при 14 °C. После этого срока необходимо ее «подкормить»: добавить свежую порцию солода, муки, сахара и воды, чтобы вновь запустить процесс брожения.
- 2. С каждой подкормкой закваска набирает «силу»: хлеб на ней получается более качественным.



Термометр Тескома Престо 1 шт. / цифровой / для кухни

735.70

625 00 py6

Этап 2. Замес

К каждой муке необходим особый подход, и в технологии замеса нужно это учитывать. В работе с ржаной мукой главное — напитать ее влагой, чтобы молекулы воды разрушили структуру муки и

сформировали новую систему молекулярных связей. В пшеничной муке ключевой фактор — клейковина. Для ее правильного формирования требуется обогащение муки кислородом. Он позволит избавиться клеткам от молекул воды, имеющихся в структуре пшеничной муке, и передать их ржаной. Потому замес должен состоять из двух стадий. На первой стадии закваску и ингредиенты для теста замешивают на минимальной скорости, чтобы тщательно соединить все продукты. При этом начинает «работать» ржаная мука. Вторая проходит на повышенной скорости, чтобы тесто взбилось, а пшеничная мука обогатилась кислородом и началось формирование клейковины.



НА ЗАМЕТКУ: НЕ СТАРАЙТЕСЬ ЗАМЕШАТЬ ВСЕ НА МАКСИМАЛЬНОЙ СКОРОСТИ. Пренебрежение к технологии и замес на быстрых скоростях может привести к тому, что ржаная мука попросту не напитается необходимым количеством влаги, не изменит свою структуру и не начнет работать в дуэте с пшеничной должным образом.

ПРИМЕЧАНИЕ

- 1. Вымешивать тесто можно миксером. Но лучше вручную. Тактильные ощущения позволяют определить готовность теста без дополнительных приспособлений. При замесе ржано-пшеничное тесто из жидкого состояния переходит в более плотное без добавления дополнительной порции муки. Как только оно практически перестает прилипать к рукам, можно отставить его на «отлежку».
- 2. При больших объемах теста и интенсивности замеса температура теста может увеличиться на 10 °C.

этап з. Отлежка и расстойка

Как только выключается миксер, начинается работа самого теста. Молекулы всех смешанных продуктов образуют новые связи. При этом образуются органические кислоты, отвечающие за органолептические качества хлеба, и вы-

рабатывается диоксид углерода, который в условиях жаркой печки переходит в газообразное состояние, улетучивается, оставляя в тесте полости — поры, придающие готовому продукту характерную упругость и красивую структуру. Ржано-пшеничный хлеб должен иметь большую пористость и особую выраженную кислотность. Здесь тоже важны факторы времени и температуры. Пшеничная требует отлежки при 24 °С, ржаная — на 3 градуса выше. В итоге 26 °С удовлетворят капризам ржано-пшеничного тандема. Но времени на процесс потребуется не менее 1–1,5 часов. Финальный штрих всей процедуры до того, как хлеб отправится в печь, — расстойка. Она начинается тогда, когда тесто помещено в формы для выпечки. Их держат в условиях повышенной влажности и температуры, которые стимулируют активное брожение и способствуют тому, что тесто набирает максимальную силу. В домашних условиях формы на расстойку можно поместить в самый теплый угол комнаты. Когда в форме оно поднимется на 45–50 %, процесс работы теста завершен: пора отправлять в печь.



НА ЗАМЕТКУ: ДАЙТЕ ХЛЕБУ ОТЛЕЖАТЬСЯ ВВОЛЮ.

Нарушение сроков грозит тем, что хлеб не будет иметь должного объема и аромата. Вкус же продукта может оказаться и вовсе непредсказуемым. В этот период должна быть сформирована оптимальная кислотность продукта. Кстати, пшеничное тесто более кислое, чем приготовленный из него хлеб. В случае с ржаной мукой все наоборот: кислотность с термической обработкой только увеличивается.



ПРИМЕЧАНИЕ

- 1. В отличие от классического дрожжевого хлеба, имеющаяся в ржано-пшеничном хлебе солодовая закваска придает продукту сладковатый вкус, который получается за счет наличия живых культур.
- 2. С увеличением сорта муки кислотность хлеба снижается. А увеличение в составе доли пшеничной муки приведет к тому, что хлеб будет более пористым. В среднем же принято, что нормой для ржанопшеничных сортов хлеба считается кислотность в 7-11 градусов, а пористость 46-60 %.

Хлеб бездрожжевой ржано-пшеничный

авторский рецепт Татьяны Чекаровой



Бездрожжевой ржано-пшеничный хлеб печется в формах: достаточно большое количество влаги не позволяет ему держать необходимую структуру, и потому стоит выложить массу на противень, как она растечется, превратившись при выпечке в лепешку.





- 1. Муку, солод, сахар и теплую воду замешать в миске. Накрыть крышкой или плотным полотенцем и оставить бродить при комнатной температуре.
- 2. Готовую закваску смешать с ржаной и пшеничной мукой, добавить соль, сахар, растительное масло и воду. Вымешивать до тех пор, пока масса не станет легко отходить от рук. Отставить на 1-1,5 часа на отлежку.
- 3. Отдохнувшее тесто разделить руками на 2 части. Сформировать из каждой шарик и поместить швом вниз в продолговатую форму с высокими краями. Оставить в теплом месте с высокой влажностью на 1-2 часа на расстойку, пока тесто не поднимется на 50 % от своей начальной высоты.
- 4. Выпекать в течение 35-37 минут при температуре 210-220 °C.

ингредиенты

- Мука пшеничная,
 1 сорт 5 ст. л.
- **2. Солод** 2 стак.
- **з. Сахар** 3 ст. л.
- **4. Вода** 3 стак.

(ДЛЯ ТЕСТА)

- 1. Мука ржаная 3,5 стак.
- 2. Мука пшеничная — 4 ст. л.
- **з. Закваска** 5 ст. л.
- **4. Вода** 1,3 стак.
- **5. Соль** 0,5 ч.л.
- **6. Сахар** 1 ст. л.
- 7. Растительное масло 3 ст. л.

Чтобы тесто не прилипало к рукам при разделке, можно смочить их, смазать маслом или присыпать мукой.





3

4

Пасхальные радости

Во всем мире бренд Bauli ассоциируется с ароматом выпечки, домашним уютом, теплотой, моментами радости и удовольствия, разделенными с близкими и друзьями и, конечно же, с традиционной итальянской пасхальной и рождественской выпечкой — пандоро и панеттоне.

История Bauli началась в 1922 году, когда Руджеро Баули открыл экспериментальную хлебопекарню. Пекарь хотел сохранить традиционный вкус, добавив при этом в него что-то новое, для чего изобрел уникальное оборудование. В 1927 году Руджеро отправился в Аргентину, чтобы там начать свой грандиозный проект. Но по пути следования корабль потерпел бедствие и утонул вместе с грузом, среди которого было и все оборудование. Баули чудом спасся, но до Аргентины смог добраться только через год. Там он основал пекарню и добился успеха, а спустя десять лет вернулся на родину и открыл в Вероне собственный цех и магазин, став вскоре первым кондитером в городе. Его выпечка приобрела огромную популярность. Особенное признание снискали кексы пандоро и панетонне, без которых

ни одна итальянская семья сегодня не представляет себе празднование Пасхи. Их секрет в превосходном качестве исключительно натуральных ингредиентов. Для изготовления теста используются свежайшие яйца с самыми большими желтками: они поступают в производство сразу же, как доставляются с местных ферм, и натуральные дрожжи, которые выращиваются непосредственно на фабрике. И в соблюдении жестких стандартов: «панеттоне» и «пандоро» — наименования, контролируемые по качеству, поэтому они должны создаваться с соблюдением всех строжайших норм и правил, определенных Италией и ЕС. Но в Bauli стараются делать больше, чем предписано. Например, в панеттоне здесь кладут еще больше отборных изюма и цукатов, чтобы доставить максимум удовольствия его поклонникам.





С итальянского Pan d'Oro переводится как «золотой хлеб»: такой солнечный цвет теста достигается за счет использования большого количества желтков. На фабрике Bauli в тесто не добавляют маргарин, благодаря чему оно отличается особенной воздушностью. Пандоро не терпит суеты: на его приготовление уходит не меньше двух дней.



Секрет правильного и вкусного панеттоне заключается в неоднократном замесе и подъеме теста — этот процесс длится 72 часа, при этом применяются не обычные дрожжи, а натуральная закваска, которая и придает тесту пышную структуру.

Кекс

Баули Иль Панетонне500 г / с изюмом

428_{pyő.}





Всему голова

Раньше детей приугали кущать первое блюдо обязательно с хлебом. Сегодня стремятся вовсе исклюгить из их рациона, сгитая его продуктом, от которого можно легко набрать вес.



аждые 100 г свыше ежедневной нормы потребления хлеба могут добавить к весу человека до 7 кг в год. Но без него никак не обойтись: он источник аминокислот и витаминов.

Самым полезным считается ржаной хлеб, в котором содержатся витамин В, минералы и клетчатка. Особенно он показан детям, страдающим лишним весом. Впрочем, есть одно «но»: у малышей до 3 лет не сформирована ферментативная система, а потому грубые сорта хлеба, такие как ржаной или отрубной, усваиваются не очень хорошо. Вводить их в рацион детей этого возраста стоит только по рекомендации врачей.

Есть дети, обожающие хлеб. А есть те, кого порой накормить даже маленьким кусочком бывает весьма сложно, а сделать это надо. Выход найден. Вы обращали внимание, как в кафе или ресторане, где на столах стоят в стаканчиках гриссини, дети моментально их съедают? Многие малыши любят чтото хрустящее, например, тонкие хлебцы, сухарики и длинные хлебные палочки. Так почему бы нам не приготовить для них эти замечательные, хрустящие, золотистые «карандаши»? Испечь гриссини — дело недолгое. А удовольствия от того, как похрустят ими домашние — на весь вечер!



Татьяна Устюгова

руководитель отдела персонала торговой сети «Табрис», мама двоих сыновей и наш постоянный колумнист.



