

ТАБРИС

ТОРГОВАЯ
СЕТЬ

Дело Микояна,

или Как министр вошел в историю благодаря кулинарной книге
стр. 40



16+

11 (134)
НОЯБРЬ 2014

Дегустация
11 друзей
салата:
оливковые
масла Испании

стр. 12

Вкусное
путешествие
Гид А. Винчи
по Вечному
городу

стр. 26



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

Любителям выпечки

КАК ПОЛУЧИТЬ:

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

В ОПЛАТУ ВХОДИТ СТОИМОСТЬ КОРЗИНЫ И ВЛОЖЕННЫХ В НЕЕ ТОВАРОВ.

Также подобрать товары можно самостоятельно в супермаркете

Коллекция на все случаи жизни.

Наверняка среди ваших близких есть кудесники, владеющие мастерством домашней кулинарии. Порадуйте их особой корзиной, полной форм для выпечки и декора, муки высших сортов, сиропов, начинок — актуальных подарков, подобранных по вашему желанию.



Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

Новороссийск

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru

Можно сделать
предварительный заказ

Все люди разные, это бесспорно. Но, будь мы разными абсолютно, искусства бы не существовало. Мы не проезжали бы полмира, чтобы взглянуть на подлинники великих шедевров, не покупали бы лучшие места на концерты музыкантов, приехавших из, казалось бы, далеких и чуждых стран, не пересматривали бы вновь и вновь фильмы и не перечитывали книги о жизни незнакомых людей. И уж точно не открывали бы для себя гастрономические секреты других краев. Да, гастрономия есть искусство, позволяющее применять слово «вкус» и в прямом, и в переносном смыслах. В общем-то, история мировой культуры былых времен и наших дней доказывает: творцы от композиторов до живописцев давно владели этим знанием, виртуозно сочетая музыкальное, художественное и литературное с кулинарным.

ДАВАЙТЕ ДРУЖИТЬ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

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



tstabris



tabris_ts



tabris_food



ts_tabris



TabrisVideo



На обложке:

Сочная селедка с хрустящими корншонами и ядреными каперсами — простое, но бодрящее сочетание. Это — классика, пережившая не одну эпоху.

Главный редактор
Яна Александровна
Полуянова

Зам главного редактора
Юлия Попова

Редактор
Сафина Шарифова

Арт-директор
Екатерина Кашеева

Проект-менеджер
Анна Балясная

Бренд-шеф
Сергей Синицын

Фуд-стилист
Алеся Анисимова

Авторы
Сабина Бабаева
Арнальдо Винчи
Сафия Гулам
Евгения Кавун
Ольга Казакова
Ольга Леусян
Андрей Пугачев
Елена Шаповалова

Дизайн и верстка
Екатерина Миличихина
Надежда Кулагина
Марина Пулина

Иллюстрации
Ольга Гамбарян

Корректур
Сабина Бабаева

Фото
Алеся Анисимова
Игорь Глазко
Денис Педань
Shutterstock.com

Обложка
Shutterstock.com

Издатель
Мария Гнедина
Исполнительный директор
Алеся Никифорова
Генеральный директор
Борис Зубов

Распространение
Мария Гнедина

Учредитель
ООО «ТВК-Р»
Краснодар,
ул. Красная, 202
e-mail: tabris@tabris.ru

Издательство
ООО «Ньюмэн»
Краснодар,
ул. Московская, 59/1
тел. (861) 279-44-33
e-mail:
tabris.magazine@newmen.info

Редакция
Краснодар,
ул. Ставропольская, 213
тел./факс (861) 234-45-55
e-mail: reklama@tabris.ru

Печать
Типография
ООО «Первый полиграфический комбинат»
Адрес: 143405, Московская обл., Красногорский район, п/о «Красногорск-5», Ильинское шоссе, 4-й км
Тел. (495) 343-60-10

Тираж: 60 000 экз.

Распространяется бесплатно в супермаркетах «Табрис»: 53 000 экз. — Краснодар 7000 экз. — Новороссийск

16+

Журнал «Торговая сеть «Табрис» № 11 (134), ноябрь-2014
Подписано в печать 22.10.2014.

Дата выхода — 01.11.2014.

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

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

За предоставление посуды и аксессуаров для съемок раздела СП благодарим магазин «WILLIAMS ET OLIVER», г. Краснодар, ул. Головатого, 313, ТРЦ «Галерея», 2-я Очередь, телефоны (861) 201-93-90, (918) 011-95-44, williams-oliver.ru

ЖИЛОЙ КОМПЛЕКС «ТРИУМФ» ул. Гаврилова (ЦМР)

ОТКРЫТЫ МАГАЗИНЫ КВАРТИР:

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



**Энергосберегающие
окна REHAU**

Квартиры в центре Краснодара

Комплекс:

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

Дома:

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

Квартиры:

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

 2 555 222

ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

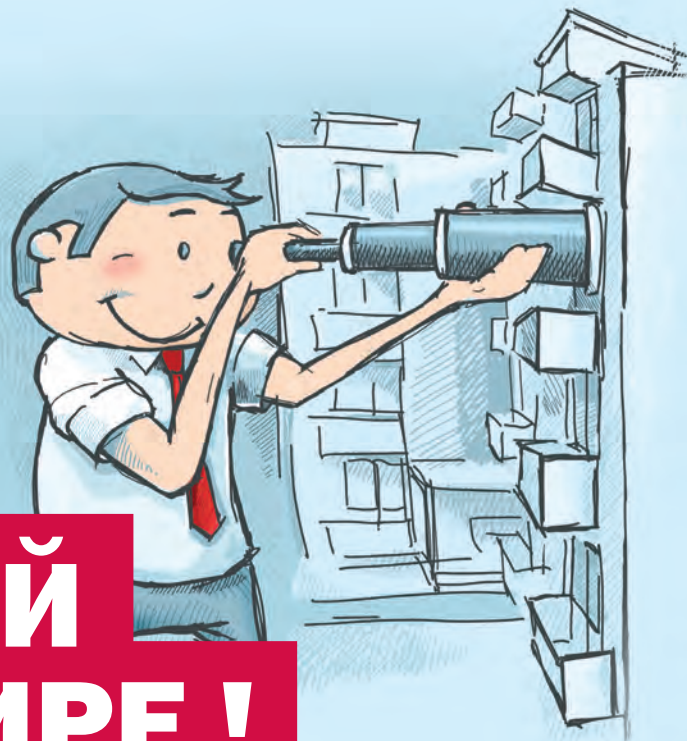
проектная декларация на сайте
www.develug.ru

КВАРТИРЫ С ОТДЕЛКОЙ ПОД КЛЮЧ



Энергосберегающие
окна REHAU

В очень
близкой
перспективе



ЖИТЬ В СВОЕЙ КВАРТИРЕ !



жилой комплекс

ул.Восточно-Кругликовская

2-555-222

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

- ✓ Перспективный район города
- ✓ Комплексная застройка.
- ✓ 16 высотных домов
- ✓ ФЗ-214
- ✓ Детские сады и школа
- ✓ Скидки при полной оплате, материнский капитал
- ✓ Доступная ипотека* и рассрочка**
- ✓ Квартиры от 1 407 000 руб.

ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

* Ипотека предоставляется ОАО «Сбербанк России». Генеральная лицензия ЦБ РФ №1481 от 08.08.2012 г. ** Рассрочка предоставляется ООО СИК «Девелопмент-Юг».
*** Жилой массив в 2-м и 4-м микрорайонах в Восточно-Кругликовском жилом районе г. Краснодара.

Содержание

Стр. 6

Индекс рецептов

Стр. 8

Новинки

Стр. 10

Событие

• Сладость плодов лозы

Стр. 12

Дегустация

• В оливковом цвете

Стр. 22

**Кубанский
производитель**

• Дружба народов

Стр. 26

Вкусное путешествие

• Римский блюз



Стр. 34

Интервью

• Картина маслом



Стр. 40

Тема номера

• Книга Микояна

Стр. 48

По секрету

• На вкус и цвет

Стр. 54

Подарки

• Реальная любовь



Стр. 58

Искусство есть

• Кюхе, кирхе, кофе

Стр. 60

Гастрономия в цифрах

• Сладкое королевство

Стр. 65

Отрезные рецепты

Стр. 68

Детское меню

• Маленькая хозяйка



Стр. 72

Кухонный арсенал

• Мой рок-н-ролл

Стр. 76

Готовим по поводу

• Дело мастера



Стр. 80

Продукты

Стр. 88

Чистое средство

• Уверенные шаги

Стр. 93

Каталог

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ
ЖИЛОЙ КВАРТАЛ



И КРАСИВЫЙ ЦЕНТР ПАРКОВКА

ВСЁ И СРАЗУ

Жилой квартал «Центральный» — бескомпромиссное решение для тех, кто хочет получить всё и сразу. Уникальное расположение комплекса позволит жильцам находиться в самом сердце деловой, культурной и развлекательной жизни города. При этом актуальную для Краснодара проблему со стоянкой решит вместительный двухуровневый паркинг. Дизайн-проект «Центрального» отмечен золотой наградой на конкурсе архитектурных произведений 2013 года.*

Проектная декларация на сайте center-krasnodar.ru. Предложение не является публичной офертой. Макет содержит слоган и логотип.

BSFC Black Sea
Financial
Company
bsfc.com

Эксклюзивный
партнёр
застройщика

8 861 279 7000, 8 800 700 1800
center-krasnodar.ru

*Дни архитектуры XII открытый смотр-конкурс 2013 года лучших архитектурных произведений

Индекс рецептов



Стр. 59

Печенье «Кофейная кантата»

Стр. 59

Острый рыбный суп

Осенняя рыбная запеканка

Стр. 65–66

Печенье «Хлеб миллионеров»

Стр. 69

Яблочный пирог

Стр. 70

**Филе лосося, приготовленное на пару,
с воздушным свекольно-картофельным
пюре и дуэтом из соусов**

Стр. 76

**Салат ледяной с пьяной моцареллой
и томатами черри**

Стр. 77

**Стейк с мини-овоцами и соусом
демиглас с розмарином**

Стр. 78

**Креп-сюзет с ванильным мороженым
и апельсиновыми дольками**

Стр. 79



Стр. 70

**+6 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ
РЕЦЕПТОВ**

эксклюзивно в электронной
версии журнала apps.tabris.ru



16+

Коттеджный поселок «Лазурный берег»



📍 Микрорайон Гидростроителей



АСК-СЕРВИС
ООО «АСК-СЕРВИС»

отдел продаж* **249-10-10**
подробности на сайте www.ask-str.ru

* ООО «АСК-Сервис» осуществляет только продажу земельных участков.

Не ждите праздников, создавайте их себе сами.



КНИГА **Праздничные рецепты**

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

Хотите разнообразить ваш праздничный стол, научиться готовить блюда, которые подают в других странах? Тогда книга Юлии Высоцкой, ведущей программы «Едим дома», для вас. В ней отобраны лучшие рецепты всего мира. Холодные и теплые закуски, салаты, горячее и десерты — пять разделов книги. Юлия пишет просто и легко и призывает наслаждаться процессом.



18+

~~296.20~~
251⁰⁰ ₺



ПАШТЕТ-МУСС **Хенафф**

113 Г / С ПОРТВЕЙНОМ / ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Неожиданные гости не застанут врасплох, если в холодильнике у вас есть французский паштет «Хенафф». Просто намажьте его на ломтики багета и подайте на стол. Крупный помол, классический для всех французских паштетов, подчеркнет натуральность компонентов. Также продукт подходит для приготовления тартинок, канапе и сэндвичей.



СУХОФРУКТЫ **Сибирский гостинец***

50 Г / МАЛИНА / СУБЛИМИРОВАННЫЕ

Сублимированная малина — это необычные сухофрукты, получаемые особым способом заморозки. Ягоды сохраняют свои полезные свойства и внешний вид. Такая малина хорошо будет смотреться на столе в качестве украшения блюд. Или сделайте праздничный крушон с малиной и лаймом, засыпьте их сахаром на 30 минут, затем влейте вино.

~~148.20~~
125⁰⁰ ₺



~~557.70~~
479⁰⁰ ₺

~~349.80~~
297⁰⁰ ₺



КОРЗИНА **Фрайбест**

1 шт. / 24 CM / БАМБУКОВАЯ / ДЛЯ ФРУКТОВ

Корзина «Фрайбест» сделана из натуральных волокон бамбука. Легкая и прочная, не скользит по поверхности и не царапает ее, экологичная и лаконичная — она в модном тренде. Украсьте свой стол такой корзиной, полной фруктов, или положите в нее свежеспеченные булочки и пирожки. Благодаря своему универсальному природному цвету корзина впишется в любой интерьер.

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

Подарки коллегам

Идеальные решения для подарков коллегам и деловым партнерам: индивидуальные праздничные наборы.

СОСТАВЬТЕ УНИКАЛЬНУЮ ПОДБОРКУ – К ВАШИМ УСЛУГАМ ВЕСЬ АССОРТИМЕНТ ДЕЛИКАТЕСОВ СЕТИ «ТАБРИС».



- Вам помогут сформировать заказ исходя из ваших пожеланий и на требуемую сумму.
- Оплата по наличному и безналичному расчету*, предоставление необходимых документов.
- Возможность заключения долгосрочного договора для приобретения товаров в любое время по безналичному расчету.

* Благородные напитки продаются только по наличному расчету.



Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

Новороссийск

☎ (8617) 30-10-00

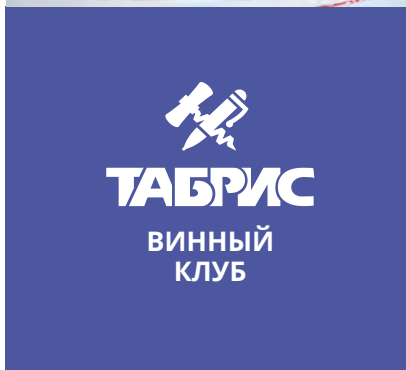
@ novoros@tabris.ru

Сладость плодов лозы

Неожиданное сочетание вин с блюдами позволило каждому сорту блеснуть новыми гранями вкуса.

На дегустации 24 сентября гости отведали белых сладких вин, включая айсвайны, сортов винограда «совиньон-блан» и «рислинг», которые раскрывали яблочно-лимонный пай с карамельным соусом и сыр бри, дополненный кешью. Вино из сорта винограда «семильон» подавали с фуа-гра и медовыми яблочками, куриным паштетом с чатни из томатов.

8 октября гости пробовали вина Испании, созданные на основе одного из древнейших сортов винограда — «темпранильо». Терпкость вин, составленных на 100 % из сорта «темпранильо», смягчалась вкусом лосося, запеченного с сыром, и цукини со свекольным пюре и оттенялась роллами с маринованными грибами, омлетом и соусом унаги. А благородные напитки, в которых помимо базового присутствовал виноград «грасьяно» и «масуэло», весьма аппетитно сочетались с роллетами из телятины с пармезаном и корнишонами на пшеничных тостах. [1](#)





ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ



ТАБРИС
ВИННЫЙ
КЛУБ



Вина из региона Бордо

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

1 500 ₺

Расположенный на юго-западе Франции винодельческий регион Бордо известен своими винами еще со времен Римской империи. Ныне здесь действуют около 10 тысяч шато, где рождаются красные, розовые и белые вина, прославившие местных виноделов по всему миру. Отведать отборных образцов благородных напитков из Бордо можно на первой встрече ноября.

12 НОЯБРЯ, 19.30 — КРАСНОДАР

ВЕДУЩИЙ — ЭДУАРД ДОЛГИН

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

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

«Т-кафе»

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



Вина из сорта винограда «пино-нуар»

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

1 500 ₺

Виноделы Франции, Австрии, Чили, Аргентины и Новой Зеландии считают сорт винограда «пино-нуар» одним из самых сложных и интересных: каждый миллезим с одного и того же терруара дает напитки с совершенно новым вкусом и ароматом. Кажется, что он был создан для того, чтобы с его помощью мастера могли полностью раскрыть в напитках свои таланты.

26 НОЯБРЯ, 19.30 — КРАСНОДАР

ВЕДУЩИЙ — НЕЗАВИСИМЫЙ ВИННЫЙ ЭКСПЕРТ ТАТЬЯНА ПРОЦЕНКО

ТРЕБУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСЬ. КОЛИЧЕСТВО МЕСТ ОГРАНИЧЕННО.

ПАРТНЕРЫ КЛУБА

«Арджи», «Симпл», «Форт»

Краснодар



(861) 234-43-43



reklama@tabris.ru



facebook.com/tstabris

В оливковом цвете

Гости сети «Табрис» продегустировали новые оливковые масла, появившиеся на полках сети.



подготовила *София Старцева*

Ведущая
дегустации



Людмила Рыкова, менеджер
коммерческого отдела сети
«Табрис»

Участники
дегустации



Александр Назаренко,
импорт-менеджер сети «Табрис»



Олег Рабинович, шеф-повар
«Т-кафе» на Красных Партизан



Анна Василиади, администратор
группы «Кулинарные страсти»

Магия оливкового масла известна человечеству давно, но любовь к нему не становится меньше. Ныне одним из лидеров производства этого превосходного продукта является Испания; именно испанские масла, новинки ассортимента сети «Табрис», оценили приглашенные поклонники кулинарии.



Ольга Федорова, фуд-блогер
(#what_about_coffee)



Ольга Соловьева,
тренер



Светлана Ситникова, кулинарный
блогер, мать двоих детей



Надежда Яковлева, ценитель
вин и оливкового масла



МАСЛО
Ла Рамбла
0,5 л / ОЛИВКОВОЕ /
для жарки /
кислотность 100 %

~~328.70~~
267⁰⁰₽

Рафинированное оливковое масло 85 % и оливковое масло E.V. 15 %

Известно, что оливковое масло, помимо прочих достоинств, крайне деликатно ведет себя при термической обработке, не чадая и не забывая вкус блюда. «Ла Рамбла» решили воспользоваться этим фактом.

Анна Василяди: Это действительно отличное масло для жарки, но я в принципе рекомендовала бы его для большинства блюд, особенно повседневных. А также для замешивания теста, блинов и выпечки.

Александр Назаренко: Если вам не нужно, чтобы в блюде присутствовал вкус и аромат оливкового масла, но при этом были все полезные свойства, это идеальный вариант.

Все представленные на дегустации масла — собственный импорт сети супермаркетов «Табрис», а это значит, что они были выбраны нашими менеджерами после тщательного анализа и знакомства с технологией, местом и условиями создания этих оливковых масел и поставляются непосредственно от производителей.



Купажированные (миксовые) масла отнюдь не являются менее престижными или качественными, нежели моносортовые. Напротив, использование нескольких сортов оливок позволяет получить особенно изысканный букет.

НИЗКАЯ
КИСЛОТНОСТЬ
ОЛИВКОВОГО
МАСЛА — ПРИЗНАК
КАЧЕСТВА.



МАСЛО
Ла Рамбла E.V.
0,25 л / ОЛИВКОВОЕ /
кислотность 0,5 %

~~226.60~~
189⁰⁰₽

Сорта: «арбекина», «пикуаль», «корникабра», «охибланка», кислотность 0,5 %

Первое из купажированных масел, опробованных на этой встрече, создано на основе сразу четырех сортов оливок. Среди них — «охибланка», один из самых значимых сортов Андалусии. Масло из него получилось идеально сбалансированным и пикантным: дегустаторы практически единодушно посоветовали использовать его не только для заправки, но и для маринадов.

Олег Рабинович: Горячо рекомендую это масло к рыбе: на мой взгляд, его аппетитный вкус с горчинкой и аромат, ярко выраженный и запоминающийся, отлично подойдет к порой требовательным рыбным блюдам всех видов.