Больше рецептов и разных историй в личном блоге:

childrens-menu. livejournal.com

Гриссини

 $\frac{3}{40}$

- Мука 2.5 стак.
- **2. Сахар** 1 ст. л.
- **з. Дрожжи** 1,5 ч. л.
- **4. Оливковое масло** 3 ст. л.
- **5. Вода** 1,4 стак.
- **6. Кунжут** 5 ч. л.
- **7. Тмин** 2 ч. л.
- **8. Сыр пармезан** 1 ст. л.
- **9. Желток** 1 шт.
- 10. Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить дрожжи, сахар, соль и 20 мл теплой воды, перемешать и ставить опару на 30 минут. Смесь должна увеличиться в объеме. Просеянную муку перемешать с маслом и водой, добавить подошедшую опару и замесить тесто. Накрыть емкость с тестом крышкой или полотенцем и оставить подходить на 2 часа. Из готового теста скатать шарики диаметром 4-5 см (у меня из таких шариков получались 2 палочки). Шарики раскатать в тонкие жгутики во всю длину противня, толшиной 0.5 см. Слегка закрутить и переложить жгутики на противень, покрытый бумагой для выпечки. Смазать их желтком и присыпать тмином, кунжутом и тертым сыром. Оставить палочки подходить еще на 15-20 минут. Выпекать гриссини при температуре 200 °C в течение 7-10 минут, пока они не приобретут золотистый оттенок.



По легенде рецепт гриссини был придуман туринским поваром в XVII в. специально для Амадея Савойского, который нуждался в «легкой пише».

Для малышей с непереносимостью глютена можно приготовить осодый ароматный и насыщенный по вкусу хлеб из разных сортов муки.

Безглютеновый хлеб

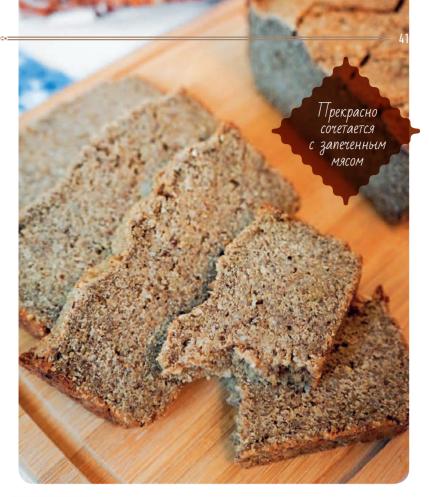
Для булки в 600 г

- **1.** Мука киноа 1 стак.
- **2. Мука кукурузная** 1 стак.
- Мука миндальная 0,5 стак.
- **4. Мука льняная** 0,5 стак.
- **5. Соль** 1 ч. л.
- **6. Сода** 0,5 ч. л.
- **7.** Тмин 1 ч. л.
- **в. Яйца** 2 шт.
- Мед 0,5 ст. л.
- **10. Оливковое масло** 3 ст. л.
- Вода 1 стак.

На заметку: муку из киноа, миндаля можно приготовить самостоятельно, размолов зерна в кофемолке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить все сухие ингредиенты. Смешать желтки, мед и масло, 1 стакан воды, влить в сухую смесь, хорошо перемешать. Взбитые в пену белки аккуратно вмешать в тесто. Выпекать в духовке в течение 35-40 минут при температуре 180 °С в высокой и длинной форме. Вынуть, накрыть полотенцем, дать остыть. Подавать с маслом, медом, молоком, кленовым сиропом.





Хлеб — отличный повод изучить культуру разных народов. Пусть ваш малыш попробует кавказский лаваш, французскую бриошь, итальянскую чиабатту, арабскую питу, мексиканскую тортилью и многое другое.

Диетологи рекомендуют вводить в рацион восьмимесячного ребенка белый подсушенный хлеб, давая буквально крошки весом 3 г. Черствый хлеб и сухари лучше усваиваются организмом, так как дольше измельчаются при жевании, хорошо пропитываются слюной и пищеварительным соком. Свежий хлеб переваривается хуже из-за высокой влажности, она затрудняет разжевывание и пропитывание слюной. При первом кормлении важно наблюдать, не проявляются ли признаки аллергии. Многие дети страдают непереносимостью глютена. К годовалому возрасту малыш может употреблять до 15 г хлеба в день. К трем годам эта норма возрастает до 60 г в день.

Чтобы вы ни готовили, делайте это с удовольствием и приклекайте к процессу детей. Тогда приготовленное будет им казаться вдвойне вкусным. Приятного аппетита!

Многие мамы щедро угощают печеньем детей уже до 1 года. На мой взгляд, в таком продукте мало ценности, а риск развития пищевой непереносимости высок, ведь в состав печенья зачастую входят молоко, мед, ванилин и глютен.





КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ

1 апреля <i>Пн</i> 19:00 1100 руб	2 апреля <i>Bm</i> 19:00 2000 руб	3 апреля <i>Ср</i> 19:00 1100 руб	4 апреля <i>Чт</i> 19:00 1200 руб	5 апреля Пт	6 апреля Сб	7 апреля <i>В</i> 12:00 1000 ру	
СЛАДКОЕ НАСТРОЕНИЕ Готовим фруктовые маффины и домашний зефир	итальянская кухня Превосходные блюда в исполнении знаменитого шеф-повара Фабрицию Зара	РЕСТОРАННЫЕ ХИТЫ Балуем себя любимыми ресторанными блюдами. В меню: «Цезарь», крем-суп из лосося и шоколадный фондант	РЫБНЫЙ ДЕНЬ Празднуем и готовим вкуснейшие блюда из рыбы	ПРОВЕДИТЕ СВОЙ ПРАЗДНИК ЯРКО, ВКУСНО И НЕЗАБЫВАЕМО В КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ MANDARIN GOURMET	ПРОВЕДИТЕ СВОЙ ПРАЗДНИК ЯРКО. ВКУСНО И НЕЗЫВАЕМО В КУЛИНЕРАНОЙ СТУДИИ	АКАДЕМИЯ МАЛЕНЬКИХ КОНДИТЕРОВ ДЕТСКИЙ КЛИСН НЕВЕРОЯТНОЕ ЛЯКОМСТВС СВОИМИ РУКАМИ ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ КУЛИНАРОВ! 19:00 12:00 РУДЕСЕРТНЫЕ ШЕДЕВРЫ ДЕСЕРТНЫЕ ШЕДЕВРЫ ДЕСЕРТ ТВСЕГО ПЛИ ЯБЛО	
0	9 апреля <i>Вт</i>	50	11 appears Um		MANDARIN GOURMET	ный пай станут Вашими любимыми десертами 14 апреля В	
8 апреля <i>Пн</i> 19:00 2000 руб	9 апреля <i>Вт</i> 19:00 1100 руб	10 апреля <i>Ср</i> 19:00 1200 руб	11 апреля <i>Чт</i> 19:00 1200 руб	12 апреля <i>Пт</i> 19:00 1100 руб	13 апреля <i>Сб</i> 12:00 1000 руб	14 апреля <i>Б</i> 12:00 1000 ру	
СТЕЙК? ЛЕГКО!	ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ	жар-птица	ИСПАНСКОЕ ТРИО	РОЛЛ-МАСТЕР	СОЛНЦЕ ИТАЛИИ детский класс	СЛАДКИЕ ИСТОРИИ ДЕТСКИ КЛАСС	
Изучаем виды стейков и тонкости прожарки мяса	Откройте для себя утонченный вкус французских блюд – изысканных	Блюда из курочки, индейки, перепелки – легкие и аппетитные	Яркие, солнечные испанские блюда – паэлья, мидии и шоколадный пирог	Крутим роллы – быстро, вкусно, красиво!	Маленькие синьоры и синьориты с удовольстви- ем научатся готовить пиццу	Малыши узнают секреты приготовления вкусных пирожных 19:00 1200 ру	
	и вкусных!				ПРАЗДНИК В КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ MANDARIN GOURMET	любимые десерты Готовим чизкейк и синнабоны, которые покорят любимых и друзе	
15 апреля <i>Пн</i> 19:00 1300 руб	16 апреля <i>Вт</i> 19:00 1200 руб	17 апреля <i>Ср</i> 19:00 1000 руб	18 апреля <i>Чт</i> 19:00 1100 руб	19 апреля <i>Пт</i> 19:00 1100 руб	20 апреля <i>Сб</i> 12:00 1000 руб	21 апреля — — Б 12:00 — 1000 ру	
ВКУСНЫЕ КОТЛЕТКИ	РИМСКИЕ КАНИКУЛЫ	DOLCE VITA!	ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ	СУПЫ	ПУСТИТЕ ДЕТЕЙ НА КУХНЮ ДЕТСКИЙ КЛАСС	ВОЛШЕБНЫЙ ПИРОГ детский класс	
приготовления в Ита. любимых котлет любог ужина	Паста и ризотто в Италии – основа любого обеда или ужина, Приготовим	Устройте для друзей итальянскую вечеринку и приготовьте	Сациви, хачапури, чанахи – самые вкусные блюда грузинской кухни	Приготовить коронное первое блюдо совсем не сложно, если воспользоваться рекомендациями нашего мастер-класса	Вкусные и полезные блюда для малышей – шарлотка, лазанья с курочкой и тирамису	Готовим пирог с ягодами фруктами, которым можно будет угостить всех-всех-вс	
	вместе	настоящую			19:00 1400 руб	19:00 1200 py	
		итальянскую пиццу			меню от шефа Авторские блюда от шеф-повара кулинарной студии	ТРАДИЦИИ КИТАЙСКОЙ КУХНИ Откроем тайну приготовли ния блюд китайской кухни	
22 апреля <i>Пн</i> 19:00 1000 руб	23 апреля <i>Вт</i> 19:00 1100 руб	24 апреля <i>Ср</i> 19:00 1200 руб	25 апреля <i>Чт</i> 19:00 2000 руб	26 апреля <i>Пт</i> 19:00 1200 руб	27 апреля <i>Сб</i> 12:00 1000 руб	28 апреля — — <i>I</i> 12:00 — 1000 ру	
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ	КАВКАЗСКАЯ КУХНЯ	УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ	ЯРМАРКА ВКУСА	РОЛ'ING IN THE KITCHEN	ПРЯНИЧКИ детский класс	ЯРКИЕ СЛАДОСТИ ДЕТСКИЙ	
Что может быть вкуснее хрустящего багета с пармезаном или итальянской чиабатты?	Приготовьте превосходное лобио или кутабы с разными начинками, будет очень вкусно!	Поистине восточный пир! Готовим узбекский плов, манты и самсу	Настоящая ярмарка вкуса і Сочные, пряные мясные блюда	Крутим «Унаги маки», роллы с тунцом, морским гребешком и угрем	Вместе печем прянички – шоколадные, имбирные, с джемом	Оригинальные рецепты приготовления мармелад зефира и ватрушек	
					19:00 2000 руб МОРСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ	19:00 1500 py	
					Освоим тонкости приготовления блюд из морепродуктов	РЫБНОЕ ТРИО: ДОРАДА, ТРЕСКА, СИБАС Любители Seafood оценят достоинству мастер-класс	
29 апреля <i>Пн</i> 19:00 1100 руб	30 апреля <i>Вт</i> 19:00 1300 руб		D. 4.0 (14.0 4 11/4 = 5		LARDERI OCIO		
ЭСТЕТ-КЛАСС	ДЕЛО ВКУСА	РАСПИСАНИЕ МАСТЕР-КЛАССОВ І АПРЕЛЬ 2013					
Готовим знаменитые ресторанные хиты: «Цезарь», медальоны и чизкейк вашим родным и близким		Генеральный Партнер – сеть супермаркетов «Табрис» ТАБРИС ЗАПИСЬ НА МАСТЕР-КЛАССЫ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8 (918) 254 34 34 КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ МАНОАКІН GOURMET, УЛ. КРАСНЫХ ПАРТИЗАН, 323					

В КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ СЕРТИФИКАТ ДЛЯ ВАШИХ БЛИЗКИХ И ДРУЗЕЙ НА ЛЮБОЕ КУЛИНАРНОЕ ЗАНЯТИЕ.
ПОДАРИТЕ ЛЮБИМЫМ НОВЫЕ ЯРКИЕ ЭМОЦИИ И РАДОСТЬ ТВОРЧЕСТВА*



Итальянский пирог с финиками и сыром маскарпоне

 $\frac{1}{6}$ $\frac{5}{1}$

ИНГРЕДИЕНТЫ

тесто:

- 1. Мука 560 г
- 2. Масло сливочное 310 г
- 3. Caxap 210 r
- **4. Яйца** 2 шт.
- **5.** Разрыхлитель 1 г
- **6. Соль** 2 г
- **7.** Ванилин 2 г

начинка:

- **1.** Финики 220 г
- **2.** Сыр маскарпоне 140 г
- **3.** Сливки 33 % 95 г
- **4. Яйца** 2 шт.
- **5. Сахарная пудра** 50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

тесто:

- Мягкое сливочное масло взбить с сахаром, вмешать яйца, добавить соль, разрыхлитель, ванилин и муку.
- 2. Замесить тесто и поставить в холодильник на 1 час.
- 3. Выложить тесто на дно формы, сформировать бортики.

начинка:

- Смешать венчиком сыр маскарпоне, сливки и яйца, аккуратно выложить на тесто.
- Сверху выложить финики и засыпать миндальными лепестками.
- 3. Выпекать 30-35 минут при температуре 160 °C.

Приятного аппетита!

Рецепт от кулинарной студии



сайт: mandarinegurme.ru



Французский киш с грибами и картошкой

 $\frac{1}{\sqrt{5}}$

ИНГРЕДИЕНТЫ

тесто:

- 1. Мука 500 г
- 2. Масло сливочное 250 г
- **3.** Соль 10 г
- **4. Яйца** 2 шт.
- **4. Вода** 60 г

начинка:

- **1.** Грибы 250 г
- 2. Пюре картофельное 200 г
- З. Лук репчатый 50 г
- 4. Перец черный молотый по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

тесто:

- Замесить тесто из всех ингредиентов, поставить в холодильник на 30 минут.
- 2. Выложить тесто на дно формы, сформировать бортики.

начинка:

- Грибы мелко нарезать, обжарить с луком, солью и специями 7-10 минут, добавить картофельное пюре, перемешать.
- Выложить начинку на тесто. Выпекать 20-25 минут при температуре 160 °C.

Приятного аппетита!

Рецепт от кулинарной студии



сайт: mandarinegurme.ru





Салат с кальмарами и помидорами

 $\frac{10}{10}$

ИНГРЕДИЕНТЫ

для салата:

- **1. Кольца кальмара** 300 г
- **2.** Огурец свежий 100 г
- **3. Помидоры** 200 г
- **4. Маслины** 60 г
- **5.** Лист салата 40 г
- **6.** Лук зеленый 10 г
- 7. Зелень петрушки, укропа — по вкусу

для масла зеленого лука

- **1.** Лук зеленый 50 г
- **2.** Лист салата 50 г
- **3. Уксус виноградный** 20 г
- **4. Соль** 20 г
- **5. Масло** оливковое 30 г

для covca «Коктейль»:

- 1. Майонез постный 40 г
- **2. Кетчуп** 10 г
- 3. Соус «Ворчестер» 3 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1. Кальмары отварить в соленой воде. Лук, лист салата измельчить в блендере. Добавить уксус, соль и оливковое масло. Все перемешать.
- 2. Для соуса «Коктейль» соединить постный майонез, кетчуп и соус «Ворчестер». Огурец порубить соломкой и смешать с полученным соусом.
- **З.** Выложить пирамидкой помидоры, нарезанные кольцами, кальмары и огуречную массу. Украсить зеленью и маслинами.



Рецепт от компании



сайт: albatrosseafood.ru

Морепродукты **Альбатрос** 500 г / кальмар / кольца / замороженные

237.20 20500 pv6.



Ризотто с морепродуктами

 $\frac{15}{\text{минут}}$

ИНГРЕДИЕНТЫ

- **1.** Мидии 500 г
- **2.** Лук-порей 60 г
- **3. Лимонный сок** 20 мл
- 4. Масло оливковое 20 г
- **5. Помидоры черри** 100 г
- **6. Рис арборио** 200 г
- **7. Чеснок** 5 г
- **8. Петрушка** 5 г

MICO ANTI VIVI

Морепродукты **Альбатрос** 500 г / мидии / мясо / 200/300 /

ЗАМОРОЖЕННЫЕ

161.50 13500 py6. Рецепт от компании



сайт: albatrosseafood.ru



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1. Мидии промыть, очистить. Лук нарезать соломкой. Чеснок порубить.
- 2. На оливковом масле обжарить чеснок и лук-порей. Затем добавить мидии и лимонный сок. Добавить отваренный до полуготовности рис. «Затянуть» при постоянном помешивании. Для получения соуса используется вода, оставшаяся от варки риса. В конце тушения добавить черри.
- 3. При подаче посыпать рубленой зеленью.





Журналы «Табрис» и книга «100 рецептов» для планшетов Android и iPad











Теперь вы сможете обратиться к любой интересующей вас статье или конкретному рецепту независимо от того, при себе у вас журнал или нет.

- Специальный рубрикатор по рецептам
- Формирование архива выпуска электронных версий начиная с февральского номера
- Переход одним нажатием к почтовому приложению и на сайты, указанные в макетах



• Как по маслу •

Краткий гид в цифрах и фактах по практически незаменимому продукту, который пикогда не используется как самостоятемное блюдо.

традиционного нетрадиционного химического состава химического состава СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ МОЛОЧНОЙ ПЛАЗМЫ кисло-сливочное С ЧАСТИЧНОЙ ЗАМЕНОЙ МОЛОЧНОГО ЖИРА РАСТ. МАСЛОМ РЕКОМБИНИРОВАННОЕ С МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКОЙ С НАПОЛНИТЕЛЯМИ любительиз пастепипиетичемолочновкусовыми сырное ское башпастепизованных OCHORE ское спабелковыми шоколалное зованных сквашенных СУХОГО кирское, вянское. станичное медовое. чайное молочномолока и кпестьянпетское киспыми ское, бутерособое ярославское фруктовое, воды спродуктами заквасками бподное ломашнее. моря, овощасливок сырное. ми и т. д. столовое десертное

Виды сливочного масла по типу сливок

Цвет натурального масла



От почти белого, если масло произведено в зимнее время, до желтого, если оно было выработано летом.

Качественное масло

затвердения 15—24°C





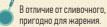
Если при намазывании на хлеб масло крошится, значит в нем слишком много воды.

Топленое масло

Очищенный сливочный жир, изготовляемый из сливочного масла вытапливанием из него воды, молочных белков и молочного сахара.

ХРАНЕНИЕ — 9 месяцев при комнатной температуре, 15 месяцев в холодильнике.





Пищевая и энергетическая ценность сливочного масла В Белки Жиры Углеводы Калорийность



	02,31	001	12,31	01,31	JU 1	701	
8	0,6 г	0,8 г	1,0 г	1,3 г	1,7 г	0,3 г	
8	0,8 г	1,1 г	1,4 г	1,9 г	2,5 г	0,6 г	
Cal	748 ккал	727 ккал	662 ккап	567 ккал	467 ккал	885,5 ккап	

ТАКЖЕ В СОСТАВЕ

150 жирных кислот, белки, углеводы, витамины D, E, PP, витамины группы В, железо, кальций, калий, магний, фосфор, натрий, медь, марганец, цинк, а в летнее время каротин.



Интересные факты



Преобразования



5. Нормализация высокожирных сливок

6. Преобразование высокожирных сливок в масло

Сбивания



5. Сбивание сливок, получение масляного зерна

6. Промывка и обработка масляного зерна

Польза масла



Незаменим для выработки биологически активных веществ: желчных кислот, половых и некоторых других гормонов. В дневной норме масла — около 10 % необходимой дозы холестерина.



сливок

ВИТАМИН А

Ускоряет регенерацию организма, улучшает цвет кожи, нормализует работу секреций.



высокожирных сливок

Улучшает общий баланс липидов крови и подавляет активность ракового гена. В ливочном масле до 40 % мононенасыщенной олеиновой кислоты.



Воздействует на центральную нервную систему, улучшает память, повышает мыслительные способности человека.

Нормы суточного употребления

получение сливок







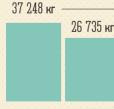


Увеличение суточной порции повысит иммунитет и обезопасит от инфекций в период эпедемии гриппа и ОРВИ

6,1 КГ МАСЛА человек потребляет в среднем в год

Нормы потребления рассчитаны исходя из необходимого и безопасного количества потребляемых с дневной порцией микроэлементов, витаминов и холестерина.

Продажи в ТС «Табрис» за 2012 г.



11 217 кг

10 579 кг

7853 кг

6306 кг

3398 кг

^{кг} 1062 кг

526 кг

352 кг



















масса проданного масла этой марки

равна весу 68 коров



Тарталетки

Готовые хлебные корзинки из пресного теста — тарталетки — получили свое название в честь французских открытых пирогов «Тарле». Используются как основа для разных блюд на один укус: от пирожных со взбитыми сливками до салатов с рыбой.

Ребристые формы тарталеток «Биска» – дань англоязычному названию изделия Patty Shells.



Тарталетки

Биска

120 г

113.70

93 00 py6.

J

Перед наполнением выбранной начинкой чашечки рекомендуется подогреть в духовке или микроволновой печи.



International Food Standard



Продукция под маркой «Биска» производится на 34 высокотехнологичных производственных линиях, размещенных на трех фабриках в датских городах Хьоринг, Нор Снедэ и Стеге.