МАСЛО
**Сан-Леандро
E.V.**

0,25 л / ОЛИВКОВОЕ /
КИСЛОТНОСТЬ 0,8 %

~~247.40~~
205⁰⁰₽

*Сорта: «пикуаль», «арбекина»,
«пикуда», кислотность 0,8 %*

В формуле масла используется интересное сочетание горьковатых и мягких сортов оливок: от «пикуаля» до легкой фруктовой «пикуды». Именно последняя подарила маслу нотки вкуса, которые многие дегустаторы определили как «яблочные» и даже «банановые». Похвалы удостоилась и его жирность, достаточная для обработки продуктов в сыром виде.

Светлана Ситникова: Обожаю горчинку в оливковом масле, а «Сан-Леандро» — именно такое. Я бы и жарила на нем, и заправляла бы им осенние салаты, печеные овощи, блюда гриль.

Ольга Соловьева: Я, напротив, не использовала бы его для жарки, но с удовольствием — для заправки самых разных блюд. Причем не только салатов, но и паст.



Е. V. (EXTRA VIRGIN) – ПЕРВЫЙ ОТЖИМ, ПРОЦЕСС, СОХРАНЯЮЩИЙ ВСЕ ДОСТОИНСТВА ОЛИВКОВЫХ ПЛОДОВ.



МАСЛО

**Бормео
Е. V.**

0,25 л / ОЛИВКОВОЕ /
КИСЛОТНОСТЬ 0,8 %

~~309.60~~

255⁰⁰ Р

*Сорта: «никуаль»,
«никуда», кислотность 0,8 %*

В купаже этого масла встречаются всего два сорта — тем не менее многие дегустаторы назвали его одним из лучших среди миксовых. А среди особенностей его органолептики выделили обволакивающую вязкую текстуру и стойкий вкус.

Олег Рабинович: У этого масла мягкий аромат, но яркий, резкий вкус, с горчинкой и перечными оттенками, а послевкусие долгое, интенсивное, согревающее и пряное. Следует поэкспериментировать в сочетаниях с рыбой и мясом, добавлять в горячие блюда под конец.

Ольга Федорова: Горчинка во вкусе срабатывает отлично и, на мой взгляд, не задерживается надолго. Это «оттеночное» масло, хорошая основа для соусов и заправок и, пожалуй, для жарки. Нейтральные салаты — например, на основе зелени — с ним «оживут».



МАСЛО
**Эскорналбоу
E.V.***

0,25 л / ОЛИВКОВОЕ /
«АРБЕКИНА» /
КИСЛОТНОСТЬ 0,19 %

~~515.50~~
427⁰⁰₽

*Сорт «арбекина»,
кислотность 0,19 %*

Масло от «Эскорналбоу» обладает приятным зеленым цветом и вкусом, для которого характерны ноты яблока, зеленых томатов и миндаля, без яркой горчинки. Оно усиливает вкус сыров и идеально сочетается с уткой. Участники дегустации отметили его и как лучшее масло в блюда для детей.

Ольга Федорова: Если для наслаждения оливковым маслом мне достаточно полить им простую брускетту — значит это мой вариант. «Эскорналбоу» как раз такой случай. А заправив им, например, теплый запеченный картофель, можно сразу обрести гастрономический рай.

Светлана Ситникова: Очень вдохновляет на осенне-зимние блюда: запеченные яблоки с орехами или сладкую тыкву, выпечку с орехами и корицей. Орехи я бы добавила потому, что в самом масле присутствует ореховый вкус и аромат.

Храните оливковое масло в полумраке, подальше от света и источников тепла, не подвергая открытому воздействию кислорода. Оптимальная температура хранения — 18–23°C



В ОТЛИЧИЕ ОТ ВИНА,
ВОЗРАСТ НЕ ИДЕТ НА
ПОЛЬЗУ ОЛИВКОВОМУ
МАСЛУ. ПОСЛЕ
ВСКРЫТИЯ БУТЫЛКИ
ЕГО ЛУЧШЕ
УПОТРЕБИТЬ
В ТЕЧЕНИЕ 2–3
МЕСЯЦЕВ.

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



МАСЛО
**Ла Рамбла
E.V.**

0,5 л / ОЛИВКОВОЕ /
«АРБЕКИНА» /
КИСЛОТНОСТЬ 0,5 %

~~396.10~~
333⁰⁰₽

*Сорт «арбекина»,
кислотность 0,5 %*

Ничто не предвещало, но масло из сорта «арбекина» оказалось с сюрпризом. Выяснилось, что оно обладает не только удивительной «конфетной» аурой вкуса, но и чрезвычайно легкой текстурой: его хотелось пить, словно отдельный напиток.

Ольга Соловьева: Продукт замечательно приятный, легкий. В нем совершенно нет горчинки, зато есть сладкий аромат и пряный вкус. А еще это масло оценят любители выпечки, десертов и кондитерских изделий.

Анна Василиади: Что мне понравилось в этом масле, помимо чудесного сладкого вкуса, так это приятная мягкость, средняя жирность, отсутствие горчинки и карамельное послевкусие.



МАСЛО

**Ла Рамбла
E.V.**

0,5 л / ОЛИВКОВОЕ /

«ПИКУАЛЬ» / КИСЛОТНОСТЬ 0,5 %

~~371.90~~
309⁰⁰₽

Сорт «пикуаль», кислотность 0,5 %

Сорт оливок «пикуаль» обладает вкусом, постепенно раскрывающимся от характерной горчинки к куда более сложным нюансам. Каждый из дегустаторов нашел в «Ла Рамбла» из сорта «пикуаль» что-то свое: многие отметили копченые нотки, но кто-то почувствовал и скрытую в букете сладость.

Светлана Ситникова: Вкус в хорошем смысле горчит, оставляя жгучее перечное послевкусие. Столь насыщенное масло я рекомендую к блюдам гриль, мясу барашка, утке, морепродуктам.

Анна Василяди: Это, несомненно, одно из самых ярких и изысканных масел, со сладким ароматом и горчинкой во вкусе. В нем есть нечто эфирное, и я с удовольствием попробовала его с пазельей или ризотто.





МАСЛО

**Ла Рамбла
E.V.**0,5 л / ОЛИВКОВОЕ /
«КОРНИКАБРА» /
КИСЛОТНОСТЬ 0,5 %~~371.90~~
309⁰⁰₽*Сорт «корникабра»,
кислотность 0,5 %*

Оливки сорта «корникабра» созревают одними из последних. На деревьях плоды остаются до января, вызревая до характерной умеренной остроты. Как выяснили дегустаторы, это свойство — стойкая обволакивающая острота и перечность — передается и маслу.

Ольга Федорова: Аромат у этого масла по-настоящему оливковый, насыщенный, но на вкус оно острое, очень «теплое». Оно самодостаточно настолько, что можно просто подавать его с хлебом и овощами.

Надежда Яковлева: Ошеломительно яркая вспышка вкуса и аромата: зелень, древесные нотки, острота. Наиболее, на мой взгляд, подходит к креветкам гриль, жареной рыбе, закускам из томатов и хлеба.



«Арбекина» — ценный сорт оливок из экологического района Каталонии. Его плоды собирают только при средней степени зрелости, чтобы их особый фруктово-земляной вкус с горьковатым послевкусием в полной мере передался маслу.

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
НАЗЫВАЮТ
«ЖИДКИМ
ЗОЛОТОМ»
ИСПАНИИ



МАСЛО

Сан-Леандро0,25 л / ОЛИВКОВОЕ /
ПОДКОПЧЕННОЕ / «АРБЕКИНА»~~290.60~~
239⁰⁰₽*Подкопченное, сорт
«арбекина»*

Масло, придуманное специально для того, чтобы, ко всему прочему, придать блюдам «пикник-эффект»: копченый вкус и аромат, достигаемый за счет жидкого дыма в составе.

Олег Рабинович: Аромат дыма выражен действительно ярко, но вкус у масла отнюдь не резкий, хоть и не без перчинки. Подходит оно, думаю, практически к любым мясным или рыбным блюдам, теплым салатам.

Светлана Ситникова: Мне нравится мягкий «подкопченный» вкус и легкое покалывание перца на языке. Идеальные блюда для этого масла — рыба и овощи гриль, осенний грибной суп и, конечно же, копченое мясо.



МАСЛО
**Хавьер Пеллисер
E.V.***

0,75 л / ОЛИВКОВОЕ /
«АРБЕКИНА» /
КИСЛОТНОСТЬ 0,19 %

~~1 172.80~~
959⁰⁰ ₺

*Сорт «арбекина»,
кислотность 0,19 %*

Обятельный мужчина на этикетке — собственно, Хавьер Пеллисер, создатель рецептуры сего масла, «звездный шеф» Испании. Это особый продукт от «Риудеканьес», который шеф Пеллисер, профессионал, придумал одновременно и для искушенных коллег, и для кулинаров-любителей.

Анна Василиади: Поразили на мягчайший вкус, отсутствие послевкусия и аромат весенней травы. Это идеальное масло к морепродуктам, кальмарам и рыбе.

Ольга Соловьева: «Доброе» масло с хорошей энергетикой, легкое, с тонким ароматом и наименее приятнейшей консистенцией. Оно универсально, поскольку создано раскрывать суть и вкус любого продукта, который вы захотите с ним приготовить.



1,24 МЛН ТОНН

оливкового масла произвела Испания в прошлый сезон-2014. Таким образом, эта страна остается одним из мировых лидеров по выпуску оливковых масел премиум-класса.

Как истинные произведения искусства, на этот раз кулинарного, масла раскрывают свой изысканный вкус по-разному в зависимости от того, с чем их сочетают и кто их пробует. А потому собственного фаворита придется выбирать самостоятельно, исходя из собственных предпочтений. **Т**

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



МАСЛО
**Пуигмарти
E.V.***

0,25 л / ОЛИВКОВОЕ /
«АРБЕКИНА» /
КИСЛОТНОСТЬ 0,19 %

~~1 015.40~~
839⁰⁰ ₺

*Сорт «арбекина»,
кислотность 0,19 %*

Одно из масел особой серии от кооператива «Риудеканьес»: этикетки и дизайн бутылок создал испанский художник-сюрреалист Хосеп Пуигмарти, который оказался столь любезен, что поведал нам о том, как работал с маркой, в специальном интервью (см. стр. 34).

Олег Рабинович: Я бы отметил интересную особенность этого масла: его вкус раскрывается не сразу. При этом в нем присутствуют сладковатые нотки, а в нежном аромате — кисловатые оттенки. Подходит для любых продуктов.

Надежда Яковлева: Еще один замечательный вариант для большинства блюд. У масла стойкий аромат, несмотря на горчинку в послевкусии, сам вкус ненавязчив.

Король уксусов

Хересный уксус почитается во всем мире лучшим среди прочих. Его вкус особенно ненавязчив и тонок – и эти свойства хересный уксус передает блюдам.



Продукт прибывает исключительно из «Хересного треугольника» — нескольких провинций на юге Испании. Здесь его готовят из винограда трех сортов («паломино», «педро хименес» и «москатель», тех самых, что используются и для хересных вин) и выдерживают в дубовых бочках по особой динамической системе.

ОЦЕНИТЕ НОВИНКИ ХЕРЕСНОГО УКСУСА В СЕТИ «ТАБРИС»:

- «Боромео», 8 лет выдержки, кислотность 7%
- «Сан-Леандро», 4 года выдержки, кислотность 7%
- «Ла Рамбла», 2 года выдержки, кислотность 7%

БЛЮДА, КОТОРЫЕ ПРЕОБРАЗИТ ХЕРЕСНЫЙ УКСУС:



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Утка с вялеными томатами, седло барашка с травами, свиные котлеты, стейк и ребрышки с острыми специями



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Брускетта с томатами, хлебный салат с нутом, чесноком и шпинатом, красная рыба, маринованная в остром соусе с шампиньонами



СУПЫ

Тыквенный суп с сухариками, классический гаспаччо, овощной крем-суп, миндально-чесночный суп



ДЕСЕРТЫ

Павлова с цитрусовыми или ягодами, мусс из киви, груши с мороженым и творожным сыром, клубника со сливками

Дружба народов

подготовил
Андрей Пугачев





Надежда Судмал, владелица семейного предприятия по засолке и копчению продуктов из свиного шпика, продвигает на Кубани культуру потребления настоящего крестьянского сала.

Надежда Федоровна, как давно вы занимаетесь засолкой и копчением сала?

Вместе с мужем занимаемся этим больше двадцати лет. Раньше жили в Киргизии, потом переехали в Омск. Там и заинтересовались всерьез салом. Технологией засолки, как ни странно, с нами поделились жившие в Сибири немцы перед своим возвращением в Германию. В начале 90-х годов мы переехали на Кубань, в Абинский район, и стали первыми, кто занялся производством рассольного сала. С помощью сарафанного радио постепенно стали известны у местных покупателей. Когда мы в первый раз на тележке вывезли свое сало на рынок, у нас тут же все разобрали. На второй день возле нашего места уже стояла большая очередь. Так что люди узнали о нас очень быстро.

Почему выбрали именно этот вид деятельности изначально?

Как я уже говорила, раньше мы жили в Сибири. Климат в тех краях суровый, и сало во всех смыслах согревает людей. Не будет сала — не станет и Сибири, поскольку без этого продукта там тяжело. Поэтому и решили заняться засолкой и копчением сала.

На Кубани этот продукт тоже весьма популярен: какой борщ без сала? А занимались ли вы раньше животноводством?

Конечно. И когда жили в Омске, и здесь, на Кубани, мы держали свиней. У нас был небольшой цех по производству мяса. Сейчас у нас тоже свое маленькое предприятие по засолке и копчению продуктов из свиного шпика. Это наш семейный бизнес, который мы с мужем постепенно начинаем передавать сыну Анатолию. Сегодня для производства мы покупаем уже разделанное сало, работаем только с сертифицированными фермами.

720—900 калорий

такова энергоемкость сала на 100 г продукта. Такая калорийность делает его хорошим источником питания в холода, в особенности для людей, которые занимаются спортом или тяжелым физическим трудом.

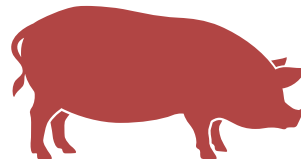
20 г

сала в день перед трапезой рекомендуют употреблять некоторые диетологи тем, кто хочет похудеть.

4 вида сала

представлено от ИП Судмал в ассортименте сети супермаркетов «Табрис»:

- Сало белорусское
- Шпик закусочный
- Шпик копченый
- Шпик по-домашнему



Почти половину мясной продукции во всем мире дают свиньи.

Сало от каких пород вы предпочитаете брать?

Используем сало от свиной крестьянской породы и советской мясной. Оно не слишком толстое, но и не очень тонкое — как раз то, что нужно. Хотя крестьянская порода сейчас в большом дефиците и в Краснодарском крае, и, например, в Ставрополье. Когда мы только начинали, на Кубани был спрос в основном на тонкое сало, а сейчас вкусы людей поменялись: всем подавай сало потолще.

Что делает ваше сало таким особенным?

О технологии производства умолчу — путь она останется нашим маленьким секретом. Но обращаю внимание, что свое сало мы делаем качественно и с душой, как для самих себя. Наше сало — экологически чистый продукт. Добавляем туда разве что специи. Мы всегда с мужем считали, что продукт нужно делать так, чтобы он был вкусным и полезным, а не просто зарабатывать на нем деньги. Чтобы люди возвращались за нашим салом. И, кажется, у нас это делать получается. Судите сами. Когда мы начинали работать с «Табрисом», теперь нашим самым крупным клиентом, поставляли в сеть его магазинов 100—150 килограммов сала в месяц. А сейчас, бывает, в неделю сдаем по 600 кг. Людям нравится наш продукт.

Какое сало вы посоветуете выбрать для самостоятельной засолки?

Для самостоятельной засолки я советую взять, конечно же, крестьянскую породу. Мясо и сало у нее очень вкусное, сочное, плотное, не течет. Пусть такое сало стоит дороже, чем бекон, но зато и качество его выше. Хотя, конечно, все это дело личного вкуса. Надо пробовать. 📌



ЕСЛИ СВИНОЕ САЛО ТОНЬШЕ 4 САНТИМЕТРОВ, ЗНАЧИТ СВИНЬЯ, ИЗ КОТОРОЙ ПОЛУЧЕН ПРОДУКТ, БЫЛА МОЛОДОЙ. ОЧЕНЬ ТОЛСТОЕ САЛО С ЖЕЛТЫМИ ПРОСЛОЙКАМИ — ЯВНЫЙ ПРИЗНАК ТОГО, ЧТО ЖИВОТНОЕ БЫЛО СТАРЫМ И ЕГО КОРМИЛИ НЕ САМЫМ ОТБОРНЫМ КОРМОМ.

Методика приготовления сала достаточно проста. Но прелесть домашнего сала в том, что у каждого хозяина свой неповторимый рецепт, делающий простой продукт настоящим деликатесом. Магия — в мелочах.

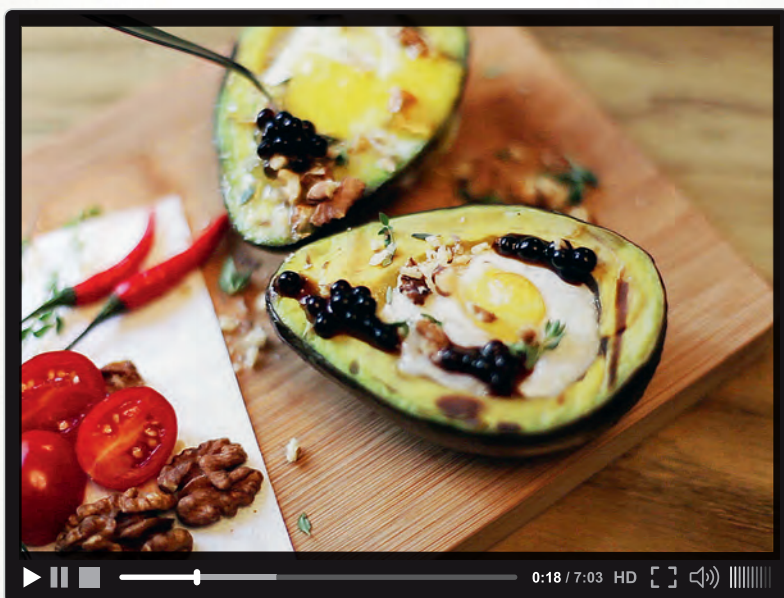
Классическая схема засаливания:



Гастрономические секреты

Лучше один раз увидеть. «Табрис» раскрывает тонкости приготовления блюд на YouTube.

КАК ТВОРИТЬ ЧУДЕСА С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ ЖЕМЧУГОМ



You Tube

СМОТРИТЕ ВИДЕО-РЕЦЕПТЫ НА КАНАЛЕ «ТАБРИС»



16+

youtube.com/TabrisVideo



Бальзамический жемчуг — ароматный пикантный бальзамик, заключенный в оболочку из агар-агара. Его вкус раскрывается на языке целой гаммой ярких ощущений, а оригинальная форма придает декору изыска. Простые и беспроегрывные идеи применения этого продукта — в нашем новом видео.

СЛЕДИТЕ ЗА ОБНОВЛЕНИЯМИ:

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

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ, ДЕЛИТЕСЬ ВИДЕО С ДРУЗЬЯМИ, ОСТАВАЙТЕСЬ В ТЕМЕ И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ

РИМСКИЙ БЛЮЗ

Путеводитель А. Винчи по лучшим музыкальным кафе Вечного города.



КОНВИВИУМ

Еда для итальянцев — не просто утоление голода. Стол, за которым вы сидите на собственной кухне или в гостиной, — своеобразный символ. Он означает семью, корни и чувства. Иными словами — все то, что в античности называли «convivium» (конвивиум — застольное сообщество). Здесь вы едите, выпиваете и разговариваете со своими друзьями или родными, делитесь эмоциями или спорите. Мы не перекусываем второпях, поскольку не любим этого. Вы можете возразить, что Италия, подобно другим странам, атакована фастфудом. Но мы все еще боремся, чтобы сохранить наши традиции, и кулинария — одна из тех вещей, в которых нам не хочется проигрывать. Поскольку она — отражение культуры и корней, и, к счастью, за нашими плечами есть история. Некоторые не могут похвастаться тем же. А потому мы продолжаем сохранять наш конвивиум вместе с собственным жизненным путем, расходящимся с холодными пустыми фастфудовскими сэндвичами.



Арналдо Винчи,
апологет отменной итальянской
кухни и музыки и большой ценитель
жизни



ЖИЗНЬ МУЗЫКИ

Если вы любите жизнь, значит, цените хорошую еду и напитки и, разумеется, не можете не испытывать страсти к музыке. Как утверждал Артур Шопенгауэр, она является важнейшим из искусств, и обсуждения не требуется: все ясно с самого начала на уровне ощущений. Неважно, россиянин вы или итальянец. Между странами мира множество различий, культурных и бытовых, но при пристальном взгляде обнаружится много общего, в том числе музыка — язык, понятный всем.

Слушать живое исполнение — уникальный опыт, несравнимый с прослушиванием записанного саундтрека. Ударник заставит ваши глаза закрыться, бас-гитара задаст частоту сердцебиению; тело последует ритму, и вы не будете обращать внимание на что либо еще. Впрочем, будете... по меньшей мере, на еду и напитки.

Корни итальянской любви к еде и музыке уходят еще в античность.



16+

Арналдо Винчи родился в 1956 году в Риме. Экс-преподаватель философии. С 1996 по 2004 годы — консультант по вопросам гастрономии и напитков итальянского региона Лацио. Соавтор «Конвивиума-2000» — гида по античным рецептам и 300 лучшим современным ресторанам.

Всегда сфокусированный на культуре, город попадал под влияние музыкальных веяний, идущих из-за рубежа, и воспринимал новые формы существования. Много лет назад таким образом возникла особая любовь к року, джазу и блюзу, и пабы решили дать шанс молодым музыкантам и группам проявить себя. Теперь здесь можно найти преимущественно блюз, джаз и рок со всеми их вариациями наравне с хорошими кавер-группами. Это настоящие музыканты, от молодых до зрелых, избравшие подобную жизнь из любви к искусству. Казалось бы, обычное дело, но на самом деле — нет. Есть большая разница между музыкальным работником и музыкантом. Подлинные артисты передадут вам особые эмоции, что способна породить только музыка, поскольку они искренне влюблены в нее.



лишь дуновение античных времен.

Музыка готова поведать историю, что объединяет людей и времена. И, доведись нам видеть духов, я не удивился бы, обнаружив Цезаря, попивающего напитки и восклицающего «Prosit!»* за прослушиванием рок-группы. Рим зажигает, и вы непременно зажжете здесь благодаря музыке и еде в избранных местах. Не думаю, будто есть что-либо лучше отменной трапезы в превосходной компании с хорошей музыкой. А потому я постараюсь дать вам несколько советов, которые позволят выбрать среди множества ресторанов Рима те, где вам доведется испытать подобное наслаждение. **i**

Прогуливаясь по улицам Рима, вы почувствуете, как латинские надписи на стенах, рябь на водах Тибра, ноты, неизменные для города с древних времен, переносят вас в иную эпоху. Современные огни и проносющиеся мимо машины могут вернуть вас к действительности, но если душа готова ее отринуть, то вы ощутите



16+

DIVINO JAZZ

Замечательное джаз-заведение, где можно оценить новых талантливых артистов. Себя Divino Jazz («Дивино Джаз») называют «необщепринятым» пабом, особое внимание уделяющим новым музыкальным проектам. Здесь вы можете просто поужинать и выпить под музыку (не наблюдая за выступлениями) или оценить происходящее по полной, сев перед сценой (за отдельную плату). На ужин советую взять пармиджано, а напиток вы без проблем выберете из множества предложенных вариантов. Нижняя часть зала, где выступают музыканты, отличается прекрасной акустикой.

ЖАНРЫ: джаз

МУЗЫКА: ★★★★★

НАПИТКИ: ★★★★★

ЕДА: ★★★★★

АТМОСФЕРА: ★★★★★

СРЕДНИЙ ЧЕК: 1000 – 1800 €

ТАКЖЕ: широкий выбор напитков, отличный звук, великолепный джаз

адрес: Via Mirandola, 21,
00182 Roma

сайт: 28divino.com

* Ваше здоровье.

ВЕВОР JAZZ CLUB

ВеВор («БиБоп») открыл свои двери в 90-х в качестве нового римского местечка с блюзом и джазом. Сама локация в 1700-х годах служила пекарней, в поздних 1800-х превратилась в именитую сыродельню, а во время Второй мировой войны использовалась как бомбоубежище. Неподалеку от здания расположена Пирамида Цестия; оно построено среди вулканического туфа и камня римского некрополиса 300 года до н. э. Благодаря своему расположению и вместимости в 100 посадочных мест ВеВор немедленно стал основной фанатской «точкой». И за все эти годы благодаря встречам и джаз-сессиям музыкантов клуб превратился в «храм музыки», хорошо известный в мире джаза. Его славу приумножили исторические выступления музыкантов Рима и прочих мест, и свинг The Big Band. В 2010 году клуб полностью перепланировали и модернизировали новой мебелью: так атмосфера стала еще уютнее, а само место стало служить сразу нескольким целям — теперь здесь чудесно уживались музыка, театр, визуальное искусство и живопись. Музыка здесь все-таки главное, поэтому выбирать вам придется всего из нескольких, зато очень хороших блюд. А выбор напитков и вовсе весьма широк. Едой и беседой под приятный музыкальный аккомпанемент вы сможете наслаждаться до начала концерта в 22.30. После вы забудете обо всем, кроме музыки.

ЖАНРЫ: блюз, р'н'б, джаз-фанк, свинг

МУЗЫКА: ★★★★★

НАПИТКИ: ★★★★★

ЕДА: ★★★★★



АТМОСФЕРА: ★★★★★

СРЕДНИЙ ЧЕК: 1300 – 1820 ₺

ТАКЖЕ: биопродукты, оливковое масло «Сабина», великолепный вкус и атмосфера



16+

-  **АДРЕС:** Via Giuseppe Giulietti
14, 00154 Roma, Italia
-  **САЙТ:** bebopjazzclub.net



16+

BOOGIE CLUB

The Boogie Club («Буги Клуб») — новое в Риме заведение в стиле мотаун. А это означает — соул, ритм-н-блюз. Дерево, янтарные цвета, старинная меблировка — такова обстановка элегантного и простого паба. К тому же это настоящий стейк-хаус с большим меню, выбором напитков и американским баром. Клуб уже успел принять таких музыкантов, как Боб Марголин, Линкольн Гойнес, Ким Плейнфилд, Билл О'Коннелл и Натаниэль Петерсон, но здесь выступают и молодые таланты, а также кавер-группы. Этот клуб — небольшой, но любопытный сюрприз для римской панорамы. Советую взять на ужин мясо гриль с напитком на выбор.

ЖАНРЫ: «черная» музыка, соул, ритм-н-блюз

МУЗЫКА: ★★★★★

НАПИТКИ: ★★★★★

ЕДА: ★★★★★

АТМОСФЕРА: ★★★★★

СРЕДНИЙ ЧЕК: 1500 ₺

ТАКЖЕ: разброс между мотауном и соулом, хорошая музыка, хороший стейк

 **АДРЕС:** Via Gaetano Astolfi 63, Roma

 **САЙТ:** boogieclub.it



КУХНЯ ИТАЛИИ

Итальянскую кухню иногда обвиняют в том, что в ней слишком мало подлинно национальной самобытности, которая объединяла бы все регионы, но мы отвечаем, что широкий выбор — это замечательный козырь. Наша страна по форме похожа на жесткий и длинный сапог, и это создает особые климатические условия. Все довольно легко понять, если проश्ествовать от Альп, с их типичным горным климатом, через долину реки По с континентальным климатом, холмы в центре и в прибрежных районах к южным регионам и островам с их мягким климатом. Благодаря подобному разнообразию и рождаются экстраординарные продукты с множеством отличий и особенностей. К примеру, сыр из Валле-д'Аоста радикально отличается от того, что создан в Иблейских горах на Сицилии. Холодные зимы, подобные тем, что бывают в северной Эмилии-Романье, прекрасно подходят для вяления мяса (соли требуется совсем немного), в то время как в средней части страны (Тоскана) для этого же процесса потребуется соли уже больше, а на юге придется добавить массу специй.



Во времена Древнего Рима главными кулинарными героями римской кухни были приправы: рыбный соус (гарум или ликвамен), приготовленное винное сусло и сгустки (дефрутум), мед, овощи и специи. Эти сезонные продукты служили основой для производства множества различных приправ (которые, вполне возможно, не понравились бы нам ныне).

НЕМНОГО ИСТОРИИ

И, конечно, мы не должны забывать об истории. Вот ряд событий, что повлияли на современную итальянскую кухню.



I ВЕК

Марк Габий Апиций написал книгу рецептов «Об искусстве кулинарии, пици и приправ». Говорят, что он покончил жизнь самоубийством, когда осознал, что более не имеет денег на проведение своих знаменитых банкетов.

(Поразительно, как неизменны социальные различия в истории и как процесс приготовления зависит от них. Пока Апиций устраивал банкеты, Гай Плиний Цецилий Секунд, более известный как Плиний Младший, разделял со своими гостями скромную трапезу, состоявшую из латука, трех улиток, двух яиц и лука. И более ничего.)

X ВЕК

Арабы ввели в употребление высушенную пасту, которая после распространения в Генуе, Неаполе, Франции и Испании. В то же время христианство в лице католической церкви уравнило гастрономические удовольствия и первородный грех (ведь его обычно символизирует образ Евы, вкушающей яблоко). Потому воздержание от употребления в пищу мяса стало необходимостью: монахи обычно ели хлеб и бобовые, а по особым дням — яйца и сыр.



XII ВЕК

С приходом крестоносцев и возрождением городов Тоскана становится одним из самых важных регионов в гастрономическом смысле: Матильда Каносская и консулы активно развивали местное сельское хозяйство.



XVI ВЕК

Монсьеор делла Каза написал трактат «Галатео, или О нравах», с помощью которого ввел в обиход использование вилок.

XIX ВЕК

В 1891 году Пеллегрини Артузи издал трактат «Наука в кулинарии и искусство хорошего питания». Каждый рецепт был результатом испытаний и экспериментов. Артузи первым объединил в одном кулинарном сборнике рецепты из всех регионов Италии, поэтому ему часто приписывают создание подлинно итальянской гастрономии.

Пеллегрини Артузи представил Италии великолепные блюда, такие как ризотто, рыбный суп, жареное ассорти по-пьемонтски, лазанья, тортеллини, хлебный суп панкотта, тосканское жаркое, неаполитанские макароны и ромовая баба, сардины по-сицилийски, марципан. Благодаря ему региональная кулинария стала частью национальной культуры.



XX ВЕК

В 1953 году Орио Вергани основал Итальянскую академию кулинарии, чья задача — сохранение национальной кухни.

Кредо Орио Вергани: «Кухня выражает, кто мы есть, помогает нам вновь обрести свои корни, развивается вместе с нами и представляет нас за пределами наших границ. Кулинария — также одна из форм отображения окружающей среды, вместе с ландшафтом, искусством и всем тем, что подразумевает участие личности в контексте. Таким образом, сохранение вкуса становится важным элементом не только для защиты культуры застолья, но и для самобытности народа».



16+

COTTON CLUB

Ресторан расположен на углу Корсо Триесте, одного из самых красивых районов Рима, известного своими магазинами, клубами и людьми, что тут живут. Открытый в 2005 году, ресторан Cotton Club («Коттон Клуб») ежевечерне предлагает гостям простую, но вкусную еду, а также живые выступления на высоком уровне. Атмосфера имитирует ретростиль 30-х, эпохи рождения знаменитого Cotton Club в Нью-Йорке. Здесь вас ждет неформальная и дружественная атмосфера. Клуб держит Минни Миноприо, звезда джаза, уроженка Британии. Согласно концепту ужины с живыми выступлениями устраиваются каждые вторник, пятницу и субботу, с 20.30 вечера; в центре внимания — винтаж, джаз, свинг, блюз и рок-н-ролл.

ЖАНРЫ: диксиленд, винтаж

МУЗЫКА: ★★★★★

НАПИТКИ: ★★★★★

ЕДА: ★★★★★

АТМОСФЕРА: ★★★★★

СРЕДНИЙ ЧЕК: 1800₽ (без напитков) – 800₽ закуски (концерт + 1 напиток)

ТАКЖЕ: элегантный старинный стиль, хорошая музыка



АДРЕС: Via Bellinzona 2, Roma



САЙТ: cottonclubroma.it



16+

FOUNCLEA

Fonclea («Фонклеа») действует с 1975 года, когда в городе было не слишком много площадок, где молодые артисты могли бы выступить. В итоге оно стало не только популярным местом встреч, но и серьезным трамплином для начинающих музыкантов. И спустя тридцать лет дух не изменился: Fonclea по-прежнему дарит уже не первому поколению возможность говорить о музыке и заниматься музыкой. Fonclea полностью отражает философию паба, который посещают люди всех возрастов, где и стар и млад собираются вместе послушать музыку разных жанров, где родители и дети сидят за соседними столами. Здесь старомодная, расслабленная и теплая атмосфера и всеобщее дружелюбие, которое вы непременно уловите. На этой небольшой сцене выступали немало музыкантов: например, Ренато Зеро, Чет Бейкер, Серджи Капуто, Рензо Арборе, Тони Скотт, Ирио де Паула, Массимо Урбани, The Bridge, Blueswillies и многие, многие другие. Относительно еды: не ожидайте пятизвездочного меню, это не самая сильная сторона заведения. Зато выбор напитков прекрасен. Хотя паб и не слишком велик, музыку вы прочувствуете отлично. Возможно, звук здесь не лучший в мире, но вы оцените все эмоции музыкантов. Да-да, эмоции, ведь в этом маленьком, жарком (но больше не прокуренном) пабе в центре Сити вы будете стоять у самой сцены.

ЖАНРЫ: блюз, р'н'б, джаз, ривайвл, рок, винтаж

МУЗЫКА: ★★★★★

НАПИТКИ: ★★★★★

ЕДА: ★★★★★

АТМОСФЕРА: ★★★★★

СРЕДНИЙ ЧЕК: 1800 ₺

ТАКЖЕ: замечательная дружелюбная атмосфера, напитки

АДРЕС: via Crescenzio 82/a-Roma

САЙТ: fonclea.it

КОЗЫРНЫЕ ТУЗЫ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

В «гастрономическом покере» Италия может выложить на стол свои козырные тузы с гордостью и без всякого беспokoиства.



1. РАЗНООБРАЗИЕ: сотни видов хлеба (манина-фerrаре, хлеб из Альтамура), сыра (фонтина, пармиджано), мяса (фиорентина, тальята) и вяленого мяса (бресаолы из Вальтеллины, прошутто из Пармы), круп (полба, гречка), фруктов (лимоны из Амальфи, сицилийские красные апельсины) и овощей (спаржевый салат — он же каталонский цикорий, римские артишоки), бобов (фасоль, чина).

2. КАЧЕСТВО И ПОЛЬЗА: жесткий контроль над каждым шагом производственной цепи — пожалуй, самый суровый во всей Европе. Для нарушителей существуют жестокие меры влияния. Повышенное внимание к сезонности: шефы предпочитают создавать блюда из актуальных продуктов. Дозированное использование животных и растительных жиров.

3. ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ЭКСТРА-ВИРДЖИН: ключевой элемент итальянской и средиземноморской кухни. Оливковые деревья в Средиземноморье были культивированы более 5000 лет назад. Масла экстра-вирджин (EV) получают после первого отжима плодов растения оливы европейской. Экстракция масла — процесс сугубо механический и исключает всякое наличие химии.



4. ПРОСТОТА: типичный итальянский рецепт содержит не более 8 ингредиентов. Примеры: паста аль-пomodоро, аматричiana, салтимбокка-алла-романа, отбивная по-милански, бифштекс по-фиорентийски и так далее. Метод приготовления достаточно медленный и требует времени. Пища не сгорает и не готовится слишком быстро: это означает, что она не теряет аромата и своих хороших свойств.

Для примера я поделюсь рецептом карбонары от Луджи Магни, римского кинорежиссера, снявшего прекрасные кинофильмы о времени царства Пап. Читайте в электронной версии на apps.tabris.ru

Прямо из печи

Горячие блюда гриль, запеченные в хоспере.

Есть не много способов приготовить мясо и овощи так же быстро и вкусно, как в испанской печи хоспер, работающей на натуральном древесном топливе. В этом закрытом гриле продукты пропекаются идеально за счет постоянной температуры, приобретая золотистую корочку, дымный аромат, мягкость, сочность, великолепный вкус.



НА ПЕЧИ ХОСПЕР
В «ТАБРИСЕ»
ГОТОВЯТСЯ:

МЯСО

- свинина (антрекот, шея, стейки)

ОВОЩИ

- баклажан, болгарский перец

ПТИЦА

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

МОРЕПРОДУКТЫ

- дорада, лосось, сибас, креветки

Жарко
по-испански

Попробуйте новинку – королевские креветки, приготовленные в хоспере,
в супермаркете «Табрис» на ул. Красной, 202.





Картина маслом

Что объединяет испанского художника-сюрреалиста
и оливковое масло из Каталонии?

ПОДГОТОВИЛА

Сафина Шарифова

Замок монастыря Эскорналбоу, построенный в 1153 году, морской ветер, шумящий в оливковых рощах, — таков пейзаж города Риудеканьес, фермерского поселения в Каталонии, где кооператив под тем же названием ежедневно выпускает оливковое масло холодного отжима. Оно считается одним из лучших в Европе — и в кооперативе «Риудеканьес» сделали все, чтобы заслужить это название.

История марки началась в 40-х годах прошлого века, когда ее цех занимал всего-навсего крошечное пространство под сценой местного театра. Ныне производство разрослось до целой мануфактуры, где множество специалистов непрерывно следят за созданием самого качественного продукта. Оливки сорта «арбекина» собираются исключительно вручную: в течение 24 часов из каждого урожая при помощи современных технологий отжимается масло под маркой «Эскорналбоу».

В кооперативе «Риудеканьес» по-настоящему влюблены в личности, выдающихся творцов. Здесь выпускают особую серию масел марки «Эскорналбоу» под эгидой талантливых шеф-поваров и разрабатывают дизайн бутылок и этикеток вместе с эксцентричными художниками. Так случился один из самых неординарных проектов бренда — серия оливковых масел из сорта «арбекина», украшенных эксклюзивным искусством художника-сюрреалиста Хосепа Пуигмарты. Изящные 250-миллилитровые бутылочки темно-зеленого стекла с нетипичным для подобных емкостей широким горлышком, украшены красной сургучной печатью и, конечно, уникальными работами маэстро.



82-летний Хосеп Пуигмарты — вечно молодой гражданин мира. Уроженец Барселоны, он устроил свою первую выставку в 11 лет и с тех пор ездил по свету, черпая вдохновение в самых неожиданных явлениях и щедро даря в ответ свое искусство. В последние годы он живет в отеле «Эстела Барселона» в испанском Стиджесе. Связавшись с Пуигмарты, мы поговорили о неисповедимых путях человека, художника и ценителя гастрономии. И, разумеется, о том, как в его жизни появилось масло «Эскорналбоу».

Вам доводилось ранее работать с продуктовыми марками?

К сожалению, «Эскорналбоу» — первый и пока единственный случай. Но никогда не знаешь, что будет завтра. Я всегда готов к новым вызовам, готов сотрудничать с людьми, обладающими смелым мышлением.

Считаете ли вы кулинарию высоким искусством?

Несомненно. Множество сфер в этом мире, по правде сказать, можно считать искусством. Оно во всем, что нас окружает. Искусством может стать каждое мгновение нашей жизни — все зависит от того, как именно мы хотим прожить эту жизнь.

Кем был лучший повар, которого вы знали?