BRITISH RETAIL CONSORTIUM for successful and responsible retailing

чипсы

Овощные чипсы

В основе чипсов морковь, яблоко, свекла, пастернак и картофель, выращенные основателями компании на собственной ферме в британском Херефордшире.



Владелец бренда Уилл Чейз утверждает, что секрет пользы его продукции прост: овощи нарезаются крупно, в результате в чипсах содержится меньше масла и больше полезных витаминов.



Овощи произрастают на экологически чистых землях без применения химических удобрений, чипсы готовятся по старинке, вручную. Есть их, как настаивают англичане, занятие естественное не только для подростков, но и для взрослых людей, имеющих вкус к жизни.



В линейке 13 видов чипсов, упаковку каждого из которых украшают тематически подобранные ретрофотографии в сопровождении краткой истории из жизни англичан.

Чипсы Тирреллс*

40 г / АССОРТИ / ОВОЩНЫЕ

132.30



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

Винное желе



Гастрономическая новинка — винное желе, изготавливается из вина и имеет все аромалептические характеристики благородного напитка.

Главным зданием компании «Кашина Сан Кассиано» является бывшее аббатство, окруженное виноградниками, которые были заложены местными монахами в XII веке.

ЖЕЛЕ

Кашина сан Кассиано

210 г / для сыра и мяса

357.60

303 py6.

Подают как отдельное блюдо или в качестве аккомпанемента к сырам, фуа-гра, фруктовым салатам и мороженому.





Фабрики компании расположены в Ланге (Пьемонт) в живописной холмистой местности, обдуваемой свежим «марино».



Для производства желе вино уваривают с большим количеством сахара до полного испарения алкоголя.





«Т-кафе» — это в первую очередь отличная кухня, но мы любим радовать не только угощениями! Информацию о новинках меню, специальных предложениях для маленьких гостей, условиях конкурсов и обо всем том, что нужно знать нашим друзьям, теперь можно получить и до визита к нам, зайдя на наш сайт или аккаунт в соцсетях. А может быть вы хотите, придя в кафе, уже знать, что будете на обед?















.t-cafe.ru

vk.com/tcafe

facebook.com/cafeTcafe

twitter.com/t_cafe



консервы

Артишоки в масле

Консервированные в масле артишоки, съедобные соцветия растения из семейства астровых, высоко ценятся за питательные свойства и оригинальный пикантный вкус.

Обе ипостаси консервации, руральная «ала рустика» и лаконичная с цельными бутонами артишоков, равно полезны.



«Ипосея», семейная компания из города Чериньола, выпускает консервированные артишоки более 50 лет.

средство, улучшает

печени.

обмен веществ и восстанавливает клетки

АРТИШОКИ СОДЕРЖАТ:

К, Са, Fe, Р, инулин, каротин, витамины В1 и В2, ФЛАВОНИДЫ И КЛЕТЧАТКУ

Консервы

Ала Рустика Ипосеа

290 г / АРТИШОК / в масле

214.80

182 00 py6.

Консервы

Ипосеа

290 г / АРТИШОК / целый / в масле

211.60

185 00 pv6.



кусок и салатов, сочетаются с блюдами из риса и пастами.

Паста из артишоков

Кремовая паста готовится из самой нежной части растения, сердцевины соцветия, по старинному итальянскому семейному рецепту.

Турин

С 1918 года компания «Фиорентини», производящая консервы и пасты, является предметом гордости жителей Турина.

Средняя масса соцветия

граммов







Артишок — весьма теплолюбивое растение, и потому выращивают его исключительно на прогреваемых солнцем южных склонах приморских холмов.

Консервы

Фиорентини

130 г / паста из сердцевины артишока / с оливковым маслом

191.90

163 00 py6





5-10 кг артишоков собирают с 10 м^2 посадок

Идеально сочетается с мясными, рыбными и постными блюдами.

Соевое молоко

Вопреки названию к молоку соевый напиток отношения не имеет. По сути это сок, полученный из бобов сои. Он служит основой для производства тофу и прочих продуктов, столь востребованных во время Поста.

Молоко «Алпро» производится



Соевое молоко станет отличным дополнением к чаю, кофе, мюсли, сухим завтракам. На его основе можно приготовить постное тесто.

Молоко **Алпро****

0,25 л / С КАЛЬЦИЕМ / СОЕВОЕ

46.10

40 00 pyő.

Микроэлементы и витамины, входящие в состав сои, способствуют снижению риска остеопороза, увеличению продолжительности и улучшению качества жизни.

Содержание полезных веществ в соевом молоке

Натрий	50 мг / 600 мг*		
Кальций	120 мг / 800 мг*		
Железо	1,8 мг / 10 мг*		
Калий	96 мг / 300 мг*		
Магний	41 мг / 400 мг*		
Цинк	0,2 мг / 15 мг*		
Фосфор	42 мг / 800 мг*		
Витамин В2	0,24 мг / 1,5 мг*		
Витамин В12	0,15 мкг / 3 мкг*		

* - суточная потребность



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

Первозданность вкуса

Гея — древнегреческая богиня жизни, плодородия и благополучия земли, кому своим рождением обязаны прекрасная Греция. Именно поэтому компания Gaea, названная в ее честь, выбрала целью создание натуральных продуктов, воплощающих в себе инновации и традиционные рецептуры.

История компании началась с открытия, которые сделали ее основатели в середине 1990-х: греческие специалитеты, несмотря на их вкус, качество и аутентичность, которые так ценятся сегодня, практически не представлены на международном рынке. Это стало определяющим фактором в выборе уникального пути, которым решили следовать в компании Gaea: добиться абсолютного лидерства и стать синонимом высочайшего качества. Все продукты марки изготавливаются в соответствии с историческими традициями, а все этапы производства осуществляются только на территории Греции. Так, маркировки D.O.Р. и P.G.I. на бутылках с оливковым маслом подтверждают, что ручной сбор оливок, холодное прессование и бутилирование уже готового продукта проходили в строго определенном районе страны, который также обязательно указывается на этикетке. При этом каждая бутылка получает свой индивидуальный идентификационный номер, что позволяет проконтролировать путь ее следования с конвейерной ленты до конечного потребителя. Помимо

Рекомендуется к овощным,

блюдам

на правах рекламы

Saca

KALAMATA

DOP

EXTRA VRISN
UNE OL

EXTRA

HAPETIKO. HAPETIKO.

FOOM e

пом е

BOM e

высокого качества, компания предостав-

ляет широкий выбор вкусов в линейке. «Органик», масло, произведенное из оли-

вок, выращенных органическим методом,

обладает характерным ароматом свежих

оливок и фруктовым вкусом. Масло «Си-

тиа» родом с восточного Крита, ценится

за насыщенную фруктовость букета, неж-

ный аромат и мягкий изумрудный цвет.

«Каламата», изысканное масло родом из

Южного Пелопоннеса, получило между-

народное признание за острый аромат

со свежими зелеными нотками и вкус с

горьковатым оттенком миндаля и переч-

ным послевкусием.



Сертифицировано швейцарской некоммерческой организацией «Мой климат» как масло с нейтральной эмиссией углерода.



Масла вырабатывают из самых известных сортов греческих оливок: «каламата», имеющих аромат с оттенками красного вина, и «коронейки», известных островатым вкусом и свежим благоуханием.

масло

Геa

0,5 л / Каламата / 0,4 % / Ситиа / 0,45 % / Органик / 0,3 % / Оливковое

421.54 **340** 00 py6.



Ингредиенты для них выращиваются натуральным способом на плодородных участках, специально отобранных для экологически чистого земледелия. Оливки собираются только вручную.



==:=:=:===/

Весной возникает желание что-то изменить в образе жизни. Например, отказаться от тяжелой мясной пищи. Следуя желаниям, одни пробуют соблюдать пост, другие обращаются к вегетарианству. Так ли разнятся эти два пути?

🕏 Путь к посту 🦫

Русская кухня, как утверждал историк Николай Костомаров, основывается на обычаях, и сильнейшее влияние на нее оказало соблюдение постов. Да и как иначе. если от 178 до 199 дней в году считались постными? При этом главной целью поста было смирение плоти и очищение духа через строгие ограничения в самом, казалось бы, насущном. Но человеческая натура такова, что даже ограничивать себя мы стараемся с комфортом. Поэтому лучшей хозяйкой на Руси считалась та, которая при всех религиозных запретах могла накормить досыта, вкусно и разнообразно. Посты существовали и до принятия христианства. Назывались они «зеленоедением» или «мясопустом». В древней ведической религии было три постных периода, когда не ели ни мяса, ни молока, ни коровьего масла. Эти дохристианские «мясопусты» календарно полностью совпадают с тремя главными православными постами: Петровским, Филипповским и Великим. Когда много позднее ученые начали заниматься темой христианских постов и их воздействием на организм, выяснилось, что постные дни в церковном календаре распределены с учетом особенностей природных сезонов. Так, зимние посты приходятся как раз на то время, когда нам требуется больше углеводов, белков и «живых» витаминов, и здесь самое место кашам, блюдам из бобовых, закускам из квашеной капусты и моченых яблок, а также морсам и киселям из клюквы и брусники. А летне-осенние посты побуждают «налегать» на фрукты, овощи, зелень и запасаться витаминами перед суровой зимой.

Глубокий смысл поста заложен в самом слове «постъ», которое представляет собой аббревиатуру древнего выражения:

«П-ПОЛНОЕ, О-ОЧИЩЕНИЕ, С-СОБСТВЕННЫХ, Т-ТЕЛЕСЪ, Ъ-СОТВОРЯША».



Много пользы в бобовых: горохе, нуте, сое, чечевице, фасоли — они содержат растительный белок, который поступает на построение иммуноглобулинов, обеспечивающих крепкий иммунитет организма.



Отличное дополнение к традиционному русскому постному столу — продукты из сои, которые можно употреблять вместо мяса и молока. Например, соевый майонез или блины, каши или пироги на соевом молоке.



Из соевого творога получаются отличные сырники и вареники, которые станут еще вкуснее, если подать их с вареньем или джемом из брусники, яблок или крыжовника.

Великий пост Петровский пост Рождественский пост 18 марта 4 мая 1 июля 11 июля 28 ноября 6 января 48 дней 11 дней 10 дней<

🕯 С заботой о живом 🤄

Многие воспринимают пост как ограничение только животной пищи и «приравнивают» его к вегетарианским диетам, но, в отличие от поста, вегетарианство нельзя соблюдать время от времени. Сам термин появился в Англии в 1847 году вместе с первым вегетарианским обществом, основанном в Манчестере. Его основатели утверждали, что слово происходит от латинского vegetus (в переводе «свежий», «бодрый») и обозначает образ мыслей, но никак не систему питания. Это явление шире набора продуктов. Становятся его приверженцами по многим причинам. Одна из них — отрицание насилия. Люди, желающие жить в гармонии с животным миром, отказываются не только от употребления мяса, но и от использования меха и кожи в своем гардеробе. Другая причина — экологический фактор: считается, что не загрязнять мир угарными газами и сточными водами перерабатывающих заводов, не вырубать леса и не отдавать луга под пастбища можно, отказавшись есть мясо. Главным же аргументом в пользу вегетарианства его сторонники называют тот факт, что люди, по сути своей, не плотоядные существа, и наши естественные инстинкты противоположны инстинктам хищников. Мы запекаем, варим, тушим, вялим, жарим мясо: в таком виде оно вызывает куда больший аппетит, нежели сырое. А вот виноград, грушу или яблоко мы едим с большим удовольствием в свежем виде. Почему? Как считают современные последователи Дарвина, это обусловлено особенностями анатомии тела и пищеварительной системы, в силу которых естественной пищей человека является именно растительная.



Этическую суть философии вегетарианства выразил Леонардо да Винчи в словах: «Кто не ценит жизнь, не заслуживает ее».



В постной системе питания из всех видов жиров упор делается на растительное масло, а оно, как известно, обладает желчегонным действием и благотворно влияет на пищеварение.



100.80

Маца **Блокбастер***

180 г / традиционная / пшеничная



44.90

38 py 6

Овощная смесь

замороженная

Хортекс** 400 г / суп с шампиньонами /



298.90

254 00 py 6

Крокканте **Куаранта**

140 г / с миндалем



348.90

295 py6

Макароны

Спагетони Ппура

250 г / длинные / био

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

^{**} Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Московской, 54, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина. 7а (Новороссийск).

Готовитесь соблюдать диету? Составьте себе меню на день. Например, такое:



🕴 Завтрак 🦫

МАЦА. Не все из нас любят плотный завтрак, предпочитая чай или кофе с легкой закуской. Маца может стать отличным вариантом. Это совершенно диетический продукт, приготовленный только из муки высшего сорта, соли и воды. Он может играть роль «самодостаточного» хлебца или использоваться как основа для бутербродов. В качестве начинки подойдут сыр тофу или соевый творог, смешанный с зеленью. В еврейской кухне мацу также широко используют и в составе основных блюд и десертов, например в имберлахе — праздничном лакомстве из кусочков мацы, подрумяненных в меде с имбирем и оливковым маслом.

🕏 Обед 🦫

СУП С ШАМПИНЬОНАМИ. Как мы уже знаем, правильный обед должен обязательно начитаться с тарелки горячего супа. Овощная смесь «Суп с шампиньонами» — готовая основа, с помощью которой так просто, а главное быстро можно приготовить ароматное, аппетитное и полезное постное блюдо. Чтобы суп стал более сытным, подайте к нему домашние румяные сухарики из ржаного или белого хлеба. Нарезанный на кубики хлеб чуть присолите, присыпьте смесью из прованских трав, сбрызните подсолнечным или оливковым маслом, аккуратно перемешайте и поместите в разогретую духовку примерно на 20 мин.



♣ Полдник



КРОККАНТЕ. Приятная пауза, когда все важные дела уже сделаны, рабочий день подходит к концу и можно выпить чай в приятной компании, в которую прекрасно впишется изящный итальянский десерт. Он делается из орехов и меда, поэтому при всей своей изысканности это довольно калорийная и сытная сладость, которая утолит легкий голод, когда ужин еще не скоро, придаст энергии и зарядит хорошим настроением. Особенно она будет хороша в сочетании с ароматным черным чаем, например ассамом, приятная терпкость которого чуть приглушит сладкие нотки крокканте и даст раскрыться ореховому вкусу.

🕏 Ужин 🦫

СПАГЕТТИ. Ужин в семейном кругу — прекрасная традиция, когда все близкие собираются за одним столом. И блюдом, которое внесет свою лепту в укрепление родственных чувств, станет паста из макарон «Ппура». Она произведена по классической рецептуре из превосходной апулийской пшеницы твердых сортов и чистейшей весенней воды, но без использования яиц, что, впрочем, нисколько не делает ее менее традиционной. Тем более, что можно сопроводить блюдо соусами «Ппура» из артишоков. А значит, не отказывайте себе в удовольствии готовить любимые блюда итальянской кухни в постные дни.



Органичное существование

Для того чтобы наслаждаться благами органической продукции, вовсе не обязательно быть веганом или эко-активистом.

-активистом.

азница между «натуральными» и «органическими» продуктами существует довольно определенная и в то же время до сих пор не для всех вполне понятная. Производители первых могут вкладывать в понятие «натуральности» много значений, по-разному их обосновывая. С титулом «органика» (или его синонимами «эко» и «био», использующимися

у мировых производителей) все строже: согласно определенным регламентам, его имеет право носить лишь продукция, ингредиенты которой были выращены на полях или фермах, отвечающих международным органическим стандартом.

Что может иметь приставку «био-», «эко-», «органик-»?

🕏 Еда и напитки 🦫

Здесь список невероятно обширен: почти вся еда и любой напиток, за некоторыми исключениями, могут получить органический сертификат. От мяса, молока, овощей и фруктов до алкоголя, чая и сладостей: главное — соблюдать условия выращивания и приготовления. Возможно, большая часть органической пищи хранится недолго (из-за отсутствия химических консервантов), зато обладает огромной пользой и исключительным вкусом. Пищевой сегмент мировой органики, кстати, растет бешеными темпами.

🕏 Косметика и продукты ухода за телом 🦫

Как и в случае с едой, практически любой продукт красоты может быть создан органическим способом. Более того, бренды органической косметики превратились в настоящих монстров рынка: некогда позабытые бабушкины рецепты входят вновь в арсенал косметологов.

ПОДГОТОВИЛА Сафина Шарифова

> В эпоху высоких технологий дары природы особенно в цене



миранда керр — давний адепт органической продукции. Она создала собственную линию органической косметики Кога Organics и перешла на органическое меню.



ДЖЕССИКА АЛЬБА, актриса и мать двоих детей, открыла сайт Honest.com, чтобы помочь родителям во всем мире поскорее разобраться в безопасной органической продукции для младенцев.



АЛИСИЯ СИЛВЕРСТОУН, веган-активист, разработала линию органических сумок и кистей для макияжа.







∮ Ткани э

Органическая текстильная продукция включает в себя ткани из хлопка, шерсти, льна, шелка, выращенных и обработанных в соответствии со всеми биостандартами. Следовательно, одежда, постельное белье, игрушки из таких материалов будут считаться органическими. Биоткани защищают тело от вредного воздействия современной экологии и могут храниться годами, выглядя при этом как новые.



🕏 Игрушки 🍃

Чаще всего органические игрушки покупают родители малышей 0-3 лет. Наиболее распространены мягкие игрушки, сделанные из органических тканей (например хлопка и шерсти), раскрашенные натуральными красителями.



🕏 Продукты для домашних животных 🦫

В основном сертификации подвергаются корма и разные вкусности вроде косточек, а также игрушки. Правила действуют те же самые: никаких консервантов и химии, упор на витамины. Считается, что правильно подобранная органическая пища для домашних питомцев снижает риски сезонных аллергий, а также развития опухолей и сахарного диабета.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ПРОЦЕССЫ, КОТОРЫЕ НЕ МОГУТ БЫТЬ ПРИМЕНИМЫ В «ОРГАНИК», «ЭКО», «БИО»: В ОРГАНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ ЗАМЕНЯЕТСЯ НА:

Химические консерванты

Природные консерванты (соль, сахар, эфирные масла, растительные масла)

Синтезированные загустители Пектин, гуаровая камедь, агар-агар

Синтезированные красители и отдушки Натуральные красители и отдушки, полученные из пигмента фруктов, овощей, растений

Пластиковая упаковка>

Упаковку из сырья, пригодного для вторичной переработки

Обработка с помощью вредоносных технологий (химическая консервация, газация в вакууме, атомное расщепление продукта)

Сушку, соление, квашение, вяление, вакуумную обработку

В БИОЛОГИЧЕСКОЙ КОСМЕТИКЕ ОТСУТСТВУЮТ:

минеральные масла, формальдегид, парабены, пропиленгликоль, лауретсульфат, вазелин.



Pro u contra

Есть и подводные камни. Даже самые верные поклонники органической продукции (в особенности косметики) соглашаются с тем, что история ее очень молода, всего несколько десятилетий, потому до сих пор не существует исчерпывающих научных выводов о стопроцентной пользе органики для организма человека. Доктор Линда Катц из американского Управления по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных средств заявила, что потребитель не может быть полностью уверен, что определенный органический компонент действительно воздействует именно на его организм лучше своего синтетического аналога. Более того, некоторые химические компоненты гораздо эффективнее борются с микробами (в то время как органические могут создать благоприятную среду для их размножения). К тому же существует вероятность аллергии на такое обилие природных компонентов в одном продукте. Золотое правило: для тех, кто только приступает к применению органической продукции: проведите аллергический тест! Самый простой - нанесите, к примеру, крем на сгиб локтя и проследите за реакцией кожи. Впрочем, все индивидуально. К тому же если польза органики не доказана на все сто, то уж в отношении вреда химии сделано немало научных выводов.



_-::::::::::::::/

гид по маркировке

По сути термины «био», «эко» и «органик» обозначают одно и то же: продукцию, изготовленную из ингредиентов, выращенных, собранных, переработанных и расфасованных в соответствии с экостандартами, принятыми в Европе.

Оценивают и присваивают маркировку частные экспертные организации, рабо-

тающие согласно Директиве Евросоюза. Сертификация включает в себя инспекцию и тестирование практически всех этапов производства: от воды, которой орошают поля, где произрастают ингредиенты для будущей продукции, до еды, которой кормят животных (например, коров, дающих молоко) и условий приготовления. Запрешено использование ядохимикатов, ГМО.



Редакция журнала «Табрис» запускает проект:

весь апрель наш колумнист Алий Емтыль, его супруга Валерия и дочь Агата будут тестировать выбранные ими четыре товара с маркировкой «органик», чтобы подтвердить или опровергнуть некоторые мифы, связанные с биопродуктами. Подробности в майском номере.

Способ применения

Главная задача грамотного органического продукта — запустить облагораживающий процесс в первое же применение. Именно так действует эта зубная паста. Основной ее компонент, лечебный и отбеливающий. – морская соль. Ее помощник, экстракты ратании и мирры очищают и обеззараживают зубы и десны, а экстракт цветков органического терна стимулирует кровообращение. Помимо необычного состава, создатели пасты предлагают и необычный способ применения. Пасту следует наносить на сухую зубную щетку, а затем, выпрямив спину и слегка запрокинув голову, тщательно прочистить зубы, вдыхая воздух. Таким образом будут задействованы эфирные масла и кристаллы соли. После чистки полость рта можно не ополаскивать.