Несколько лет назад я ехал поездом во французский город Бург-Мадам, где расположен мой Центр современного искусства. Поскольку



Хосеп Пуигмарты

Родился в 1932 г. на юге Барселоны, в семье художника Хосепа Пуигмарты Канаделлы. Стезе отца он следовал с ранних лет, и уже в 1956 г. к нему пришла первая самостоятельная слава, окончательно расцветшая в 60–70-х годах. Хосеп занимался не только живописью: в 60-х он часто работал моделью, пользуясь своим поразительным внешним сходством с актером Грегори Пеком.



Его работы искусствоведы называют сочетанием сюрреализма, экспрессионизма, наивизма и дадаизма.

ку одеваюсь я эксцентрично, другие пассажиры обращали на меня внимание.

Один из них встал, подошел ко мне и представился Ориолом Кастро, шеф-поваром ресторана «Эль Булли» — он меня узнал и попросил о рисунке. Я согласился, и это стало началом прекрасной дружбы. В свою очередь, он пригласил меня в свое шале на ужин, для которого он приготовил особые деликатесы.

Если бы вам пришлось всю жизнь есть только одно блюдо на выбор, какое бы вы выбрали?

Я вырос в бедной семье, где не водилось гастрономических роскошеств. Позже, во время первых путешествий по континентам, я ел все, что бог пошлет. Чаще всего это были консервированные бобы либо картофель. И если бы я мог всю жизнь есть что-то одно, то выбирал бы из этого. Что до напитков, в молодости я выпивал за обедом немного вина, но после понял, что с алкоголем мы не подружимся. Потому мой выбор за водой или апельсиновым соком. Остановлюсь, пожалуй, на соке: в нем много витаминов.



Вы посвятили несколько своих арт-проектов переработке сырья. Как вы ступили на стезю защиты экологии?

По правде говоря, все это затевалось удовольствия ради: поначалу не думал об окружающей среде. Начнем с того, что мне нравится изучать суть абсолютно всех вещей на свете. Даже в самой крошечной и, казалось бы, бесполезной вещичке можно найти интересную концепцию. Я начал коллекционировать старые вещи, которые никому больше не приглянулись бы. Прилаживал их друг к другу, искал новые формы, стремился создать из них что-то единое, новое. Вскоре я понял, как извлечь из них внутреннюю красоту, превратить в предметы декора. А потом кто-то подсказал мне, что это хороший вид ресайклинга, вторичной переработки. Затем моя компания начала сотрудничать с другими занимающимися вопросами экологии и охраны природы.

Вот так, по воле случая, я понял, что почти всю жизнь неосознанно занимался защитой окружающей среды.



18+

Как и все художники, Пуигмартти черпает вдохновение в самых неожиданных темах. Увлечшись просмотром документальных фильмов Карла Сагана и Мичио Кэку, посвященных устройству вселенной, он создал серию картин «Жемчужины Большого взрыва».



По признанию Пуигмартти, слово «дом» для него ничего особенно не значит: домом для него становилось любое место, где были условия для мирного творчества. Художник считает, что все страны и города по сути одинаковы, но уникальность им придают живущие в них люди. А потому одно из любимых его занятий — исследовать пути, которыми формировалась ментальность того или иного народа.

А как началось сотрудничество с брендом оливкового масла «Эскорналбоу»?

И вновь — случайно. Я был с визитом в корпоративе «Риудеканьес», а люди там крайне дружелюбны и открыты для новых идей. И кто-то из сотрудников предположил, что мои работы отлично украсили бы их продукт. Так что идея начала развиваться сама по себе, но я очень гордился своим участием в процессе. Все работы для этикеток я делал специально: особые картины для особого масла; работы, созданные моими руками, для продукта, созданного вручную из даров природы.



Мы, люди, ведь любим уникальные вещи. Нам не хочется иметь, допустим, точно такую же машину, как у соседа. Вот моя подруга как-то собиралась сменить свой надоевший автомобиль на модель поновее. Я пытался ее отговорить, ведь с самой машиной все было в порядке, и в итоге решил переубедить ее по-другому. Знаете как? Я взял серебряный маркер и расписал корпус филигранью. Подруга пришла в восторг и отказалась от идеи расстаться с этим авто. И теперь припаркуйся с ней рядом хоть роллс-ройс: все внимание будет приковано к ее автомобилю, потому что он единственный в своем роде. Так и с серией оливкового масла, которую мне позволили оформить «Риудеканьес». Мы сделали продукт чем-то иным, большим. Показали, насколько он особенный. 📍



ОТЗЫВЫ НАШИХ ДЕГУСТАТОРОВ О МАСЛЕ «ЭСКОРНАЛБОУ», УКРАШЕННОМ РАБОТАМИ ХОСЕПА ПУИГМАРТИ, ЧИТАЙТЕ В МАТЕРИАЛЕ НА СТР. 12

Благодарим за помощь Фонд Хосепа Пуигмарти (Барселона)
joseppuigmarti.es/en



По словам Гонзало Камбра, директора кооператива, выпускающего оливковое масло «Эскорналбоу», оно пользуется популярностью во многих странах мира. Основными импортерами испанского бренда являются США, Германия, Нидерланды, Андорра, Россия и Швейцария.

ХОСЕП ПУИГМАРТИ СОЗДАЛ 3 ВАРИАНТА ЭТИКЕТКИ ДЛЯ МАСЛА, ПРИДАВ ИМ ОСОБУЮ КОЛЛЕКЦИОННУЮ ЦЕННОСТЬ.



Как создается одно из самых интересных оливковых масел Испании — в электронной версии журнала на apps.tabris.ru



Золото осени

Специальное сезонное предложение в меню «Т-кафе»

Хорошее осеннее меню немислимо без сезонных продуктов: ароматных лесных грибов, дичи, нежных раковых шеек. Их яркий вкус смягчит ностальгию по солнечным летним дням и позволит сполна наслаждаться каждой минутой трапезы даже в самый хмурый осенний день. Но превосходные продукты требуют мастерского приготовления.

Искусный шеф-повар «Т-кафе» создал на основе сезонных продуктов изысканные авторские блюда. Отведать их в «Т-кафе».



Потаж (он же нежный крем-суп) из раков и овощей со свежайшими сливками.

Салат с перепелками, обжаренными лисичками, раковыми шейками, свежими овощами и сырным соусом.



АДРЕСА «Т-КАФЕ»

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

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

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

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

«Т-КАФЕ» В ИНТЕРНЕТЕ

 facebook.com/cafeTcafe

 vk.com/tcafe

 twitter.com/t_cafe

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

Книга Микояна

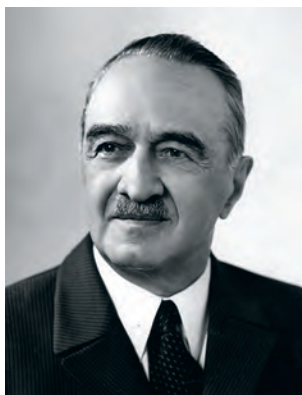
Рассказ о том, как министр вошел в историю
с помощью кулинарной книги.



ПОДГОТОВИЛА Ольга Леусян

❖ РАСЧЕТЫ В «МИКОЯНАХ» ❖

С юных лет «уйдя в революцию», Микоян стал одним из руководителей советского государства. Ключевой политической фигурой он не был, зато в историю страны вошел как хозяйственник подлинно государственного масштаба, непревзойденный управленец и гибкий дипломат. Его всегда бросали «на прорыв»: Микоян сыграл важнейшую роль в становлении советской легкой и пищевой промышленности, кооперации и торговли; ему же поручали важнейшие внешнеполитические мис-



сии, будь то Венгрия 1956 года или Карибский кризис 1962-го... «Кремлевский долгожитель» — такое прозвище получил Анастас Иванович Микоян. Физики тех времен шутили: «единица политической долговечности — 1 Микоян». А на Западе его называли «лучший кризисный менеджер СССР» и «универсальный солдат аппарата». Но в памяти миллионов людей, далеких от политики, он запечатлелся как человек, чье имя связано с гастрономией.

❖ РЕЦЕПТ УСПЕХА ❖

Мороженое и сгущенка, колбасы и сухие завтраки, шоколад и бисквиты, томатный сок и лимонад, разнообразные мясные, рыбные, овощные консервы — их массовое производство было налажено в СССР во второй половине 1930-х годов именно под руководством наркома пищевой промышленности Анастаса Микояна. Не без его участия появились «рыбный день» в столовых и знаменитая «докторская» колбаса.

Сам Анастас Иванович по распоряжению Сталина в далеком в 1936 году провел 2 месяца в США, внимательнейшим образом знакомясь с постановкой дел в американской пищевой индустрии. В итоге в Америке были закуплены

целые заводы по производству пищевых продуктов и тары для их упаковки, холодильного оборудования и прочая. Особое впечатление на Микояна произвели гамбургеры и кока-кола. По возвращении домой он пытался наладить их производство в СССР. Но в 1938 году его снова бросили «на прорыв» (на этот раз ему предстояло возглавить наркомат внешней торговли страны), и вопло-



тить эту идею в полном виде Анастас Иванович не успел. Зато вместо кока-колы стали выпускать русский квас, а вместо гамбургеров — недорогие котлеты в булочке, ставшие популярными и получившие в просторечье название

«микояновских» котлет. Еще одна инициатива Анастаса Микояна — выход первой большой советской поваренной книги. Она-то и увековечила его имя в памяти миллионов советских домохозяек.

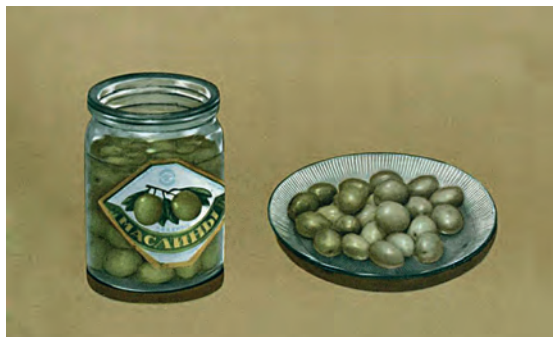
❖ ИДЕОЛОГИЯ ЕДЫ ❖



В 1935 году была отменена карточная система на продукты, в прошлом остались фабрики-кухни, с помощью которых власти довольно безуспешно пытались отучить граждан от излишней привязанности к домашнему

очагу. Теперь в условиях «социалистического изобилия» стояла новая задача — научить домашних хозяек «пользоваться продовольственными продуктами фабричного производства для приготовления в домашних условиях вкусной и здоровой пищи». Считалось, будто более полный процесс приготовления еды, особенно по сложным рецептам, отнимает слишком много времени и сил, которые лучше бы направить на общественно полезный труд. И чтобы еще больше облегчить жизнь домохозяйке (домашняя кулинария рассматривалась исключительно как прерогатива женщин, хотя в остальном провозглашалось равенство полов), в первом большом советском кулинарном издании были задуманы примерные ежедневные меню. Еще в этой книге

задумывались разделы о лечебном и детском питании, сведения о разных продуктах и советы по их обработке. А в завершение — инструкции по рациональному ведению домашнего хозяйства. И, надо сказать, все эти вопросы были актуальны и для самого министра Микояна, бывшего отцом пятерых детей. Потому создание проекта курировалось им с особой тщательностью.



«Пищевая индустрия в последние годы освоила производство десятков видов продуктов, которые раньше в России были неизвестны. Сотни сортов консервов, новые хлебные изделия, майонезы, маргарин, кетчуп, натуральные фруктовые и овощные соки — эти и многие другие изделия индустрии народного питания разнообразят пищу советского человека» (1939).

❖ СОВЕТСКИЕ РАЗНОСОЛЫ ❖

16+

Итогом стала «Книга о вкусной и здоровой пище». Впервые она появилась на свет в 1939 году и, как и любое печатное издание в Стране Советов, была строго выверена идеологически. Задумывалась и издавалась она с определенной целью: закрепить в народном сознании «победу социализма» и масштабную модернизацию пищевой промышленности, ставшую ее результатом. Правда, содержание книги менялось в соответствии с периодом публикации того или иного издания. «Книга...» 1939 года изобиловала цитатами из партийных документов, высказываниями Сталина и самого наркома Микояна. В каждом разделе обязательно описывался прогресс, достигнутый в той или иной отрасли пищевой индустрии исключительно благодаря советской власти и личной заботе «отца народов». В качестве доказатель-



ства — фотографии лучших предприятий или их продукции. Тут есть фото Краснодарского жирового комбината (сейчас МЖК) и комбината «Абрау-Дюрсо», заметки об армавирских консервированных сосисках, консервах «Раковые шейки», которые выпускались только в Темрюке, и продукции Крымского консервного комбината, информация о разработках краснодарских ученых в консервном деле и об открытии в Краснодаре витаминкомбината.

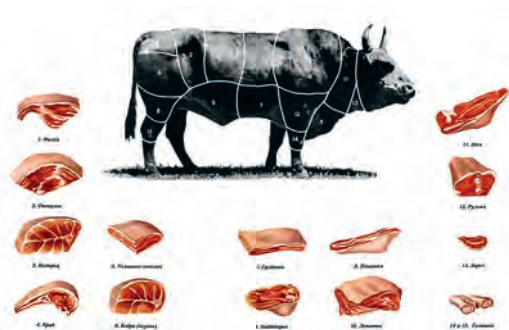
В 1920-х годах Анастас Микоян возглавил Северо-Кавказский краевой комитет РКП(б) с центром в Ростове-на-Дону, которому подчинялись территории Кубанской и Терской областей, Войска Донского, Ставропольской, Астраханской и Черноморской губерний, а также семь национальных округов.

Фото: «Книга о вкусной и здоровой пище», 1952.



❖ ВОЗВРАЩЕНИЕ К ИСТОКАМ ❖

По сравнению с немногочисленными советскими кулинарными книгами, вышедшими в 20—30-х годах, в «Книге...», как пишет английская исследовательница К. Келли, «...до неузнаваемости расширился список блюд, рекомендуемых советскому читателю. Рядом с кашами, блинчиками и компотами были рецепты фаршированного карпа в сметане, жареной телятины, мороженого, всякого рода соусов из сливочного масла...». Добавим, здесь предлагаются довольно редкие и сейчас артишоки и спаржа, белый соус с каперсами и почти загадочный «салат ромен, цикорий, эндивий» (эндивий на самом деле — вид цикория); соус тартар, бриоши и пористый шоколад (казалось бы, появив-



шиеся у нас совсем недавно), практически неведомый сейчас кухонный жир маргагуселин и салат из рябчиков и дичи... И совершенно неожиданная реклама, казалось бы, совсем «несоветских» сэндвичей: «Сэндвичи — малень-

кие закрытые бутерброды, которые подаются к чаю как легкая закуска. Они очень удобны и для дороги. Сэндвичи можно приготовить с разными колбасами (ливерной, вареной), с жареным мясом, телятиной, курицей, дичью, ветчиной, вареной осетриной, лососиной, семгой, балыком, икрой, сыром и пр.». Кукурузные хлопья в 1939 году еще именовались «корнфлекс»; позже из книги это слово пропадает.

О СОВЕТСКИХ ГАМБУРГЕРАХ

Привлекло наше внимание массовое машинное производство стандартных котлет, которые в горячем виде продавались вместе с булочкой — так называемые хамбургеры, — прямо на улице в специальных киосках. Я заказал образцы машин, производящих такие котлеты, а также уличных жаровен. В 1937 г. мы перенесли этот опыт в некоторые наши крупные города — Москву, Ленинград, Баку, Харьков и Киев, обязав местную хлебопекарную промышленность наладить производство специальных булочек, а предприятия мясной промышленности — освоить массовое производство котлет по единому стандарту и развозку их в торговую сеть в охлажденном виде. Были построены и специальные киоски для уличной продажи котлет, по закупленным образцам освоено производство электрических и газовых жаровен. Продажа горячих котлет была встречена у нас очень хорошо потребителями, и торговля пошла бойко.

Из воспоминаний Анастаса Микояна



❖ ВРЕМЯ ПЕРЕМЕН ❖

Переиздания «Книги о вкусной и здоровой пище» первых послевоенных лет выходили совсем небольшими тиражами, с уменьшенным объемом и содержали рецепты самых экономных блюд. После смерти Сталина исчезают цитаты из его высказываний, сокращается и цитирование Микояна. В это же время запрещается вылов осетровых — соответственно, резко уменьшается и

число рецептов блюд из этой рыбы. Основательно упростились и рецепты в эпоху продовольственного дефицита 1960—1970-х годов, зато появился раздел «Домашнее консервирование». Но и там можно было встретить некоторые все



еще редкие ныне продукты. Например, миноги. Издание 1964 года советовало подавать готовые миноги с репчатым луком и заправки из масла, уксуса и хрена. Также там можно было встретить рецепты по приготовлению арбузного меда, крабового салата с репой, соуса на основе корнишо-

нов и молочного супа-пюре на основе консервированной кукурузы. Подробные рецепты перемежались фото, раскрашенными вручную. О воздействии на читателя «Книги о вкусной и здоровой пище» пишет один из авторов сайта «Проза.ру» Руслан Юровский: «...От одного созерцания этих фотографий и чтения рецептов нагонялся такой аппетит, что дома поглощалось все, вплоть до нелюбимой и скользко-противной овсянки. Моя бабушка, взяв сей факт на заметку, каждый раз подсовывала мне эту книгу перед тем, как кормить ненавистными куриным бульоном, морковным цимесом либо творогом со сметаной».

ПРИМЕР ПОВСЕДНЕВНОГО МЕНЮ
ИЗ «КНИГИ О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ»:

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Борщ украинский с мясом.
Суп перловый с мясом.
Суп рисовый с мясом.
Щи мясные.
Суп гороховый.



ВТОРЫЕ БЛЮДА

Котлеты мясные.
Картофельное пюре.
Картофельное пюре с мясом.
Каша гречневая.
Каша рисовая сладкая.



ТРЕТЬИ БЛЮДА

Кисель молочный.
Кисель молочный шоколадный.
Кисель клюквенный.



Анастас Микоян одним из первых в стране стал использовать неоновую рекламу: по его распоряжению на зданиях стали появляться светящиеся лозунги вроде «Всем попробовать поробы, как вкусны и нежны крабы».



❖ КНИГА КУЛИНАРНЫХ КНИГ ❖

Изначально «Книгу о вкусной и здоровой пище» авторы-составители собирались назвать «полезной и здоровой». Но Анастас Микоян настоял на том, чтобы в названии прозвучало слово «вкусный». Долгие годы выходила эта



книга с незатейливым посвящением «Наркомпищепром СССР — домашней хозяйке». Но значение ее вышло далеко за рамки простого сборника кулинарных рецептов. Если «Подарок молодым хозяйкам» Е. Молоховец стал символом

дореволюционной российской кулинарии, то «Книга о вкусной и здоровой пище» превратилась не только в символ советской кулинарии, но и в настоящий памятник культуры советской эпохи в целом. Ведь в одном только СССР вышло 10 официальных изданий «Книги...» общим тиражом свыше 8 млн экземпляров. А сколько переизданий выдержало каждое из них, вообще

трудно подсчитать. Несчетно и количество хозяек, научившихся с ее помощью готовить. И, возможно, именно благодаря ей министру Микояну удалось почти невозможное: протянуть мосты между огромным советским государством и прочим миром и связать прошлое страны с нашим настоящим. 📖

Под руководством Анастаса Микояна в 1936 году в СССР было построено и введено в эксплуатацию (только новых!) 17 крупных мясных комбинатов, 8 беконных фабрик, 10 сахарных заводов, 41 консервный завод, 37 холодильников, 9 кондитерских фабрик, 33 молочных завода, 11 маргариновых заводов, 178 хлебозаводов, 22 чайные фабрики и ряд других промышленных предприятий.