Самые известные эксперт-НЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ МИРА



(Франция)



COSMEBIO (Франция)



BDIH (Германия)



organic OASIS

NaTrue (Бельгия)



LISDA ORGANIC (США)



Soil Association (Великобритания)



Биотовары -жизнь на 100%

Только товары и продукты, созданные по природосберегающим технологиям в экологически чистых регионах мира из натуральных компонентов без ГМО и химических добавок, могут быть сертифицированы международными компаниями и носить маркировку «био».

Среди товаров с маркировкой «био» — продукты питания для детей и взрослых, средства для чистоты в доме, косметика и средства гигиены.



Биотовары отмечены в журнале — специальными маркерами,

> а на полках супермаркетов «Табрис» можно найти по зеленым ценникам.

Заботитесь о своем здоровье, будущем детей и окружающей экологии? Тогда биотовары — это ваш выбор.

БОЛЕЕ

БИОТОВАРОВ В ПОСТОЯННОМ АССОРТИМЕНТЕ





Холодное время года, истощающее накопленные ресурсы, оборачивается авитаминозом и бьет по нам, как по ростовой мишени. К счастью, мы не безоружны: современные косметические средства вполне позволяют избавиться от внешних и внутренних признаков этой напасти.

ВЕСНОЙ ОРГАНИЗМ СТАЛКИВАЕТСЯ С НЕСКОЛЬКИМИ ПРОБЛЕМАМИ. МЫ РЕШИЛИ КРАТКО ОПИСАТЬ ИХ И ПРЕДЛОЖИТЬ ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ.

Проблема: раздражение кожи головы и выпадение ослабленных волос.

Причины: 1. Нехватка витамина ВЗ (РР) в силу того, что летние фрукты вроде дыни представлены в нашем зимнем меню недостаточно широко.

2. Отсутствие полноценного питания волосяных фолликул кислородом с помощью витамина B12 из-за ношения головных уборов и высушенного отопительными приборами комнатного воздуха.

Решение: поднажмите на продукты, содержащие витамины ВЗ (РР) и В12.

Проблема: кожа становится беззащитной, замедляются обменные процессы, нарушается синтез белка, уменьшается содержание воды, сопротивляемость эпидермиса.

Причина: нехватка витамина D.

Решение: крема и лосьоны для кожи лица и тела, насыщенные провитамином D, который получают из тканей растений, подвергнувшихся воздействию ультрафиолета. Он не только решит проблему, но и будет защищать кожу от новых напастей.

Проблема: чувствительность, уязвимость кожи, ослабление иммунной системы, воспаления на лице.

Причина: нехватка витамина В2.

Решение: получать недостающий витамин из грибов и шпината. Так как зимой эти продукты представлены не так широко, еще одним выходом служит витамин Е, обладающий противовоспалительным, успокаивающим и регенерирующим действием. В составе многих косметических средств он идет бок о бок с витамином С. В сочетаниях с другими витамин В2 работает вдвое лучше.

Проблема: кожа покрывается пигментом или мелкими морщинками.

Причина: нехватка витамина А.

Решение: нужен витамин A, однако, поскольку он истончает эпидермис, применять его следует с определенными оговорками.

- ${\it I.}$ Используйте только ночные питательные и регенерирующие средства с витамином ${\it A.}$
- 2. Витамин A хорош в сочетаниях: с витамином E оздоравливает кожу и создает антиоксидантную защиту, а C и A залечивают повреждения вроде сильных шелушений.

Проблема: сухая кожа рук, ломкие и слоящиеся ногти.

Варианты решения: 1. Комплексно: использовать крема и маски с витаминами Е и ВЗ. ВЗ стимулирует выработку жирных кислот и керамидов, что, восстанавливая кожу, способствует сохранению необходимой влаги.

2. Наносить косметические средства непосредственно на проблемные участки кожи: здесь эффективны масла с витамином А.

Уход за волосами

Оливковое масло содержит витамины A, D, E, K, а экстракт цветков липы — C, смягчая волосяной стержень и защищая волосы от дальнейшего пересушивания.

«Ле Петит Оливье» — бренд родом из французского Прованса, существующий с 1996 г. В приготовлении косметики использует сочетание новейших технологий со старинными традициями мыловарения марсельских мастеров.

Шампунь **Ле Петит Оливье**

250 мл / БИО / масло оливы / для поврежденных волос

179 00 py6.



Защита

Экстракт гинкго билоба содержит витамины А, В, С, а масло оливы — внушительное количество витаминов Е и К. Средство создает на теле невидимую защитную пленку, которая, увлажняя уязвимую кожу, одновременно защищает ее.

«Натурдерм ботаник» — сертифицированная БИО-косметика из Германии, основным компонентом которой является экстракт листьев одного из старейших деревьев мира, гинкго билоба.

Лосьон **Натурдерм***

200 мл / БИО / ГИНГКО, МАСЛО ОЛИВЫ / ДЛЯ СУХОЙ КОЖИ / ДЛЯ ТЕЛА

358.20

309 00 py6.



* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202

З Увлажнение лица

В составе — масло подсолнечника, богатое витаминами А, В, D и Е. Оно восстанавливает уставшую иссушенную кожу лица, питая и увлажняя. Экстракт бамбука, благодаря Р-витаминной активности, поддерживает нормальный Рh кожи.

«Борн Ту Био» — марка группы французских компаний Planete Bleue, расположенной в парке Вулкания французского города Виши. В ее приготовлении используются мягкие природные ингредиенты.

Крем **Ту Био**

50 мл / увлажняющий / для лица

1170.00

999 pyő.

4 Смягчение губ

В составе — виноградное масло, содержащее витамины А, В, С, Е, способствует отшелушиванию омертвевших клеток, смягчает и питает губы, в то время как масло дерева ши (витамины А и Е) отвечает за заживление и регенерацию поврежденных тканей.

«Мануфактура» — торговая марка чешской компании Cesky Narodni Podnik, s.r.o., существующая с 1991 г. Продукты компании изготавливаются на основе вина, пива, ингредиентов Мертвого моря.

Бальзам **Мануфактура**

15 мл / винный / для губ

229.50

199 00 py6.



Улучшение

В составе — масло облепихи, содержащее ряд витаминов Е. С. В1. В2. В3. В6. В9. К. восстанавливаеющее кожу рук, и богатое витамином Е кунжутное масло, регулируюшее природный баланс кожи и возвращающее ей эластичность.

«Веледа» - крупный европейский фармацевтический концерн, с 1921 г. производящий, помимо всего прочего, натуральную косметику из тщательно отобранного сырья.

КРЕМ Веледа**

50 мл / БИО / ОБЛЕПИХА / для рук

463.40

409 00 DVG

Укрепление

В состав лосьона входят экстракты меда и айвы, источники витамина Е, которые играют одну из главных ролей в 3-х фазовой системе увлажнения, восстановления и зашиты рук и ногтей.

«Керасис» – единственный российский поставщик знаменитой марки корейской косметики Aekyng. Продукция компании изготавливается исключительно из натуральных компонентов.

Лосьон Kepacuc

450 мл / для рук и ногтей

361.10

319 00 py6.

Оздоровление

В составе — экстракт абрикоса, благодаря витаминам С. Р. В1. В2. В15 питающий. смягчающий и восстанавливающий клетки ногтей и кожи стоп и ногтей, и масло индийского кунжута, богатое витаминами Е. Вб. С. А и К.

«Скинлайт» - корейская косметическая фирма, адаптирующая старинные «рецепты красоты» с помощью современных технологий в компактные порционные средства ухода за телом.

Маска-носки Скинлайт

1 пара / Абрикос / восстанавливающие / для ног

116.30

99 00 pv6.



Завершающая нотка

Как капелька духов завершает образ, оживляя его и даря настроение, как последняя реплика пьесы делает восприятие цельным, так и соус в блюде делает его готовым и полноценным, объединяя ингредиенты и создавая вкусовое единство.



Торговая марка «Феликс», представляющая натуральные соусы и варенья, входит в самое крупное в Швеции предприятие по производству широкого ассортимента продуктов питания — Procordia. Сама продукция известна на шведском рынке уже более 60 лет, однако под этим названием существует с 1995 года, когда произошло слияние компании Ekstroms с частным производителем Гербертом Феликсом. Соединение опыта большой корпорации и малого предпринимателя дали в итоге уникальный продукт, который находит поклонников по всему свету как в среде тех, кто к еде относится с легкостью, так и у взыскательных гурманов. Залог успеха и доверия покупателей — исключительный контроль качества продуктов: все ингредиенты и добавки выращивают естественным путем, без концентратов, транс-изомеров жирных кислот, ГМО и глутамата.

Авторство рецептов принадлежит Герберту Феликсу. Именно он создал соусы, ставшие незаменимыми. Сегодня ассортимент «Феликса» состоит из более чем 200 наименований, в их числе и популярные в России соусы, такие как «Классический» с розовым перцем и «Цезарь». Произведенные по классическим рецептурам, они содержат в себе богатство вкуса и пользы и могут как украсить уже ставшие привычными блюда на вашем столе, так и помочь в создании новых, неожиданных сочетаний.

Герберт Феликс начинал свою карьеру в семейной фирме Löw & Felix, которая была известна своими огурцами Znaimer Gurken. В 2006 году в шведском городе Еслев открылся Институт Герберта Феликса.



FELIX
Caesar
Dressing

Coyc

Цезарь Феликс

370 г / салатный

162.30 132 py6

Незаменимый в современной гастрономии соус «Цезарь» изготовлен на основе рапсового масла, соотношение жирных кислот в котором усваивается лучше, чем из оливкового и подсолнечного. Добавление горчицы и сыра пармезан довершает неповторимый вкус соуса — и вашего салата.



Covc

Классический **Феликс**

370 г / РОЗОВЫЙ ПЕРЕЦ / САЛАТНЫЙ

162.30 13200 py6.

Розовый перец — пряность, получаемая из плодов перуанского или бразильского шинуса. На родине растения его плоды используют в лечебных целях. Соус отличается тонким ароматом с нотками аниса, смолы и перечной мяты. Соус с розовым перцем добавит пикантности салатам, мясным и рыбным блюдам.

на правах рекламы









Studio D'ESTE

представляет весеннюю

коллекцию причесок 2013!