КОНСЕРВЫ
Монтанيني
100 Г / КАПЕРСЫ /
В УКСУСЕ

~~112.20~~
89⁰⁰ ₴

О КАПЕРСАХ

«Каперсник — кустарник, растущий в Закавказье, Крыму и Средней Азии. Есть и травянистое, стелющееся по земле растение того же семейства каперсовых. Нераскрывшиеся цветочные почки обоих этих растений в маринованном или соленом виде используют как острую и своеобразную по вкусу приправу к соусам, салатам и при изготовлении различных других блюд».

Из «Книги о вкусной и здоровой пище», 1964 г.

Шоколадная сказка

Вне зависимости от времени года, что царит во дворе, конфеты «Линдор» вернут дух Рождества.

165 лет швейцарские шоколадье создают отборный шоколад, прославивший их на весь мир. Весь секрет — в запатентованной технологии конширования, позволяющей добиться тонкого, но богатого вкуса и нежной текстуры. Для производства шоколада отбираются только лучшие какао-бобы и свежайшее молоко от коров, питавшихся альпийскими травами. На производстве строго контролируются все этапы начиная с обжарки какао-бобов и завершая реализацией готовых сладостей.

Но не только это делает шоколад марки «Линдт» настоящим подарком для ценителей изысканного. Для швейцарских мастеров эстетические достоинства конфет столь же важны, как и органолептические. К примеру, конфеты «Линдор» выполнены в виде сферической ракушки с таящейся внутри нежнейшей начинкой. А завернуто это сокровище в роскошную упаковку, завершающую образ конфеты-драгоценности. Если по старинной европейской традиции подвесить конфету на изящную ленту, получится съедобное украшение для рождественской ели. Впрочем, стоит ли ждать официальных праздников, если устроить их можно уже сейчас? **1**



КОНФЕТЫ
Линдт Линдор*
200 г / молочный шоколад

~~364.40~~
299⁰⁰ ₺

У молочного шоколада вкус нежный тающий с тонкой ванильной ноткой. Упакованные в серебристо-красные обертки, эти конфеты воплощают Рождество.



КОНФЕТЫ
Линдт Линдор**
200 г / АССОРТИ

~~364.40~~
299⁰⁰ ₺

4 вкуса конфет «Линдор» угодят любителям разнообразия: здесь есть нежный чистый молочный шоколад и он же с фундуком, дразнящий темный и изысканный белый. Вариативность оберток позволит вписать конфеты в любую декоративную композицию.

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

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

На вкус и цвет

Самая простая гастрономическая драгоценность на Земле.

подготовила *Евгения Кавун*

«Мы, пожалуй, первое поколение с паранойей по поводу соли, — утверждает американский писатель Джеффри Стейнгартен в бестселлере «Человек, который ел все». — Без соли человек попросту умрет. Это же единственный минерал, который мы едим в чистом виде. Наши кровь и тело такие же соленые, как океан, из которого вышло все живое». И его словам нельзя не поверить.

❖ АЛМАЗНАЯ РЕШЕТКА ❖

Основа любой соли — хлорид натрия, в природе он встречается в формате минерала галита. Чистый хлорид натрия — бесцветные кристаллы с прочной кристаллической решеткой, как у алмаза. Но в зависимости от географического расположения месторождения соли и того, как оно образовалось, в галит попадают различные примеси, что влияет на свойства, цвет, вкус и аромат соли. Примеси глины и тальк, например, дают ей серый цвет, оксиды железа — желтый, оранжевый, розовый и красный и так далее.

Американский писатель Гарольд Макги, известный своим научным подходом к гастрономии, в колонке для «Нью-Йорк Таймс» приводит исследование ученых Университета Северной Каролины о влиянии географии на вкус соли. Специалисты



по соли, так называемые солевые сомелье, попробовали 38 видов кристаллов со всего мира. Они обнаружили, что различные соли имеют разные вкусы, даже когда концентрация натрия одинакова. Менее изысканные соли на вкус менее соленые, благородные — наоборот, очень яркие по вкусу. Это говорит о том, что разные примеси либо приглушают, либо подчеркивают соленость. И, конечно, придают соли особый, географический вкус.

Добывают соль либо в рудниках, либо выпаривают из морской и озерной воды, очищают от лишних примесей, чтобы содержание хлорида натрия достигло минимум 97 % — только тогда соль пригодна в тот же суп.

Однако бывает и соль с ультранизкой соленостью. Испанцы научились выпаривать особый раствор соли из подземных вод в местечке под названием Виллена. Жидкая соль содержит всего 10 % хлорида натрия и 5 % хлорида калия, что снижает потребление натрия на 90 % по сравнению с щепоткой обычной поваренной соли.

Выпускают ее в форме спрея, что позволяет наносить соль на блюдо равномерно — это тоже значительно сокращает ее присутствие в рационе. Зачастую жидкую соль, очень восприимчивую к внешним воздействиям, ароматизируют натуральными экстрактами розмарина, душицы, тимьяна и лаврового листа, что придает ей легкий аромат испанских трав.



ЖИДКАЯ СОЛЬ-СПРЕЙ «ФОСИЛ РИВЕР «СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ ТРАВЫ»:

Изначально такой формат соли разработали для заправки салатов, овощных блюд и карпаччо, но приправить ею можно фактически все.

❖ РУБИНЫ И САПФИРЫ ❖

Исторически сложилось, что мы используем все-таки кристаллы соли. Тем более они бывают совершенно удивительными по форме, цвету и свойствам. Если базовый сорт поваренной соли «Экстра» идеально чист, без примесей и запахов, то гималайская розовая соль больше напоминает драгоценные камни, чем приправу. Цвет ее варьируется от розового бриллианта до рубина. Залежи галита в Гималаях тесно контактировали с магмой, и соль впитала в себя кальций, магний,

В мире производится порядка 260 млн тонн соли ежегодно.

КРУПНЕЙШИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ СОЛИ:

 **КИТАЙ**
60 МЛН ТОНН

 **США**
46 МЛН ТОНН

 **ГЕРМАНИЯ**
16,5 МЛН ТОНН

 **Индия**
15,8 МЛН ТОНН

 **КАНАДА**
14 МЛН ТОНН



Физиологическая потребность человека в поваренной соли — около 10 г в сутки (стоит учитывать, что соль уже входит в состав многих продуктов, даже не обладающих выраженным соленым вкусом, например молочных продуктов, морской рыбы, овощей).

фосфор, калий, цинк, медь, серу и железо: они и придают ей нежно-розовый цвет и массу качеств. Добываемая в Пакистане на высоте 3 км соль содержит 84 элемента, образующих порядка 200 химических соединений. Она почти не отличается по богатству состава от морской.

40 ВАРИАНТОВ СОЛИ ПРЕДСТАВЛЕНО В АССОРТИМЕНТЕ СУПЕРМАРКЕТОВ «ТАБРИС».

Персидская голубая соль — настоящий сапфир. Один из самых редких видов соли, из тысячелетних шахт Ирана, — это сильвинит, который содержит особые минералы, придающие соли голубой оттенок, а некоторым кристаллам даже синий. На вкус она яркая, очень соленая, но с приятным пряным послевкусием.

Сразу два вида цветной соли добывают на солнечных Гавайях: черную (с частицами вулканического пепла) и красную (с частицами красной глины). Оба вида выпариваются из морских лагун под действием солнца и ветра. Красная гавайская соль более популярна, она содержит примерно 84 % хлорида натрия, в остальных 16 % — порядка 80 минералов. По богатству состава она догоняет гималайскую. Вкус ее необычен, похож на вспышку соленого с нежным сладковатым послевкусием.



ГИМАЛАЙСКАЯ РОЗОВАЯ СОЛЬ «НАТУРАЛМЕНТЕ» ОТ «КАЗАЛЕ ПАРАДИСО»:

Ее вкус и аромат дополняют вкус как сырых овощей, так и термообработанных блюд. Гималайская соль может выступать как финишная, но и в процессе приготовления своих свойств не теряет.



ПЕРСИДСКАЯ ГОЛУБАЯ СОЛЬ «КАННАМЕЛА» ОТ «БОНОМЕЛЛИ»:

Соль высшего разряда активизирует вкус и аромат блюд из морепродуктов, мяса, маринадов и бульонов. В блюдах высокой кухни ее используют в качестве декора.



КРАСНАЯ ГАВАЙСКАЯ СОЛЬ «КАННАМЕЛА» ОТ «БОНОМЕЛЛИ»:

Гавайцы традиционно используют красную соль как настольную и для засолки рыбы и мяса. При подаче она интересно выглядит на блюдах со схожей цветовой гаммой, например на красной рыбе.

❖ ВЕТРА БРЕТАНИ ❖

Морская соль — тоже разная в зависимости от места действия, но в любом случае она гораздо насыщеннее по составу за счет йода, калия и марганца. Естественно, отличается и по вкусу — горько-соленый привкус ей придают соли магния. Лучшую морскую соль добывают во Франции, ею считается sel de Guirande, морская соль из Геранда, самого крупного естественного месторождения, расположенного на юге Бретани и действующего со времен Карла Великого. Там кристаллы, образованные за счет выветривания в неглубоких лагунах, собирают вручную. Соль из Геранда даже после сбора не подвергается промышленной обработке, ее просто сушат на солнце и вручную очищают. Собирают здесь два вида соли. Первый — sel gris, крупные кристаллы серой соли с частицами глины. Цвет в данном случае не показатель низкого качества, напротив. Гурманы предпочитают именно ее из-за содержащейся в соли водоросли дюналиеллы, богатой каротином.



соль
Натуралменте
100 г / ИЗ ГЕРАНДА

~~230.60~~
189⁰⁰ ₺

ДЛЯ ЧЕГО ВЫБРАТЬ:

Герандская соль обладает неповторимым ароматом и особо подходит к морепродуктам и рыбе. Используется в супах и соусах, при варке овощей, риса и макарон. Лучше добавить ее перед подачей блюда.



СОРТА СОЛИ ПО МАССОВОЙ ДОЛЕ NaCl:

ЭКСТРА >99,5 %
ВЫСШИЙ >98,2 %
ПЕРВЫЙ >97,5 %
ВТОРОЙ 97 %



Из каждой 1000 тонн морской воды можно получить в среднем 1,3 тонны соли.

❖ СОЛЯНОЙ ЦВЕТОК ❖

И все же Геранд прославили не серые кристаллы, а красивейшие и нежнейшие соляные цветы, fleur de sel. Этот вид кристаллов образуется при особых погодных условиях — обилии солнечных дней, низкой влажности и слабом ветре, который дует только в одном направлении. Если все факторы совпали, то на поверхности соляной заводи образуются хрупкие «снежинки» соли, ветер сгоняет их вместе, а вечером кристаллы осторожно собирают. Удачным в Геранде считают, если в сезон получилось собрать хотя бы три-четыре сотни килограммов соляных цветов. Если год выдается дождливым, цветы соли взлетают в цене до следующего урожая. Уникальность соляных цветов не только в редкости и сложности сбора,

Соль стимулирует выработку сока. Если горькие баклажаны или капусту посолить перед приготовлением, то горечь выйдет из них вместе с соком. А вот солить мясо и овощи задолго до приготовления по той же причине не стоит.

но и во вкусе — он хранит в себе нежнейший аромат фиалковых полей Геранда в сочетании с морским бризом. Соляные цветы очень влажные, их подают в открытых солонках и солят уже готовое блюдо. Считается, что этой солью невозможно пересолить, хотя вкус ее ярче и насыщеннее.

❖ Соль времени ❖

И в завершение — два географических и одновременно исторических вида соли. Изыском считается датская копченая соль, до сих пор ее готовят по рецепту викингов: морскую воду выпаривают и кристаллы осторожно коптят над древесиной разных сортов. Соль впитывает дым, приобретая характерный вкус и аромат и меняя цвет — от золотистого до темно-серого в зависимости от древесины.



ДАТСКАЯ КОПЧЕНАЯ СОЛЬ «НАТУРАЛМЕНТЕ» ОТ «КАЗАЛЕ ПАРАДИСО»:

Копченая соль прекрасно сочетается с овощными, рыбными, мясными блюдами, добавляют ее прямо перед подачей. Но есть еще один спектр ее применения — маринад: птица, мясо и рыба перед жаркой или приготовлением на гриле приобретут благородный оттенок копчености.

И можно бы подумать, что русские люди ценителями вкусной соли не были. Но как бы не так. Очень даже непростую соль на Руси издревле готовили в Костромской области: в Чистый четверг каменную соль обжигали в печи с ржаной мукой и травами. При долгой обработке она теряла обычные примеси, зато приобретала характерный вкус и аромат, становилась рассыпчатой и мелкозернистой. Называли ее «черной четверговой». Такую соль и сегодня готовят в Костроме по старинному рецепту. 📍



ЧЕРНАЯ ПИЩЕВАЯ СОЛЬ «СОЛО-КО»:

Черная соль не только вкусна, но и ценна — ржаная зола работает как активированный уголь, регулирует пищеварение. А потому будет уместна в первую очередь с жирной пищей.



ЦВЕТЫ СОЛИ

Натуралменте

110 Г / С ВАНИЛЬЮ

~~605.30~~

515⁰⁰ ₺

ДЛЯ ЧЕГО ВЫБРАТЬ:

Цветы соли подойдут для изысканных блюд с тонким вкусом: рыбы на пару, овощей, паст, салатов с морепродуктами, сладостей.

Если вы пересолили суп, опустите в него марлевый мешочек с размоченным в воде рисом или пару картофелин: крахмал быстро впитывает излишки соли. Соль также нейтрализуется кислотами, например лимонной: исправить пересол можно, добавив лимонный сок.



Интерактивный журнал

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

Доступно для
смартфонов
на
Android*



Доступно в
App Store



ЗАГРУЗИТЕ НА
Google play

Версия журнала
для мобильных устройств
на apps.tabris.ru



16+

**ТОЛЬКО В
ЭЛЕКТРОННОЙ ВЕРСИИ**

5 эксклюзивных рецептов
от бренд-шефа журнала
Сергея Синицына

1 рецепт от великого
итальянского кинорежиссера
Луиджи Магни

* Необходимая версия 4.0.3 и выше.

Реальная любовь

Подходит к концу Перекрестный год культуры Великобритании и России. Мы решили отметить это как подобает – подборкой самых ярких британских продуктов из коллекции «Табриса».

Фадж

В занимательном мире британского кондитерства царит фадж, он же молочно-ирисовая помадка. Поговаривают, что придумали его в Америке (мол, для консервативных английских вкусов он слишком сладок), но особенно популярен он именно здесь.



Смородиновый джем и яблочный чатни

У домашних закруток семейного бренда «Дарлингтон» бездна обаяния английской пасторали, всегда неизменной. Дело не только во внешнем виде баночек, но и в их содержимом: в смородиновый джем добавлено немного портвейна – по традиции XIX века, а чатни приготовлен из чисто английского сорта яблок «брамли».

Все по английским правилам

1. СОУС

**Дарлингтон
Чатни**

312 Г / СЛАДКОЕ ЯБЛОКО

~~241.90~~
193⁰⁰₽



2

2. ЧАЙ

Нью Инглиш Тис Государственный флаг

20 Г / ЧЕРНЫЙ

~~156.20~~
112⁰⁰₽

ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ И КРЕПКИЙ АРОМАТНЫЙ ЧАЙ –
ОТЛИЧНЫЙ ПОДАРОК К ЗИМНИМ ПРАЗДНИКАМ:
РУССКИМ, БРИТАНСКИМ, А ЛУЧШЕ КО ВСЕМ СРАЗУ.

3



Джем из чернослива

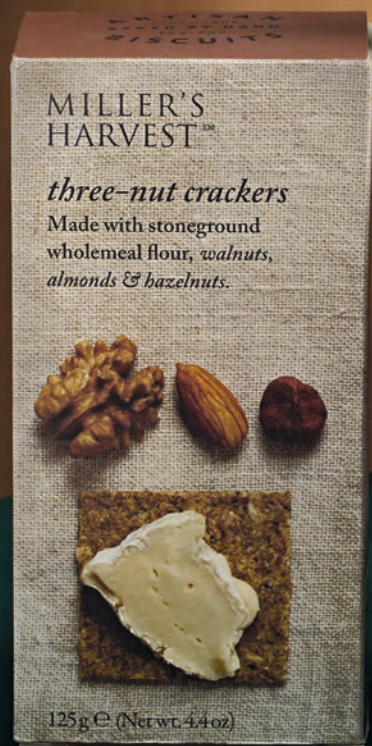
Джемы от миссис Дарлингтон и дочерей носят название «экстраджемы» – у них плотная текстура и насыщенный вкус, который требует нейтрального по вкусу продукта-пары. В частности, джем из чернослива сочетается с творожными десертами, йогуртами и соленоватым тестом пирогов.

3. ДЖЕМ

Дарлингтон

340 Г / ЧЕРНОСЛИВ

~~280.30~~
222⁰⁰₽



1

Крекер

В составе крекеров, посвященных урожаю английских мельников, фундук, миндаль, грецкий орех, пшеничная мука грубого помола и кукурузное масло. Они обладают плотной текстурой и достаточно сытны, чтобы утолить голод на несколько часов.



Стаут

Стаут — подвид пива родом из Ирландии. Он темен, густ и насыщен, причем насыщенность эта может быть как с горчинкой, так и со сладостью, шоколадными и кофейными оттенками. Варится он на основе особо прожаренного солода. Стаут не только одиозен по своим вкусовым качествам, но и чрезвычайно сытен.

ЛЕГКУЮ СЛАДОСТЬ КРЕМОВЫМ СТАУТАМ ПРИДАЕТ СОДЕРЖАЩАЯСЯ В НИХ ЛАКТОЗА.

ТОНЧАЙШИЕ ОРЕХОВЫЕ КРЕКЕРЫ ИДЕАЛЬНЫ К МЕДУ, СЫРАМ, ДЖЕМАМ.

1. КРЕКЕР
Миллерс
Харвест

125 Г / ТРИ ОРЕХА

~~353.90~~
230⁰⁰₽



Домашний английский паб

Горчица

Жгучий вкус английской горчицы еще много веков назад превратил ее в имя нарицательное. В Британии ее производством занимаются исключительно семейные династии. Настоящую английскую горчицу готовят на основе горчичной «муки» (порошка) из дробленых семян с добавлением куркумы.

Эль

Рецепт эля был придуман еще в VII веке — уже тогда он был напитком, который одинаково уважали и народ, и аристократы. Респектабельные британские мануфактуры (а таковых, к счастью, большинство) продолжают готовить его по прежним технологиям, без пастеризации и фильтрации. Как правило, эль крепче обычного пива, но легче стаута. Готовят его методом верхнего, быстрого сбраживания, выделяющего ароматические и вкусовые эфиры. Затем настаивают в деревянных бочках.

РЖАНЫЕ КРИСПЫ МОЖНО, К ПРИМЕРУ, ПОДАТЬ К ПЛОТНОМУ АНГЛИЙСКОМУ ЗАВТРАКУ.



Художник — Карл Херпфер.

ПОДГОТОВИЛА
Сабина Бабаева

Кюхе, кирхе, кофе*

История о том, как Иоганн Себастьян Бах сделал первую рекламу.

Это сегодня Германия известна как рай кофеен-кондитерских, в которых за чашкой, второй, третьей ароматного напитка, сопровождаемого выпечкой, можно провести самые блаженные минуты дня. А в XVIII веке, во времена гениального Баха, кофе в Германии был, мягко говоря, не слишком популярен. Напиток новый, непривычный, а что новое сначала не подвергается гонениям и критике, прежде чем обрести признание или кануть в Лету? Слава богу — и Баху, — кофе на родине музыканта ждала счастливая судьба. В начале 30-х годов того века композитор писал музыку для кофейного дома Циммермана в Лейпциге.



В кантате Баха несложный сюжет и используются народно-песенные интонации и куплеты. Поэтому «Кофейную кантату» считают в некоторой степени зародышем немецкой национальной комической оперы — зингшпиля.

* В оригинале: «киндер, кюхе, кирхе» (Kinder, Küche, Kirche; дети, кухня, церковь) — 3 К, немецкая поговорка о социальном статусе женщины в германской консервативной системе ценностей.

Концерты эти были весьма любимы местными жителями, и хозяин дома заказал Баху легкое музыкальное произведение на тему кофе, чтобы напиток обрел популярность и немцы, наконец, перестали относиться к нему с недоверием, как ко всему новому и иностранному. Так родилась легендарная «Кофейная кантата» — первое в мире произведение, посвященное кофе. Ее героиня Лизхен без этого напитка жить не может, противится уговорам старомодного отца (в те времена в Германии действовало движение на запрет кофе для женщин, якобы напиток оказывал отрицательное влияние на женский организм) и в конце концов решает выйти замуж, подписав брачный контракт с условием пить кофе, когда она этого пожелает. ☛



Со времен Баха многое изменилось, включая кофе. Но «Кофейная кантата» находит поклонников, причем не только в виде музыкального произведения, но и как вариант выпечки, навеянной великим композитором.

Печенье «Кофейная кантата»

30 минут / 4 порции



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Разогреть духовку до 200 °С. Простелить противень промасленным пергаментом для выпечки. Масло взбить вместе с сахаром и вмешать сметану, добавляя порционно. Кофе размешать в 1 ст. л. теплого молока и добавить его в сахарно-сметанную смесь. Можно капнуть ванильного экстракта.
- 2 В получившуюся смесь просеять муку, соединенную с какао-порошком. Замешать тесто. По густоте довести его до состояния пластилина, крутого, но тягучего. Помазав ладони растительным маслом, раскатать из теста небольшие вытянутые овальные комочки.
- 3 Чтобы печенье были похожи на кофейные зерна, провести бороздку посередине каждого комочка. Выпекать 15 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мягкое сливочное масло — 70 г

Сметана — 5 ст. л.

Сахар — 80 г

Какао — 2 ч. л.

Кофе растворимый — 1 ч. л.

Мука — 1 ½ стак.

Ванильный экстракт — 1–2 капли



БУМАГА
Едим дома

1 шт. / 8 м / для выпечки

~~100.90~~
8500 ₺

Пергаментная бумага для выпечки поможет быстро и аккуратно приготовить лакомства так, что не придется после тратить часы на возню с посудой. А освободившееся от домашних хлопот время лучше потратить на хобби.

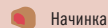
СЛАДКОЕ КОРОЛЕВСТВО

Кондитерское чудо в супермаркетах «Табрис»

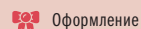
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:



Крем



Начинка





Оформление

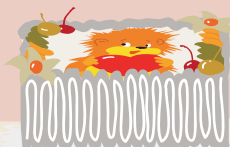
ТОРТЫ

БИСКВИТ






Птичье молоко

-  Сливочное суфле
-  Шоколадная глазурь






Детский

-  Творожный
-  Персик; клубника
-  Взбитые сливки, фрукты, вафельная картинка






Коктейль

-  Сливочное суфле
-  Мармелад
-  Мармелад





Фрукти

-  Творожный; клубничный
-  Ягоды
-  Взбитые сливки, фрукты





Опера

-  Сливочно-кофейный
-  Шоколадная глазурь






Шагане

-  Крем-карамель
-  Орехи, курага, чернослив, гель






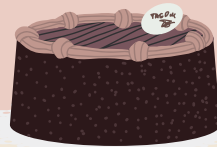
Панчо

-  Сметанный
-  Персик; клубника
-  Шоколадный гель, физалис





Фирменный

-  Сырный мусс
-  Черника
-  Гель, голубика, черешня, шоколадный декор





Прага

-  Сливочный
-  Шоколадная глазурь






Тирамису

-  Сливочно-сырное суфле
-  Бисквитные палочки, какао, сливки






Корсика

-  Крем-карамель
-  Бананы
-  Взбитые сливки, карамельная глазурь



Пьяная вишня

-  Сливочно-шоколадный
-  Вишня
-  Шоколадная крошка, шоколадный гель, вишня

ТЕМПЕРАТУРА
И ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ТЕСТА

ПЕСОЧНОЕ 🌡️ 230–250 °С 🕒 15–20 мин.
 БЛИННОЕ 🌡️ 220 °С 🕒 2–5 мин.
 СЛОЕНОЕ 🌡️ 210–240 °С 🕒 25–30 мин.
 МЕДОВОЕ 🌡️ 180–220 °С 🕒 30–40 мин.

БИСКВИТ 🌡️ 180–210 °С 🕒 35 мин.
 ЗАВАРНОЕ 🌡️ 180–200 °С 🕒 30–40 мин.
 СДОБНОЕ 🌡️ 180–200 °С 🕒 30–40 мин.
 БЕЛКОВО-МИНДАЛЬНОЕ 🌡️ 140–150 °С 🕒 60 мин.

СДОБНОЕ



Венский пай

🍰 Творог;
вишня;
ягоды

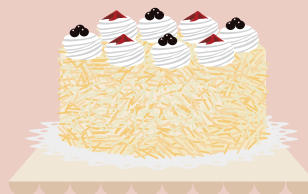
СЛОЕНОЕ



Наполеон

🍰 Заварной
🍰 Крошка, сахарная
пудра

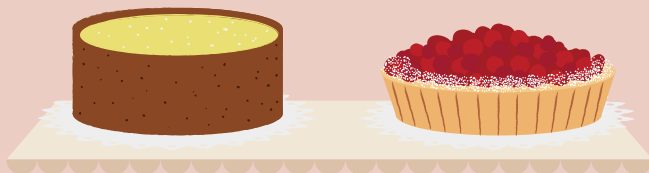
БЛИНЫ



Блинный

🍰 Карамельный
🍰 Вареное сгущенное
молоко
🍰 Грецкий орех,
карамельный крем
🍰 Творожный
🍰 Клубника
🍰 Взбитые сливки,
шоколадная соломка,
фигурный шоколад

ПЕСОЧНОЕ



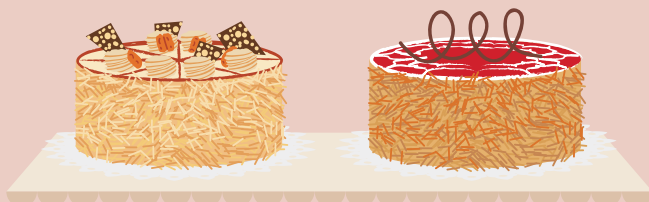
Чизкейк

🍰 Сыр «Филадельфия»,
ягоды, творог
🍰 Крошка

Кростата

🍰 Творожный
🍰 Вишня; клубника, черника;
Шоколад, яблоко, киви,
виноград, персик, ананас,
апельсин, карамбола, вишня
🍰 Желе, сахарная пудра

МЕДОВОЕ



Медовый

🍰 Сливочно-сметанный
🍰 Карамельный крем,
карамельный гель

Домашний

🍰 Сметанный
🍰 Чернослив, грецкий орех
🍰 Карамельный гель, грецкий
орех, фигурный шоколад

БЕЛКОВО-
МИНДАЛЬНОЕ

Эстерхази

🍰 Сливочный
🍰 Шоколадный узор, белая
сахарная глазурь

ИНТЕРЕСНЫЕ
ФАКТЫ:

704 286 кг

кондитерских
изделий в среднем
в год производит
ТС «Табрис»

Самый большой
торт в мире

Вес: 59 тонн
Длина: 31 м
Ширина: 15 м
Высота: 50 см
г. Лас-Вегас, 2005 г.

Самый дорогой
торт в мире

1,56 млн долларов –
украшен 233 бриллиан-
тами, г. Токио

Торт «Эстерхази»

назван в честь
венгерского
дипломата Пала
Антала Эстерхази
(министр иностран-
ных дел Венгрии,
1848–1849 гг.)



ПИРОЖНЫЕ

БИСКВИТ



Тирамису

- Сливочно-сырное суфле
- Сливки
- Какао, бисквитные палочки

Панчо

- Сметанный
- Шоколадный гель, физалис

Пьяная вишня

- Сливочно-шоколадный
- Вишня
- Шоколадная крошка, шоколадный гель, вишня

Шагане

- Крем-карамель
- Орехи, курага, чернослив, гель



ЗАВАРНОЕ



Суфле

- Сливочное суфле
- Желе, киви; желе, клубника

Капучино

- Суфле
- Карамельный крем, шоколадная крошка, декор из шоколада

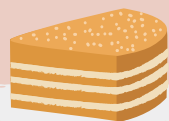
Эклер

- Сливочно-заварной
- Сахарная пудра
- Бейлиз-крем
- Карамельный гель, молотый грецкий орех

Профитроль

- Творожный крем
- Черничный джем
- Сахарная пудра

МЕДОВОЕ



СЛОЕНОЕ



ПЕСОЧНОЕ



БЕЛКОВО-МИНДАЛЬНОЕ



Рыжик

- Сливочно-заварной
- Бисквитная крошка

Трубочка

- Белковый крем
- Крем-брюле
- Кокосовая стружка

Корзиночка

- Крем-карамель
- Орехи, курага, чернослив
- Творожный крем
- Шоколад
- Фрукты, гель

Макарон

- Марципан, крем-апельсин, крем-фисташка, крем-шоколад, сырный, крем-смородина, сливочно-клубничный, сливочно-ореховый

ДЕСЕРТЫ

БИСКВИТ



Панчо

- Сметанный крем
- Ананас, грецкий орех
- Рисунок из шоколада

БАНАН



Банановый сплит

- Сироп фруктовый, шоколадный соус
- Ореховая крошка, вишня, взбитые сливки

СУФЛЕ



Тирамису

- Мусс на основе сыра
- Маскарпоне
- Шоколадная глазурь

Творожный

- Творожный мусс
- Фрукты, желе

Сметанник

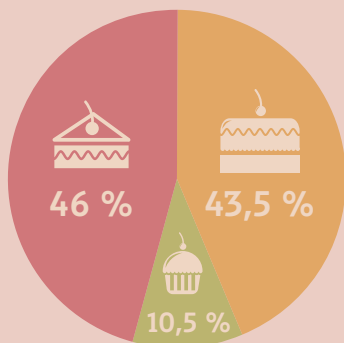
- Сметанный крем
- Чернослив, грецкие орехи
- Грецкие орехи, рисунок из шоколада, чернослив

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Позиций в ассортименте «Табриса»

Статистика продаж за год

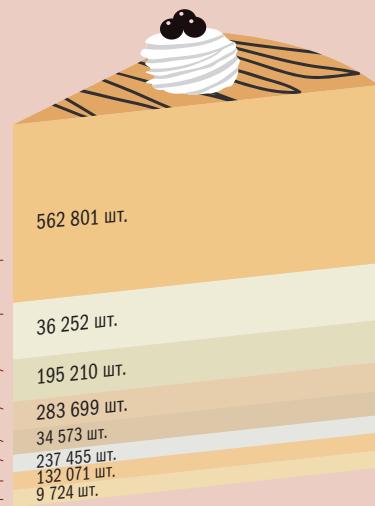
- Пирожные – 987 195 шт.
- Торты – 551 336 шт.
- Десерты – 66 040 шт.



ТЕСТО

Статистика продаж за год

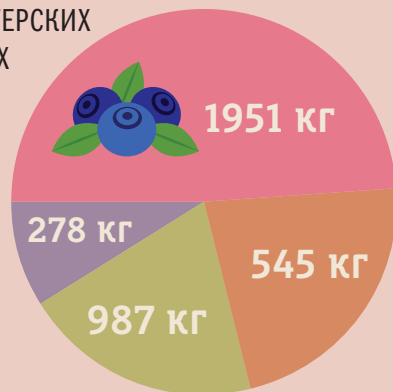
- Бисквит
- Белково-миндальное
- Песочное
- Слоеное
- Блинное
- Заварное
- Медовое
- Сдобное



ДОБАВКИ И НАЧИНКА В КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ

Расход продуктов в месяц

- Ягоды
- Орехи
- Фрукты
- Сухофрукты




В МЕСЯЦ НА ИЗГОТОВЛЕНИЕ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ РАСХОДУЕТСЯ (КГ)






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

Mandarin gourmet – первая кулинарная студия в Краснодаре

г. Краснодар, ул. Седина, 140 | www.mandaringurme.ru |    mandaringurme

2 ноября  19:00



 mandaringurme
 Гриль-пати



8 ноября  12:00, 15:00



 mandaringurme
 Пицца. Детский мастер-класс



14 ноября  19:00



 mandaringurme
 Ресторанная классика

28 ноября  19:00



 mandaringurme
 Изысканные десерты

Острый рыбный суп



ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Осенняя рыбная запеканка



ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Острый рыбный суп

30 минут / 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рыба (на выбор) – 1 шт.

Морковь – 2 шт.

Лук – 2 шт.

Перец болгарский – 1 шт.

Перец чили – 1 шт.

Корень и стебель сельдерея – 200 г

Петрушка, укроп – 40 г

Масло растительное – 10 г

Соль, перец красный молотый – по вкусу

Лавровый лист – 1 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Почистить овощи и рыбу. С рыбы снять филе и удалить кости.
- 2 В сотейник отправить 1 морковь, 1 луковицу, нарезанный сельдерей, стебли от петрушки и укропа, лавровый лист и скелет рыбы. Посолить, поперчить, залить холодной водой. Поставить на огонь, довести до кипения, уменьшить огонь, варить, постоянно снимая пену, 10—15 минут. Процедить через очень мелкое сито.
- 3 Отдельно в сотейнике на растительном масле обжарить нарезанные тонкой соломкой 1 луковицу, 1 морковь и 1 болгарский перец. Залить все бульоном и довести до кипения.
- 4 Добавить нарезанное филе рыбы, посолить и поперчить. После закипания варить 3—5 минут.

Рецепт
от кулинарной
студии



MANDARIN
gourmet



сайт:
mandaringurme.ru

ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Осенняя рыбная запеканка

1 час / 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Филе трески – 500 г

Тыква – 250 г

Лук – 1 шт.

Сметана – 150 г

Кефир – 150 г

Яйцо куриное – 2 шт.

Масло сливочное – 50 г

Укроп, петрушка, шпинат – по вкусу

Мускатный орех, соль, перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Филе нарезать на небольшие кусочки и положить в жаропрочную посуду. Тыкву нарезать кубиками и уложить на рыбу. Поперчить и приправить мускатным орехом. Нарезанный репчатый лук полукольцами и зелень положить на тыкву.
- 2 Смешать кефир, сметану, яйца, все посолить. Полить этим соусом рыбу так, чтобы она была полностью покрыта.
- 3 Подготовленную рыбу и овощи отправить в нагретую до 200 °С духовку на 40 минут. Перед подачей полить растопленным сливочным маслом.

Рецепт
от кулинарной
студии



MANDARIN
gourmet

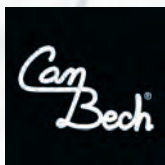


сайт:
mandaringurme.ru

ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

В испанской компании

«Кан Беч» предлагает новый взгляд на привычные спреды и джемы. Лучшие фрукты и овощи и оригинальная рецептура в сумме дают незабываемый вкус.



Семейная марка из Каталонии «Кан Беч» производит внушительный спектр гарниров, спредов, соусов и прочих аккомпанементов к основным блюдам.

ПОДАВАЙТЕ ДЖЕМЫ К ВЫПЕЧКЕ ИЗ СЛАДКОГО И СОЛЕНОГО ТЕСТА, ТОСТАМ, БЛИНАМ, ТВОРОГУ, СЫРАМ, КЕКСАМ, ПЕЧЕНЬЮ, ПИРОЖНЫМ.

НОВИНКИ ВКУСОВ ОТ «КАН БЕЧ»:

- «Дыня и арбуз»
- «Колумбийский кофе»
- «Томат»
- «Лимон, апельсин, грейпфрут»
- «Морковь»
- «Апельсин»
- «Инжир»
- «Осенние фрукты» (ежевика, яблоко)



подготовила
Ольга Казакова

Маленькая хозяйка

«Мой любимый ингредиент – любовь. И я добавляю ее в свою выпечку», – говорит 12-летняя Майфэни, блогер и восходящая звезда в сфере кулинарии.



Майфэни Хивел
(Myfanwy Hywel)

Личный блог
littlebakersblog.com

В арсенале девочки уже есть несколько наград национальных конкурсов юных кулинаров Уэльса. Страничка Миффи (как она сама себя называет) — это красочное путешествие по местным рецептам. Здесь старинные многовековые традиции в приготовлении еды встречаются с детским непосредственным взглядом на процесс, с желанием экспериментировать, пробовать новое. Крем-брюле с бергамотом, имбирный пряничный кекс, пирог киш с заварным кремом, печенье, капкейки, торты... Всем этим девочка с удовольствием

угощает своих близких и друзей. Особого внимания заслуживает традиционный рождественский пудинг, который готовится ровно за 42 дня до торжества! Его Миффи готовила вместе с бабушкой. На страницах блога можно найти и несладкие блюда: хрустящий цыпленок с йоркширским пудингом, домашний хлеб, сырные палочки. А недавно девочка устроила свой первый «Мини-фестиваль еды» прямо на улице родного города. Она продавала брауни с маленького столика, украшенного шариками. И за несколько часов распродала

все запасы! Особой популярностью, по ее словам, пользовались апельсиново-шоколадные.

Все посты в блоге сопровождаются красивыми фотографиями результатов проделанной работы, снятые собственноручно. На интернет-страничках рассказывается не только о процессе приготовления еды, но и об истории того или иного рецепта, застольных традициях.

Выпечка от Миффи проста в приготовлении, но в ней присутствует изысканность английского чаепития. Наверняка детям понравится готовить и потом, конечно же, подкрепиться «Хлебом миллионеров». Так называется шотландское печенье с карамелью и шоколадом.



Хлеб миллионеров

1 час / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста

Мука просеянная – 255 г

Масло сливочное рубленое – 175 г

Сахар – 75 г

Манная крупа – по вкусу

Для начинки

Сахарный сироп – 100 мл

Масло сливочное – 150 г

Сгущенное молоко – 1 банка

Шоколадная крошка – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Замешать песочное тесто в глубокой миске, добавив, как рекомендует Миффи, немного манки в тесто для придания более хрустящей консистенции.
- 2 Раскатать пласт толщиной с мизинец и поставить в духовку на 20–30 минут на среднюю температуру. Вынуть из духовки и остудить.
- 3 Для домашней карамели перемешать сахарный сироп, сливочное масло, банку сгущенки и варить, помешивая, на медленном огне до закипания. Дождаться, чтобы масса загустела и приобрела золотисто-коричневый оттенок. Вылить сверху на печенье.
- 4 Растопить шоколадную крошку на водяной бане до жидкой консистенции. Полить карамель. Дать немного остыть и порезать печенье на небольшие квадратные ломтики.

Другим интересным рецептом можно начать воскресное чаепитие, собрать за столом всю семью и обсудить прошедшую неделю и планы на будущее. Пусть дети расскажут о своих успехах в школе. А до этого хорошо всем вместе немного потрудиться на кухне. 🍏

Яблочный пирог

1 час / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука просеянная – 255 г

Масло сливочное рубленое – 75 г

Кориичневый сахар – 100 г

Корица молотая – 1 ч. л.

Яйца – 3 шт.

Яблоки – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Перетереть руками муку с рубленым сливочным маслом до образования мелких крошек. Добавить кориичневый сахар и ложку молотой корицы. Смешать с яйцами до однородной консистенции.
- 2 Порезать сезонные яблоки кусочками, перемешать с тестом. Выложить в смазанную маслом форму. Сверху украсить дольками яблок. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 40 минут. Перед подачей можете, как Миффи, украсить пирог сахарной пудрой.



Традиционный английский рождественский пудинг готовят в качестве подарка. Одна семья чаще всего делает 10–12 пудингов для праздника.

Волшебные дни

Чем порадовать ребятишек в грядущие зимние праздники.

Новогодние праздники не за горами, и пора задуматься о чудесах для самых преданных их поклонников — детей. Детские подарочные наборы замечательных сладостей в ярких упаковках уже ждут вас в супермаркетах «Табрис».