STUDIO D'ESTE Краснодар, ул. Тургенева, 138/6, «Табрис-Центр», 2-й этаж Тел.: (861) 215-81-81, (918) 167-14-01, Сайт: salondeste.ru











Весеннее преображение



Скраб Fresh Face поможет повторить эффект бани дома. Он очистит кожу, замедлит процесс старения и усилит процесс регенерации. В составе скраба — нефритовые и жемчужные крошки, которые стимулируют кровообращение, оздоровят эпидермис, отбелят пигментные пятна и защитят кожу от вредного ультрафиолета. Свежесть и молодость кожи — после первого применения.

Природная косметика «БИОбьюти» создана исключительно из редких вулканических минералов, натуральных солей, горной глины и лекарственных растений. Смесь выводит токсины и шлаки из глубоких слоев кожи, обогащая взамен дефицитными ионами меди, серебра и соли, делая ее невероятно нежной и бархатистой. Минутная процедура очищает кожу от вредных

веществ, накопленных в течение 4 месяцев.

Весной все преображается.

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

<u>МАГАЗИН</u> ПАРФЮМЕРИИ И КОСМЕТИКИ









Ольга Герасименко

директор сети магазинов «Ля Пом»

В условиях городского стресса коже требуется глубокая чистка. К тому же если вы решили проститься с веснушками и пигментными пятнами, то середина весны, пока солнце не влияет на кожу со всей своей мощью, для этого подходит как нельзя лучше. Подобрать оптимальное косметическое средство для весеннего преображения помогут специалисты «Ля Пом».

3. Гель-пилинг **Suhada Rose Cel**

100 мл / глубокое очищение / для лица

В основе этого натурального, не содержащего консервантов пилинг-геля молочная сыворотка, алоэ-вера и розовое масло – ингредиенты, которые деликатно устраняют ороговевшие слои кожи и способствуют обновлению клеток, разглаживанию мелких морщинок и неровностей кожи с заметным эффектом уже при первом применении. Гель станет идеальным средством для ежедневного экспресс-ухода за лицом.

4. MACKA

Guam Microcellulare

77 об руб.

100 мл / с серой / для проблем кожи лица

Маска на основе глины разработана для решения широкого спектра задач при уходе за проблемной кожей. Входящая в состав биорастворимая сера регулирует секрецию сальных желез, оказывает выраженное антисептическое действие. Фитоэкстракт иссопа обладает заживляющим и рассасывающим свойством. После первой же процедуры кожа лица вновь будет выглядеть здоровой и на 5 лет моложе.

2502.00



(Киджи — 5%) на средства по уходу за мицом*



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

* Период скидок — с 1 апреля по 30 апреля 2013 года. Количество товаров, участвующих в акции, ограничено. Скидки по акциям и дисконтным картам не суммируются.

Каталог товаров

на все товары действуют специальные цены с 1 по 30 апреля 2013 года

дисконтная карта

предоставляет скидку 3%, 5% или 7%



Оцените товары для счастливой Пасхи

(cmp. 86-87)





Простые удовольствия постного меню: орехи, сухофрукты, свежезамороженные овощи



товаров со скидкой от 20 %



товаров кубанских производителей



новых товаров



Рулет **Сдобный**

 $250\,\text{г}\,/\,\text{пшеничный}\,/\,\text{с маковой}$ начинкой

Рецепт немецкой кухни

63.50

51 00 py6



Рожок
 Сдобный

200 г / пшеничный / обсыпной

22.30

18 00 py6.



Хорош как сам по себе, так и в дуэте со сливочным маслом, джемом, вареньем и сыром



1. Сок свежеотжатый **Апельсин** 0,5 л

180.00-155 00

2. Сок свежеотжатый **Мандарин** 0,5 л

260 00 pv6



100 % натуральный



180 калорий





1. Мясо для шашлыка Свинина

> 1 кг / антрекот / свинина, соль, перец черный молотый, лук

492.00

2. Мясо для шашлыка

Крыло куриное

1 кг / крыло куриное, соль, перец черный молотый, лук

140.00



Рецепт кавказской кухни





 Рыба на мангале Дорада*

100 г / дорада, лимон, соевый соус, перец белый, масло оливковое

89.70

76 30 py6.

2. Перец на мангале **Болгарский****

100 г / перец болгарский, соль, масло оливковое

50.20

4270 pyő.



Сочетается с отварной спаржей, лимоном, белыми сухими винами



Идеально гармонирует с блюдами из мяса и птицы, приготовленными на мангале





1. Готовое блюдо

Котлеты

100 г / овощные / с рыбным фаршем / филе пангасиуса, лук репчатый, капуста белокочанная, морковь, масло подсолнечное, овсяные хлопья, чеснок, укроп, соль



Сочетаются с отварным рисом

48.70

Готовое блюдо
 Овощи

100 г / печеные / постные / перец болгарский, баклажан, томаты, масло подсолнечное, чеснок, кинза, соль





Идеальная пара – хлеб из дровяной печи



1. Салат

Клеопатра

100 г / томаты, морковь, свежие огурцы, зеленый лук, укроп, петрушка, лимонный сок, соль, перец черный молотый, сахар, растительное масло

30.70

26 10 py 6

2. Салат **Лагуна**

17.80

15²⁰ руб.

100 г / свежие огурцы, белокочанная капуста, болгарский перец, морская капуста, зеленый лук, сахар, лимонный сок, растительное масло



Отличный гарнир к рыбе и блюдам из морепродуктов



Заправляется соусом «Клеопатра»





1. Ролл

Совощами

142 г / постный / без майонеза / РИС, МОРКОВЬ, КАПУСТА, ПЕРЕЦ болгарский, огурец, авокадо, ЗЕЛЕНЬ САЛАТА, МОРСКИЕ водоросли, имбирь, васаби

67.00

Изготовлено по рецептуре классической японской кухни

2. Набор

Постный микс

174 г / рис, морские водоросли, маринованная редька, огурец, имбирь маринованный, васаби

Вкусно и постно



129.00



1. Баклажаны **В соусе Ким-чи**

100 г / острые / жареные / баклажаны, соус Ким-чи, масло кунжутное

51.90

2. Рис **С овощами**

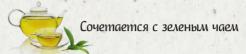
100 г / постный / жареный / рис, цукини, морковь, баклажан, лук, перец болгарский, кунжутное семя, масло растительное

30.90

26 30 py6.



Блюдо южнокорейской кухни







1. Пирожки

С квашеной капустой и картофелем

65 г / жареные

20.00

18 00 py6

2. Лепешка **Жингалов Хац** 140 г/с зеленью

49 00 py6.



Сочетаются с горячим чаем и кофе



Хорошее дополнение к шашлыку и мягким сырам



1. Хлеб **Дарница**

500 г / ржано-пшеничный / формовой

33.80 **27**00 2. Булочка **Фирменная к завтраку** 100 г / пшеничная / с розмарином

16.79

1350 py6.



Выпекается с пароувлажнением



Идеально подходит для хлебной корзины



TIPARDHUK CBETTULOUT TIACXU

1. Корзинка

Холидей Классик

1 шт. / 15,5 см / квадратная / оранжевая / пасхальная

259.20

229 00 pyő.

2. Набор

Холидей Классик

2 шт. / 11см / пасхальный кролик / для соли и перца

182.30

159 00 py6

3. Форма

Делиция Тескома

1 шт. / 6 пасхальных яиц / для выпечки / силиконовая

497.40

429 00 py6.

4. Подвеска

Холидей Классик

6 шт. / 8 см / яйцо / пасхальная

367.20

329 00 pyő.



5. Тарелка Пасха

1 шт. / 20,5 см / праздничная

225.00

199 00 py6

6. Подставка **Холидей Классик**

1 шт. / 23 см / с 2 курочками / под 3 яйца

216.00

189 00 py6.

7. Украшение **Холидей Классик**

6 шт. / 27 см / яйцо / большое / на палочке / пасхальное

178.20

159 00 py6

8. Прищепка **Хоум квин**

9 шт. / ягодка / пасхальная

109.50

99 00 py6.



Безалкогольные напитки

ТАБРИС № 04 (116) апрель'13





39.80

30 00 py6.

Минеральная вода **Акваника*** 1,5 л / питьевая /

APIJAH International Property of the Control of the 33.80

28 00 py6.

адов каналачым **Арджи**

0,5 л / питьевая / НЕГАЗИРОВАННАЯ

НЕГАЗИРОВАННАЯ / ГАЗИРОВАННАЯ

Дисконт по картам «Табрис» распространяется на все товары со скидками



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



Чай, кофе, минеральная вода

ТАБРИС № 04 (116) апрель'13



КофЕ Чибо Голд Селекшен 285 г / РАСТВОРИМЫЙ

403.70



Кофе Чибо Приват Кафе 75 Г / БРАЗИЛИАН МАЙЛД-/ АФРИКАН БЛЮ / РАСТВОРИМЫЙ 205.60







Чай Кертис* 25*2 г / ТИРАМИСУ / КРЕМ ПРАЛИНЕ / ЧЕРНЫЙ

64.50

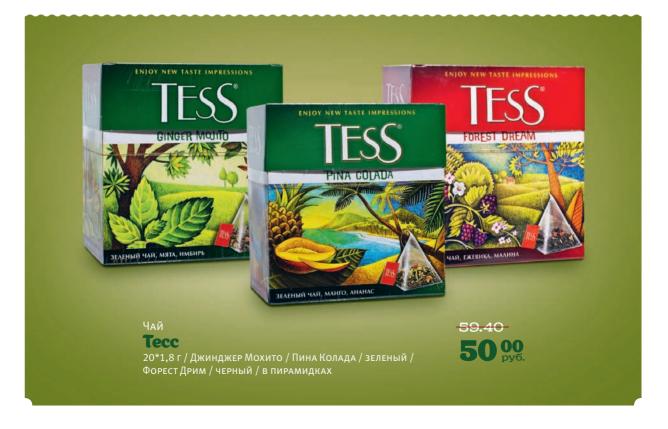


46.60

Минеральная вода Кубай 5 л / питьевая / НЕГАЗИРОВАННАЯ

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

Дисконт по картам «Табрис» распространяется на все товары со скидками





92 Сладости ТАБРИС № 04 (116) апрель'13











CAXAP Мэтр

0,385 кг / 4 вида сахара / ассорти

280.40

Конфеты Свитерелла 130 г / АССОРТИ

374.40

Дисконт по картам «Табрис» распространяется на все товары со скидками



Шоколад Шок Старс Πυρατ 100 г/молочный/ 39 % KAKAO

209.00



Шоколад Риттер Спорт* 100 г / с кокосовой начинкой / молочный

59.70

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



131.60

Мороженое Венский вальс*

500 г / пломбир

94

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



THE PERSON NAMED IN THE PERSON NAMED IN COLUMN

110.00

Мороженое

Венский

250 г / пломбир

вальс*

Мороженое

7 копеек

11.10

80 г / плодово-ягодное

Мороженое, мармелад, джем, конфитюр

ТАБРИС № 04 (116) апрель'13



148.50

Ваш пломбир

Мороженое

550 г / ванильный пломбир



Мороженое

Ваш пломбир 80 г / эскимо / в шоколаде / ванильный пломбир

30.30

Мороженое

31.20

Лакомка Хоттабыча 80 г / трубочка / ГОСТ / пломбир











Мороженое **Корнетто Энигма***

30 00 py6.