Сладости
в подарок



В состав наборов входят конфеты ведущих кондитерских марок*

Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

Новороссийск

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru

* «Красный Октябрь»,
«Рот Фронт», «Бабаевский»,
«Нестле», «Ферреро», «Марс».

Мой рок-н-ролл

Рок-н-ролл – это не только музыка. Это готовность смело нарушать правила, пусть и небольшие.

подготовила *София Старцева*



1

1



ПОДСТАВКА
**Рокет Дизайн
Лонг Дринк**
4 шт. / под бокалы /
СИЛИКОНОВЫЕ

~~613.80~~
521⁰⁰ ₽

2



НАБОР
**Рокет Дизайн
Рокс**
1 шт. / для соли и перца

~~613.80~~
521⁰⁰ ₽

Музыка всегда выручает. Пусть даже речь идет о декоративных «музыкальных носителях» наподобие этих подставок под бокалы, а спасать нужно поверхность стола – от горячих стаканов и мокрых разводов. Жаропрочный силикон, из которого сделаны подставки, не даст мебели пострадать от резких температур напитков и пятен.

Специи – безусловно, аранжировки наших трапез, а набор «Рокет Дизайн» для соли и перца – отличный для них инструмент. Прозрачные мини-гитары хороши внешне и удобны в использовании: соль и перец высыпаются на ура, моются и заполняются емкости легко, качественный пластик долго будет выглядеть как новенький.



2



3



4

3



НАБОР

**Фьюжинбрендс
Ковер Блubber**

1 шт. / УПАКОВОЧНЫЙ

~~1 032.00~~
877⁰⁰ ₺

Научная фантастика воплощается в мелочах. Пример — упаковочная пищевая пленка «Ковер Блubber»: она сверхэластична, легко надевается на продукты (в том числе на уложенные в контейнеры), надежно фиксируется и обеспечивает герметичную защиту. Пленка предназначена для многократного использования, ее легко мыть в проточной воде.

4



ОТДЕЛИТЕЛЬ

**Фьюжинбрендс
Йолкр**

1 шт. / ДЛЯ БЕЛКОВ

~~384.50~~
326⁰⁰ ₺

Отделение желтка от белка — задача ювелирная. А исполнение — часто дело долгое, требующее внимания, многочисленных манипуляций и не самое чистое. На выручку придет отделитель от «Фьюжинбрендс». Одно нажатие — и желток высасывается из белка, второе — и его можно переместить в другую емкость. Плюс его легко чистить: он разбирается и подходит для посудомоечной машины.



5



6

5



КОВРИК

**Рокет Дизайн
Волкматс**

6 ШТ. / СЕРВИРОВОЧНЫЙ

~~643.50~~
546⁰⁰ ₺

Задайте любому приему пищи мажорный лад, сервировав стол с помощью ковриков-кассет. Их достоинство, впрочем, не только в модном ретро-дизайне, но и в нескользящем термостойком покрытии из полипропилена, которое к тому же легко чистить. Ну и дизайн авторства международной компании молодых творцов – тоже хоть куда.

6



НОЖ

**Рокет Дизайн
Топ Спин**

1 ШТ. / ДЛЯ ПИЦЦЫ

~~691.40~~
587⁰⁰ ₺

Пицца ассоциируется с весельем, так что и приборов она заслуживает соответствующих. «Виниловая пластинка» – на самом деле лезвие ножа, выполненное из нержавеющей стали. Быстро и спорно вращаясь, оно разрежет пиццу на нужное количество кусочков, тщательно и аккуратно справившись с начинкой и тестом.



7



КРУЖКА
Рокет Дизайн
Вайред

1 шт. / для кофе

~~485.10~~
412⁰⁰ ₺

8



ПРОБКА
Рокет Дизайн
Динамайт

1 шт. / белая / для бутылки

~~386.10~~
328⁰⁰ ₺

Каждый день мы совершаем небольшие подвиги. Молодые дизайнеры постарались создать для этого соответствующий антураж, превратив кофейную кружку в предмет, вдохновляющий на офисные и домашние свершения, и взяв за основу классические и современные материалы: высококлассный фарфор и термостойкий силикон для стилизованной ручки-провода.

Напитки не стоит оставлять в откупоренных бутылках, иначе все ноты и нюансы улетучатся в воздух. Так что воспользуйтесь пробкой-микрофоном. Изготовленная из пищевого глянцевого пластика и силикона, она подходит для всех стандартных горлышек и надежно закупоривает емкость, сохраняя содержимое свежим в течение нескольких дней.

Дело мастера

Отборные рецепты с самых популярных мастер-классов бренд-шефа журнала «Табрис».



Сергей Синецын
Международный
судья по кулинарии,
телеведущий
и мастер-шеф

Осенние изыски



Филе лосося,
приготовленное на пару, с воздушным
свекольно-картофельным пюре и дуэтом
из соусов

30 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Стейк лосося без кожи – 4 шт.

Картофельное пюре – 300 г

Свекла отварная или запеченная средняя – 1 шт.

Для соуса:

Йогурт натуральный – 1 стак.

Чеснок свежий – ½ зубчика

Соль – 2 щепотки

Мед – 1 чайная ложка

Соус песто – 4 чайные ложки

Зелень базилика – 2 веточки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Свеклу нарезать произвольными кусками, взбить погружным блендером до однородной консистенции. Смешать с картофельным пюре и подогреть.
- 2 Филе лосося готовить в пароварке 7 минут.
- 3 В йогурт добавить измельченный зубчик чеснока, мед и посолить.
- 4 На тарелку выложить свекольно-картофельное пюре, рядом положить рыбу. Украсить блюдо йогуртовым соусом и соусом песто.





Салат ледяной с пьяной моцареллой и томатами черри

Простой способ удивить гостей

30 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Салат айсберг – ½ кочана
- Майонез домашний – 2 ст. л.
- Крем-сыр сливочный – 2 ст. л.
- Йогурт натуральный – 2 ст. л.
- Мини-моцарелла – 20 шт.
- Коньяк или настойка – 40 мл.
- Соль морская крупная – 2 щепотки
- Специя базилик сушеный – 1 щепотка
- Томаты черри красные – 20 шт.
- Томаты черри желтые – 20 шт.
- Соус песто из базилика – 4 ч. л.
- Яблоко зеленое среднее – ¼ шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Салат айсберг нарезать или нарвать крупными кусочками.
- 2 Для заправки соединить домашний майонез, сливочный сыр и натуральный йогурт.
- 3 Моцареллу извлечь из жидкости, нарвать руками на кусочки, посыпать морской солью, сухим базиликом, сбрызнуть коньяком или настойкой и оставить мариноваться 15 минут.
- 4 Томаты черри разрезать на две части. На плоскую тарелку выложить заправленный салат, рядом выложить маринованную моцареллу, томаты черри и ломтики зеленого яблока, украсить капельками соуса песто.



САЛАТ АЙСБЕРГ ПРИ ЖЕЛАНИИ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ ИНЫМ СВЕЖИМ ЛИСТОВЫМ САЛАТОМ С ТОНКИМ И НЕЖНЫМ, ПРАКТИЧЕСКИ НЕЙТРАЛЬНЫМ ВКУСОМ. НАПРИМЕР, ЛАТУКОМ ИЛИ КИТАЙСКОЙ КАПУСТОЙ.



Стейки с мини-овощами и соусом демиглас с розмарином

30 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Стейки — 4 шт.

Масло растительное — 4 ст. л.

Для гарнира:

Цукини средний — 1 шт.

Морковь крупная — 1 шт.

Корень сельдерея средний — ½ шт.

Соус демиглас — 8 ст. л.

Розмарин — 1 веточка

Чеснок — 1 зубчик

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Из моркови, корня сельдерея и цукини при помощи нундзетки вырезать шарики и отварить их до полуготовности в подсоленной воде.
- 2 Стейки толщиной 2—3 см обжарить с обеих сторон на разогретом гриле до желаемой степени прожарки. Накрыть мясо пергаментом и оставить на 3—5 минут отдохнуть.
- 3 Разогреть в сотейнике соус, добавить веточку розмарина и раздавленный ножом зубчик чеснока. Выложить мясо на предварительно разогретую тарелку, рядом уложить гарнир и полить его соусом.



ТРИ САМЫХ РАСПРОСТРАНЕННЫХ ВИДА ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ:



«РЭАР» (С КРОВЬЮ)
непрожаренное мясо с кровью



«МЕДИУМ» (СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ)
внутри светло-розовый сок



«ВЕЛ ДАН» (ПРОЖАРЕННОЕ)
почти без сока



Креп-сюзет с ванильным мороженым и апельсиновыми дольками

15 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Блинчики средние – 12 шт.

Масло сливочное – 4 ст. л.

Сахарный песок – 4 ст. л.

Апельсин крупный – 2 шт.

Ликер померанцевый – 8 ст. л.

Ванильное мороженое – 4 шарика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Отделить цедру с $\frac{1}{2}$ апельсина при помощи терки. Очистить кожуру ножом и вырезать сегменты, из оставшейся мякоти выдавить сок.
- 2 На антипригарной сковороде растопить сливочное масло, добавить сахарный песок. Блинчики сложить вчетверо и обжарить с двух сторон в растопленной массе.
- 3 В сковороду добавить ликер и аккуратно поджечь, добавить сегменты апельсина и перемешать.
- 4 Выложить блинчики на тарелку, рядом уложить шарик ванильного мороженого, полить оставшимся в сковороде соусом с дольками апельсина.



16+

+ 5 АВТОРСКИХ РЕЦЕПТОВ

эсклюзивно в электронной версии журнала apps.tabris.ru



ВЫБИРАЙТЕ ТЕРКУ ДЛЯ ЦЕДРЫ С КОРОТКИМИ ЗУБЧИКАМИ: ИНАЧЕ БУДЕТ ЗАХВАТЫВАТЬСЯ ГЛУБОКИЙ БЕЛЫЙ СЛОЙ КОЖУРЫ, КОТОРЫЙ ОБЛАДАЕТ ДОСТАТОЧНО РЕЗКОЙ ГОРЧИНКОЙ.

Винный уксус

Малиновый



УКСУС

Сан-Леандро0,25 л / МАЛИНОВЫЙ /
ВИННЫЙ~~223.20~~**189⁰⁰₽**

Уксус обладает выраженным кисло-сладким фруктовым вкусом. Всего пара капель добавит блюду насыщенный ягодный аромат. Отлично подходит для салатов, закусок, десертов и нежирных сортов мяса.

Бесконечное лето в ваших блюдах
появится вместе с каплями
малинового уксуса.

ПРОДУКТ БОГАТ КАЛИЕМ,
КАЛЬЦИЕМ, ФТОРОМ,
ЖЕЛЕЗОМ, МАГНИЕМ.



Винный уксус делают путем сбраживания белого или красного вина, выдерживая его в дубовых бочках. Малиновый вкус и яркий рубиновый цвет уксус приобретает в процессе настаивания на спелых ягодах малины.



Древние греки и римляне широко использовали винный уксус, о чем свидетельствуют археологические находки современных ученых. При этом наиболее часто его применяли в качестве консерванта, лекарственного средства или для обеззараживания воды.

Кислотность
не более 6 %



«Ла Рамбла» — компания, названная в честь знаменитой пешеходной улицы в Барселоне. Использование новейших технологий в приготовлении позволяет сотрудникам гордиться качеством произведенного оливкового масла и винных уксусов.



Традиционно хересный уксус производят из белого винограда трех сортов: «паломино», «педро-хименес» и «москатель».

**Кислотность
7 %**

Винный уксус Хересный

Совершенство вкуса этого уксуса кроется в едва уловимых оттенках.



Выдерживаемый в дубовых бочках по специальной технологии, такой уксус обладает маслянистой текстурой и богатой композицией: фруктово-ореховые, дубовые, пряные ноты сопровождаются карамельно-ванильным послевкусием с оттенком шоколада.



~~174.70~~
148⁰⁰Р

УКСУС

Ла Рамбла

0,25 л / ХЕРЕСНЫЙ / ВИННЫЙ

Хересный уксус — визитка средиземноморской кухни. Придайте пикантность вашему ужину с помощью нескольких капель этого продукта. Добавляйте его в уже готовые блюда: супы, жаркое, салаты. Идеально сочетание уксуса с оливковым маслом.

НАИМЕНОВАНИЕ «ХЕРЕСНЫЙ УКСУС»
ЗАЩИЩЕНО ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ
С 1996 ГОДА. СПЕЦИАЛЬНАЯ КОМИССИЯ
КОНТРОЛИРУЕТ МЕСТО ПРОИЗРАСТАНИЯ
ВИНОГРАДА ДЛЯ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



ДЕСЕРТ

Апельсиновый мармелад



Более 30 лет продукция «Миссис Дарлингтон и дочери» славится среди гурманов своим изысканным вкусом. Их джемы и варенья созданы по рецептам из старых семейных английских кулинарных книг.

**Бодрость и витамины
в домашнем исполнении**



ГОРЬКИЕ АПЕЛЬСИНЫ ПРОИЗРАСТАЮТ В ИСПАНИИ, В ПРОВИНЦИИ СЕВИЛЬЯ, ОТКУДА ОНИ И БЕРУТ СВОЕ НАЗВАНИЕ.



Густую тягучую текстуру десерту придают крупные кусочки севильских апельсинов. Эти фрукты – классическая основа деликатеса. Благодаря им мармелад приобретает янтарный цвет и яркий, чуть горьковатый вкус.



Внесите бодрящую цитрусовую нотку в свое утро: добавьте немного мармелада в кашу, творог, на блинчики или к сыру.



**Домашний
мармелад
по-английски**

МАРМЕЛАД
Дарлингтон
340 Г / АПЕЛЬСИН /
КРУПНОРУБЛЕННЫЙ

~~249.70~~
209⁰⁰₽

«Сделано с любовью» – такая надпись красуется на всех баночках со сладостями миссис Дарлингтон. Апельсиновый мармелад не исключение. Никаких консервантов, только натуральные, специально отобранные ингредиенты.

СПРЕД

Грушево-имбирный джем

Проводник в гастрономический тур
по Испании.



ВОДОХНОВЕНИЕ СОТРУДНИКИ «КАН БЕЧ» ЧЕРПАЮТ В РОДНОМ МЕСТЕЧКЕ ЭМПОРДА, ЗНАМИТОМ МЕСТНЫМ ИСКУССТВОМ, КУЛИНАРИЕЙ, КУЛЬТУРОЙ И ВЕЛИКОЛЕПНЫМИ ПЕЙЗАЖАМИ.



ДЖЕМ

Кан Беч

280 Г / ГРУША,
ИМБИРЬ, КАКАО

~~323.50~~
274⁰⁰₽



Этот джем входит в одну из самых изысканных коллекций «Кан Беч». В нем сочетаются горчинка какао-бобов и свежий вкус фруктов. Особую нотку добавляет имбирный привкус.

Приготовьте себе простой и вкусный десерт в испанском стиле. Добавьте джем «Кан Беч» к грушевому пирогу татен, намажьте на тосты, блинчики и венские вафли.

Джем содержит всего пять ингредиентов: **груши, натуральное какао, сахар, сок лимона и имбирь.**



Необычное
сочетание
вкусов



НАПИТОК

Функциональный сокосодержащий

Повышаем свой жизненный тонус вместе с «Фитогуру».

«ФИТОГУРУ» УТОПИТ ЖАЖДУ ИЛИ ЗАМЕНИТ ПЕРЕКУС, ПРИДАВ СИЛ И ЭНЕРГИИ БЛАГОДАРЯ ВЫСОКОМУ СОДЕРЖАНИЮ БИОАКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ И МИКРОЭЛЕМЕНТОВ.



Можете добавить «Фитогуру» в фрукто-во-овощной витаминный коктейль.



НАПИТОК
Фитогуру
0,28 л / СОКОСОДЕРЖАЩИЙ /
КЛЮКВА, ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

~~76.30~~
64⁰⁰₽



Возьмите
с собой
на спортивную
тренировку

Функциональными можно назвать напитки, обогащенные витаминами и микроэлементами, которые несут пользу организму. Понятие «функциональное питание» впервые возникло в Японии в начале 80-х годов XX века.

В одной бутылке «Фитогуру» –

50 % биологически активных веществ

для укрепления иммунитета: экстракты клюквы, прополиса, косточек грейпфрута, розмарина, сельдерея, облепихи, элеутерококка, черной смородины.

СНЕКИ

Тропические сухофрукты



● Паттайя

Компания «ДжиФрут» позволяет людям по всему миру наслаждаться экзотическими тайскими фруктами. Плоды подвергаются специальной обработке, что позволяет придать им неповторимый вкус и текстуру. Производство сухофруктов находится близ Паттайи.

Искры летнего солнца
и ароматы паттайской
экзотики.

Калорийность:
94 ккал / 100 г



В пищу употребляются мякоть, семена, кожура, цветки и листья растения. Плоды джекфрута вырастают до 40 кг в весе и 90 сантиметров в высоту.

Идеально для легкой и полезной закуски, фруктового салата, десертов на основе мороженого, начинок для пирога. Также джекфрут можно подавать к мясным и рыбным блюдам, салатам.

СУХОФРУКТЫ ~~148.00~~
ДжиФрут
65 Г / ДЖЕКФРУТ **125⁰⁰₽**

Джекфрут напоминает банан, только он более насыщенный и сладкий. Некоторые считают, что вкус мякоти слегка созвучен с дыней и ананасом.



Содержит: кальций, калий, железо, фолиевую кислоту, магний.

СНЕК

Батончик на фруктозе

Перекусите на ходу с пользой, взяв с собой батончик «Фрутон».

Энергия
в
кармане

Батончик «Фрутон» содержит женьшень – натуральную тонизирующую добавку. Апельсин зарядит ударной дозой витамина С. Сухофрукты дадут организму необходимые микроэлементы и клетчатку.



Благодаря идеальной пропорции кураги, сушеных яблок и изюма батончик приобретает необходимую сладость и насыщенность.



БАТОНЧИК

Фрутон

30 Г / АПЕЛЬСИН,
ЖЕНЬШЕНЬ / НА ФРУКТОЗЕ

~~24.20~~
21⁰⁰Р



Сырье для батончиков – в основном плоды дикоросов из Средней Азии, выросшие без химикатов. Все ингредиенты для снежков компании «Белое дерево» проходят тщательную ручную переборку и не подвергаются высокотемпературному термическому воздействию.

УДОБНАЯ УПАКОВКА
БАТОНЧИКА
ПОЗВОЛЯЕТ СЪЕСТЬ
ЕГО НА ХОДУ,
НЕ ЗАПАЧКАВ РУК.

Конфеты

Шоколадно-мятные чипсы

Конфеты с мировым именем
и вековой историей.



КОНФЕТЫ ШОКОЛАДНЫЕ
Уитакерс
200 Г / ЧИПСЫ / МЯТНЫЕ

384.00
279⁰⁰ Р

В 1889 году Джон и Ребекка Уитакер открыли бакалейную лавку в Северном Йоркшире. Дочка Ида уговорила их превратить ее в кондитерскую. Основной принцип компании «Уитакерс» на протяжении многих поколений — делать вкусные конфеты, «как в детстве».

«Произведено
в Великобритании» —
особое доказательство
высокого качества
шоколада.

КОНФЕТЫ СДЕЛАНЫ
ИЗ НАСТОЯЩЕГО
79%-НОГО ШОКОЛАДА
С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА
ПЕРЕЧНОЙ МЯТЫ И САХАРА.



Идеальная пара
к чашечке чая

«Уитакерс» — семейная компания, возглавляемая членами семьи Уитакер. Сейчас управляет компанией двоюродный внук Иды Уитакер, Джон. Исполнительным директором является шоколатье в четвертом поколении Уильям Уитакер.



Уверенные шаги

Нэнси Синатра пела: «Эти ботиночки созданы для прогулок». Подпевая, не забываем ухаживать и за собственной обувью, дабы прогулки по осенним улицам были ей не страшны.