36.40

82 г / малина / фисташки / пломбир.

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

Дисконт по картам «Табрис» распространяется на все товары со скидками



Джем **Махеев** 400 г / лимон

79.30

65 00 pyő.



Конфитюр **Швартау** 340 г / клубника / вишня

105 00 py6.

131.60



96

ОРЕХИ



77.70

55 00 py6

Хлебцы Блокбастер* 110 г / УКРОП И ЛУК / РЖАНЫЕ



49.80

Хлебцы Pacuo* 130 г / пшеничные

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

Орехи, сухофрукты, хлебцы, тесто, крупа, посыпка, дрожжи

ТАБРИС № 04 (116) апрель'13



296.30 Зеебергер 200 г / кешью / соленые



303.40 ОРЕХИ Зеебергер 150 г / грецкий орех



189.70 Сухофрукты Зеебергер 200 г / ЧЕРНОСЛИВ / БЕЗ КОСТОЧКИ

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





Дисконт по картам «Табрис» распространяется на все товары со скидками





44.40

Кисломолочный напиток

Простоквашино

0,93 л / ЗАКВАСКА / ЖИРНОСТЬ 1 %





48.60

Сметана

Простоквашино

0,35 л / жирность 20 %



44.40

00 pyő. Молоко

Простоквашино

0,93 л / жирность 3,5 %



45.10 КЕФИР

Био Баланс

0,93 л / жирность 1 %





26.20

Творог Активия

130 г / в ассортименте



Йогурт Активия 34.10

0,29 л / питьевой / в ассортименте





Дисконт по картам «Табрис» распространяется на все товары со скидками





Сыр Маури

100

125 г / МОЦАРЕЛЛА / СВЕЖИЙ / ЖИРНОСТЬ 44 %

74.60

62 00 py6.



Овощи **Часар**

200 г / КУКУРУЗА / ДЕСЕРТНАЯ / С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ / ЗАМОРОЖЕННАЯ 61.90

5200 pyő.

Сыр, колбаса, морепродукты, полуфабрикаты

ТАБРИС № 04 (116) апрель'13



Картофель Маккейн Золотистый Фри

750 г / волнистый / замороженный 93.20

77 00 py6.



Картофель **Маккейн** Золотистый Фри

750 г / КЛАССИЧЕСКИЙ / ЗАМОРОЖЕННЫЙ 90.50

77 00 py6.





Колбаса Рублевские Московская'

1 КГ / ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ

731.40

469 00 py6.



Консервы Унда

160 г / шпроты / крупные / в масле

56.60

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

Дисконт по картам «Табрис» распространяется на все товары со скидками



338.60

Рыба Русское море 300 г / СЕМГА / ФИЛЕ / подкопченная



319.30 Рыба

Русское море 300 г / форель / филе / СЛАБОСОЛЕНАЯ





75.40

Русское море

ПРЕСЕРВЫ

250 г / СЕЛЬДЬ / ТРАДИЦИОННАЯ / В МАСЛЕ / АТЛАНТИЧЕСКАЯ / БОЧКОВАЯ

* Кроме супермаркетов на ул. Ставропольской, 213, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5, ул. Красных Партизан, 173.



102 Полуфабрикаты, консервы

ТАБРИС № 04 (116) апрель'13







Ŏ`Č новинка

49.30

Овощи

Зеленая грядка

400 г / КАПУСТА БРОККОЛИ / замороженная

40.60

Овощи

Зеленая грядка

400 г / КАПУСТА ЦВЕТНАЯ / замороженная







47.30

Овощи Зеленая грядка

400 г / КАПУСТА БРЮССЕЛЬСКАЯ / **ЗАМОРОЖЕННАЯ**

41.90

Овощная смесь Зеленая грядка

400 г / соте / замороженная

47.10

Овощная смесь Зеленая грядка

400 г / ГАВАЙСКАЯ СМЕСЬ / замороженная

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



104 Полуфабрикаты

ТАБРИС № 04 (116) апрель'13









92.30

Вареники **Братцы** **69** 00 py6.

900 г / картофель, грибы / Замороженные

Братцы 900 г / картофель /

79.70

Вареники **Братцы** 350 г / грибы

350 г / грибы / замороженные 67.24

55 00 pyő.

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



Пельмени и вареники

Верный выбор для тех, кто ценит хорошую еду и свое время

Время варки **Б** минут

Сочные и ароматные пельмени и вареники собственного производства «Табрис» приготовлены по классической технологии без грамма сои и ее производных, только из свежих натуральных продуктов.



НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРИОБРЕСТИ ТЕРМОПАКЕТ

ПОПРОБУЙТЕ:

пельмени

- С МЯСОМ ИНДЕЙКИ
- С МЯСОМ КУРИЦЫ
- со свининой и говядиной

вареники

- С АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ
- С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ
- С КАРТОФЕЛЕМ И КАПУСТОЙ
- С КАРТОФЕЛЕМ
- С ТВОРОГОМ



РАЗЫСКИВАЕТСЯ Умное железо®

железо

Железо, Цинк и Витаминка С объединились в команду против железодефицита



витаминка

ДЕТСКОЕ МОЛОЧКО

чное железо

Главный приз -«умный автомобиль»!



Вырежи и пришли 5 больших сердец с упаковок продукции Малютка®2 с 01/03/13 г. по 31/05/13 г.



Получи мягкую игрушку: Железо, Витаминку С или Цинк. Собери всю команду! Используй шанс выиграть автомобиль с «умной системой парковки»!

www.promalutok.ru 8 800 100 33 92

МАЛЫШАМ ПОЛЕЗНО

MHOE **MENESO**®

результатам их проведения, призовом фонде лотереи, сроках, месте и порядке их получения узнайте на сайте www.promalutok.ru и по телефону горячей линии 8-800-100-33-92. Звонок по







Сок **Фрутоняня** 200 мл / в ассортименте

17.40 14 00 py6

Дисконт по картам «Табрис» распространяется на все товары со скидками



107



Только фруктыничего лишнего





ДЕЛИКАТНАЯ СТИРКА





• для цветного белья

СРЕДСТВО Майн Либе

800 мл / БИО / жидкое / для стирки

233.20 189 00 py6.

Концентрированные гели для стирки Meine Liebe помогут быстро, легко и безопасно придать свежесть и обновленный вид любому наряду или домашнему текстилю.

Выбирайте гели Meine Liebe для цветных, белых или темных и черных тканей!



- * Безопасные для человека и окружающей среды
- *Подходят для автоматической и ручной стирки



117 Косметические средства

ТАБРИС № 04 (116) апрель'13





(P) < (A) СУПЕРЦЕНА



КРЕМ

Нивея Визаж

113

190.70

Пьюр нейчерал 50 мл / ночной / для лица





114 Косметические средства

ТАБРИС № 04 (116) апрель'13







Крем для депиляции



Крем Вит

100 мл / 90 мл / для сухой кожи* / для нормальной кожи* / для чувствительной кожи / бархатная роза / для удаления волос 201.50 **169** 00 py6.

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

Дисконт по картам «Табрис» распространяется на все товары со скидками

115







Станок

Шик ЭкстраЗ

4 шт. / сенситив / бьюти / одноразовый / для бритья

131.30 109 00 py6.

Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 222.



Стиральный **299 00** порошок **Ариель**

3 кг / ленор эффект / для цветного белья / автомат



306.60 Стиральный порошок 239 0

порошок 259 руб

3 кг / для цветного белья / автомат



Стиральный порошок **Мисю**

2 кг / свежий цвет / для цветного белья / автомат



158.40

Средство **ПР ру Дрефт*** 800 мл / для цветного

800 мл / для цветного белья / жидкое / для стирки

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

116 товары для дома

ТАБРИС № 04 (116) апрель'13







Стиральный порошок

Содасан

1,2 кг / БИО / для цветного белья / сенситив

641.70





Бурти

1,5 л / ЧЕРНОЕ И ТЕМНОЕ БЕЛЬЕ / ЖИДКОЕ / ДЛЯ СТИРКИ



355.60

239 00 py6.









Товары для дома

118

ТАБРИС № 04 (116) апрель'13







Средство Специальная защита Москитол

2 шт. / без запаха / лаванда / от моли / секция 65.10

5300 pyő.

Средство **Раптор** 2 шт. / от пищевой моли

111.30

9200 py6.









Туалетная бумага
Зева Плюс
4 шт. / белая / двуслойная

52.50

45 00 py6.

Terms

To the state of the stat

Туалетная бумага
Зева Плюс

4 шт. / РОМАШКА / ДВУСЛОЙНАЯ

52.50

45 00 py6.

120 товары для дома

ТАБРИС № 04 (116) апрель'13







Прокладки **Тена Леди**14 шт. / ультра / мини / урологические



СУПЕРЦЕНА

Корм Перфект Фит

190 г / курица / для домашних кошек / подарок Шеба Плежер 85 г

68.80

дки **Леди**льтра / мини / **69** руб



Допустим, первоначальная стоимость товара 5 рублей

Скидки суммируются!



Мы предоставляем скидки на товары



Потребительская корзина

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



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



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



Мы даем скидку по дисконтной карте

3%

покупка на сумму до ₽ 1000

в каталоге и участия в журнале или действующих акциях.

TABPAC (

7%

_{∂0} ₽ 5000

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



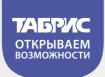
Округляем общую стоимость покупки в пользу покупателя





вы можете убедиться в этом, изучив чек

расчет округления происходит автоматически



Масло виноделов

Коллекция оливковых масел класса «премиум» от прославленных виноделов Италии и Испании — особо актуальное предложение в сезон свежих овощей и зелени.



Лаудемио Фрескобальди*

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

Тенута сан Гуидо*

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

Кастелло Банфи*

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

Маркес де Гриньон**

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

Благородные оливковые масла, подобно винам, способны чутко воспринимать и передавать все тонкости созревания в определенном терруаре. Это качество особенно ярко проявляется при технологиях, применяемых к маслу виноделами.



Все представленные купажи созданы на основе эндемичных сортов оливок.

- * 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.