Бренд «Коллонил» позаботился о гладкой кожаной обуви, требующей бережного ухода по причине особой чувствительности материала (например, анилина или мягкой дубленой кожи наппа). Крем «Софт Практик» содержит в своем составе пчелиный воск, придающий коже водоотталкивающие свойства и противостоящий глубоким загрязнениям. Нанеся крем на чистую сухую поверхность кожи, дайте ему впитаться, а затем отполируйте вещь обувной салфеткой.

1. КРЕМ

**Коллонил
Софт практик**

75 мл / ЧЕРНЫЙ / для гладкой кожи

~~363.60~~
309⁰⁰₽

Пена-растяжитель поможет модели вашей мечты стать еще прекраснее: сесть точно по ноге, с учетом особенности стопы. Делает она это крайне деликатно благодаря щадящему составу из масла гевеи (источника каучука) и понтийской иглицы. Встряхните баллон, нанесите пену на необходимые участки обуви изнутри или снаружи, дайте впитаться, наденьте на ногу или размерную колодку на 30 – 40 минут. Не оставляет следов, не меняет структуру материала.

2. АЭРОЗОЛЬ

Твист Фэшен

100 мл / ПЕНА-РАСТЯЖИТЕЛЬ /
для обуви

~~169.00~~
143⁰⁰₽

ЦВЕТОВАЯ ПАЛИТРА КРЕМОВ «КОЛЛОНИЛ СОФТ ПРАКТИК»:



Знаменитый французский бренд «Сапфир», ценимый любителями хорошей обуви, создал особый крем для всех видов гладкой, тонко выделанной, тонко окрашенной кожи. 32 % состава – натуральный пчелиный воск, что обеспечивает коже защиту от влаги, а цвету и общему виду обуви – яркость. Крем следует небольшими порциями нанести на очищенную поверхность, распределить, растерев, дать высохнуть, а после отполировать обувь до блеска. Эффект, достигаемый кремом «Серфина», отличается завидной стойкостью.

3. КРЕМ

Сапфир Серфина*

50 мл / БЕЖЕВЫЙ / для обуви

~~278.10~~
233⁰⁰₽

Окружающий мир состоит из наночастиц: благодаря им существует «эффект лотоса», при котором лепестки цветка всегда остаются чистыми – вода и грязь не могут «сцепиться» с их составом. По этой же схеме на молекулярном уровне спрей от «Коллонил» защищает обувь из гладкой кожи, велюра, текстиля, замши и нубука. Он изменяет микроструктуру материала (без вреда качеству) и придает ей длительные водо- и грязеотталкивающие свойства. Все лишнее с обуви просто-напросто скатывается.

4. СПРЕЙ

Коллонил Нанопро

400 мл / ПРОПИТКА / С НАНОЧАСТИЦАМИ / УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

~~825.00~~
699⁰⁰₽

ПРОДУМАННАЯ ЗАБОТА О КРАСОТЕ И КАЧЕСТВЕ
ОБУВИ ВО ВРЕМЯ НЕНАСТНЫХ ДНЕЙ.

4

ЦВЕТОВАЯ ПАЛИТРА
КРЕМОВ «САПФИР
СЕРФИНА»:



3



Буковая ручка, ворс из щетины вепря – щетка «Стайл Стандарт» сама по себе воплощает стиль. За обувь она ухаживает соответственно, помогая тщательно и равномерно нанести на нее крем, отполировать или просто смахнуть пыль. Упомянутый натуральный ворс является двусторонним (в этом и состоит секрет качества) и надежно крепится, не выпадая и не ломаясь в процессе чистки. Деревянная ручка покрыта лаком, который позволит щетке долго сохранять свой презентабельный вид.

1. ЩЕТКА

**Твист Фэшен
Стайл Стандарт**

1 шт. / для обуви

~~218.80~~
185⁰⁰ ₺

Аэрозоль-краска из коллекции «Твист Фэшен» не просто обновит цвет обуви из гладкой темно-серой кожи, но и подарит ей вторую жизнь. Другими словами – проведет косметический ремонт мелких дефектов поверхности, восстановит ее структуру, не закупоривая пор натуральной кожи, и подарит дальнейшую защиту от капризов погоды. Это возможно благодаря составу краски, в который входят иранская басма, сок индийской акации и масло жожоба.

2. АЭРОЗОЛЬ

Твист Фэшен

250 МЛ / КРАСКА / ТЕМНО-СЕРАЯ /
для кожи

~~245.70~~
208⁰⁰ ₺

ЦВЕТОВАЯ ПАЛИТРА АЭРОЗОЛЕЙ «ТВИСТ ФЭШЕН»:



2



1



Для тщательного ухода за обувью из кожи высокого качества и деликатности «Твист Фэшен» придумал особую формулу. Согласно ей в составе продукта сочетаются сразу два воска: карнаубский и монтановый. Этот тандем, сохраняя воздухопроницаемость кожи, позволяет добиться водоотталкивающего эффекта, а также интенсивно увлажняет и смягчает материал. Плюс – работает прекрасным консервирующим средством для хранения обуви.

3. ВОСК

Твист Фэшен60 мл / БЕСЦВЕТНЫЙ / УХАЖИВАЮЩИЙ /
ДЛЯ ОБУВИ~~97.30~~
82⁰⁰ ₺

Винтажный облик хорош в меру, и если цвета вашей любимой обуви красных оттенков потускнели, обновите их с помощью «Сапфир Тенакс». Впрочем, специальная формула этой аэрозольной краски-спрея позволяет не только обновить, но и полностью перекрасить натуральную и искусственную гладкую кожу. Очистив обувь, встряхните баллончик, равномерно нанесите краску по всей поверхности (с расстояния 20 см), дайте высохнуть. Кстати, после применения краски материал будет долго сохранять блеск, эластичность и мягкость.

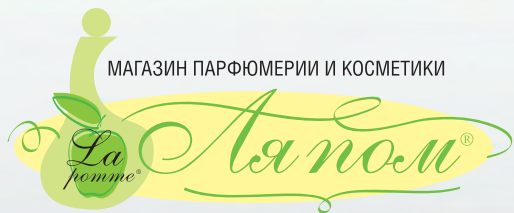
4. АЭРОЗОЛЬ

Сапфир Тенакс*150 мл / КРАСКА / КРАСНАЯ /
ДЛЯ ГЛАДКОЙ КОЖИ~~491.40~~
417⁰⁰ ₺

ЦВЕТОВАЯ ПАЛИТРА КРЕМОВ «САПФИР ТЕНАКС»:



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



МАГАЗИН ПАРФЮМЕРИИ И КОСМЕТИКИ

Скидка 25 %

на бальзамы для губ «eos»*

Выберите
свой вкус
и аромат

Состав, натуральный на 100 % (масла, пчелиный воск, витамин E), защита, смягчение и ультраувлажнение, SPF 15 и, разумеется, стильная и удобная упаковка: все это — прославленная серия стойких бесцветных бальзамов для губ EOS. С ними капризы природы не страшны.

Легендарная марка теперь и в Краснодаре



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

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

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

Скидки по акциям и дисконтным картам не суммируются.

* Период скидок с 01.11 по 30.11.2014 года. Количество товаров, участвующих в акции, ограничено.

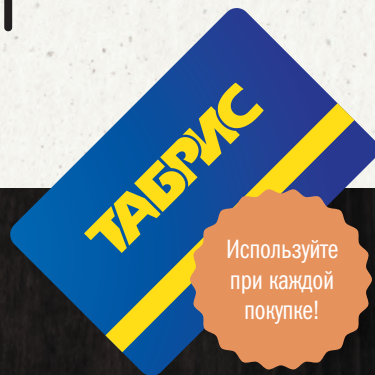
Каталог товаров

На все товары действуют специальные цены
с 1 по 30 ноября 2014 года

дисконтная карта

предоставляет скидку на все
товары

3%, 5% или 7%



Используйте
при каждой
покупке!



Лучший способ
сохранить белоснежность
улыбки

(стр. 150–151)



Встречайте холода бодрее,
подкрепившись ароматным
крепким кофе

(стр. 111–112)

153



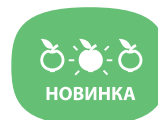
товара со скидкой
более 20 %

49



товаров кубанских
производителей

70



новых товаров



1. ПИЦЦА

Американо С лесными грибами*

960 Г / ТЕСТО, СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ, ГРИБЫ БЕЛЫЕ,
ШАМПИньОНЫ, ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ, СЫР, ЛУК, ОЛИВКИ



Аромат и яркий вкус лесных грибов заинтригуют даже тех, кто не жалуется на пиццу.

~~306.00~~
260¹⁰₽

2. БУРРИТО

Со свиной**

215 Г / ЛЕПЕШКА ПШЕНИЧНАЯ, СВИНИНА,
ОГУРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ, САЛАТ «АЙСБЕРГ»,
КЕТЧУП, МАЙОНЕЗ, СЫР, ОГУРЕЦ



На родине буррито предлагают сопровождать стаканом томатного сока.

~~140.00~~
119⁰⁰₽

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

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



1

2

1. ГОТОВОЕ БЛЮДО

Печень говяжья100 Г / ТУШЕНАЯ / ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ, МАСЛО
РАСТИТЕЛЬНОЕ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ~~46.61~~
39⁶¹РВ качестве гарнира к печени
подойдет гречка.

2. ГОТОВОЕ БЛЮДО

**Филе курицы
С сыром и грибами**100 Г / ФИЛЕ КУРИНОЕ, ГРИБЫ, СЫР,
СПЕЦИИ, МАЙОНЕЗ~~48.00~~
40⁸⁰РНе забудьте к курице свеколь-
ный чатни, маринованные
мини-свеколки или мини-лук.



1

2

1. САЛАТ

Гранатовый браслет

100 Г / ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ, МАЙОНЕЗ,
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ, СВЕКЛА ОТВАРНАЯ,
СЫР ТВЕРДЫЙ, ЗЕРНА ГРАНАТА, ЛУК ЗЕЛЕННЫЙ, УКРОП, ПЕТРУШКА

~~43.78~~
37²¹₽



Максимально раскроет вкус
в сопровождении с кисло-
сладким черным хлебом.

2. САЛАТ

Зимняя сказка

100 Г / ФИЛЕ КУРИНОЕ ЖАРЕНОЕ, МАЙОНЕЗ,
СЫР ТВЕРДЫЙ, МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ,
ЯЙЦО КУРИНОЕ, ЗЕРНА ГРАНАТА, ПЕТРУШКА

~~33.67~~
28⁶²₽

ТОРГОВАЯ СЕТЬ
ТАБРИС

Эксклюзив: оригинальный ав-
торский рецепт технологов
сети супермаркетов «Табрис».



1. Блюдо на мангале

Крыло курицы100 г / КРЫЛО КУРИНОЕ, СОЛЬ,
ПЕРЕЦ, ЛУК

Аромат дымка и золотистый цвет курочка получает за счет приготовления на жарких углях мангала.

~~43.47~~
36⁹⁵Р

2. Блюдо на мангале

Филе индейки100 г / ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, СОЛЬ, СПЕЦИИ,
ЛУК, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ

Подходит для меню по диете Дюкана.

~~74.89~~
63⁶⁵Р



1. НАБОР

Футо-маки301 Г / РОЛЛ «ФУТО-МАКИ»
С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ~~327.00~~
277⁹⁵₽В набор «футо-маки» входит
2 порции роллов.

2. НАБОР

Калифорния Стар318 Г / РОЛЛ «КАЛИФОРНИЯ» С КОПЧЕНЫМ
УГРЕМ / РОЛЛ «КАЛИФОРНИЯ» С КОПЧЕНЫМ
ЛОСОСЕМ / РОЛЛ «КАЛИФОРНИЯ» С КРАБОВЫМ МЯСОМ~~374.00~~
317⁹⁰₽Не забудьте взять в качестве
бонуса палочки и порционный
соевый соус.



1. ТЕПАН

Лапша С говядиной и овощами

100 Г / ЛАПША ГРЕЧНЕВАЯ, БАКЛАЖАН, МОРКОВЬ,
ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, СОУС СОЕВЫЙ, МАСЛО
КУНЖУТНОЕ, МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ

~~66.40~~
56⁴⁴₽



Подогреть лапшу могут
непосредственно в зале.

2. ТЕПАН

Рис С куриной грудкой

100 Г / ЖАРЕННЫЙ / РИС ДЛЯ СУШИ, ФИЛЕ
КУРИНОЕ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, БАКЛАЖАН,
МОРКОВЬ, МАСЛО КУНЖУТНОЕ, СОУС СОЕВЫЙ

~~42.80~~
36³⁸₽



Сытное блюдо зарядит запасом
энергии на целый день: выби-
райте для завтраков и обедов.



1. ТЕСТО

Сдобное с сахаром

1 КГ / НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ / МУКА ПШЕНИЧНАЯ, САХАР, МОЛОКО, ЗАКВАСКА НАТУРАЛЬНАЯ, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, СМЕТАНА, ДРОЖЖИ, СОЛЬ, ВАНИЛИН

~~90.30~~
76⁰⁰₽



Побуждает к экспериментам: выпекайте из него маффины, кексы, сдобный хлеб.

2. ТЕСТО

Дрожжевое без сахара

1 КГ / НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ / МУКА ПШЕНИЧНАЯ, ВОДА, ЗАКВАСКА НАТУРАЛЬНАЯ, МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ, ДРОЖЖИ, СОЛЬ

~~37.90~~
32⁰⁰₽



Идеальный вариант для домашней выпечки: пиццы, булочек, пирогов.



1. ПИРОГ

С черной смородиной

400 Г / ТЕСТО, ВОДА, МАРГАРИН, САХАР,
МЕЛАНЖ ЯИЧНЫЙ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ,
ДРОЖЖИ, СОЛЬ, ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

~~137.00~~
116⁴⁵Р



Взбитые с сахаром 33%-ные
сливки оттенят свежий вкус
пирога.

2. ПИРОГ

С персиками

380 Г / ТЕСТО, ВОДА, МАРГАРИН, САХАР,
МЕЛАНЖ ЯИЧНЫЙ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ,
ДРОЖЖИ, СОЛЬ, ПЕРСИКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

~~137.00~~
116⁴⁵Р



Сладкий пирог будет отлично
сочетаться с травяными или
имбирными чаями.



1

2

1. ТОРТ

Фирменный С черникой

1 КГ / БИСКВИТ ВАНИЛЬНЫЙ, КРЕМ СЫРНЫЙ,
НАЧИНКА ПЛОДОВО-ЯГОДНАЯ

~~419.20~~
355⁰⁰ ₺



Невзирая на холодную пору,
на вашем столе всегда будет
ягодный десерт.

2. КРОСТАТ

Клубнично-черничная

1 КГ / КОРЗИНОЧКА ПЕСОЧНАЯ, ЗАЛИВКА
ТВОРОЖНАЯ, ЯГОДЫ СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННЫЕ,
САХАРНАЯ ПУДРА

~~408.20~~
344⁰⁰ ₺



Хорошо сочетается с ваниль-
ным латте или английским
чаем с молоком.

Волшебство кэнди-бара

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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА ЗАКАЗА В «ТАБРИСЕ»

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

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



Вы можете заказать в «Табрисе»:



Печенья



Капкейки



Поп-кейки

МИНИМАЛЬНЫЙ СРОК
ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
ЗАКАЗА – 5 ДНЕЙ

Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

Новороссийск

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru



САЛАТ-РОЛЛ

С куриным филе

200 Г / ХЛЕБНАЯ ЛЕПЕШКА, САЛАТ ЛИСТОВОЙ,
 ФИЛЕ КУРИНОЕ, СОУС «ЦЕЗАРЬ», ТОМАТЫ,
 КОРНИШОНЫ, СЫР ПАРМЕЗАН, ГОРЧИЦА ДИЖОНСКАЯ

~~129.00~~
109⁰⁰₽



Легендарный салат «Цезарь» в удобной версии – заключенный в ролл из свежей хлебной лепешки. Компактная форма позволит насладиться любимым блюдом во время перерыва на работе или занятий в аудиториях. Попробуйте привычный любимый продукт в новой форме.



МОРС
Северная Ягода

0,95 л / ЯГОДНЫЙ СБОР* /
КЛЮКВА

~~74.20~~

54⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

105



НЕКТАР

Восемь овощей

1 л / С МЯКОТЬЮ / ТЫКВА / ТЫКВА, ЯБЛОКО



~~54.00~~

45⁰⁰ ₺



НЕКТАР

Восемь овощей

1 л / С МЯКОТЬЮ / ТЫКВА, ОБЛЕПИХА

~~63.26~~

53⁰⁰ ₺

СОК

Сады Придонья

1 л / АПЕЛЬСИН

~~73.80~~
55⁰⁰ ₺



СОК

Сады Придонья

1 л / ЯБЛОКО, ПЕРСИК / ЯБЛОКО, ВИНОГРАД

~~61.00~~
49⁰⁰ ₺

НЕКТАР

Сады Придонья

1 л / МУЛЬТИОВОЩНОЙ / СО СВЕКЛОЙ

~~65.90~~
49⁰⁰ ₺



НЕКТАР

Фруктовый сад

1,93 л / ЯБЛОКО / ПЕРСИК-ЯБЛОКО / АПЕЛЬСИН



110.10

83⁰⁰ ₺





МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Пилигрим
1,5 л / ПИТЬЕВАЯ /
НЕГАЗИРОВАННАЯ
~~30.70~~
25⁰⁰ ₺



ПИТЬЕВАЯ ВОДА
**Святой
Источник***
1,5 л / НЕГАЗИРОВАННАЯ /
ГАЗИРОВАННАЯ

~~21.90~~
16⁰⁰ ₺

ПИТЬЕВАЯ ВОДА
Спортик*
0,33 л / НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~15.40~~
10⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

107



СОК / НЕКТАР
Дж 7

0,97 л / ЯБЛОКО ЗЕЛЕНОЕ / АНАНАС / КРАСНЫЙ АПЕЛЬСИН / ПЕРСИК

~~76.80~~
58⁰⁰ ₺



НАПИТОК
Кока-Кола
1,5 л

~~55.30~~
44⁰⁰ ₺



НАПИТОК
Спрайт
1,5 л

~~57.40~~
44⁰⁰ ₺



НАПИТОК
Фанта
1,5 л / АПЕЛЬСИН

~~57.40~~
44⁰⁰ ₺

106 Безалкогольные напитки

ТАБРИС № 11 (134) ноябрь'14



НАПИТОК
**Маунтин
Дью**
1,75 л

~~62.40~~
49⁰⁰ ₺



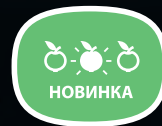
НАПИТОК
**Пепси /
Пепси Лайт***
1,75 л

~~62.40~~
49⁰⁰ ₺



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

ORIGINAL PREMIUM
★ **BLACK**
ENERGY



НАПИТОК

Блэк Энерджи

0,25 л / КЛАССИК / ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ

~~66.15~~

49⁰⁰ ₺



ЧАЙ
**Мэтр де Тэ
 Люкс**
 198.60
164⁰⁰ ₺
 100 г / ЧЕРНЫЙ



ЧАЙ
**Мэтр де Тэ
 Цейлонский**
 90.90
77⁰⁰ ₺
 100 г / ЧЕРНЫЙ



ЧАЙ
**Мэтр де Тэ
 Ассорти**
 71.50
61⁰⁰ ₺
 100 г / ЧЕРНЫЙ / В ПАКЕТИКАХ



ЧАЙ
Алокозай
 25*2 г / ЗЕЛЕНый / МАРОККАНСКИЙ / С ЖАСМИНОМ / С ЛИМОНОМ / В ПАКЕТИКАХ



~~65.00~~
55⁰⁰ ₺



КОФЕ
Эгоист Специал
 100 Г / ТЕХНОЛОГИЯ ИН-ФАЙ / РАСТВОРИМЫЙ

~~481.30~~
333⁰⁰ ₺



КОФЕ
Эгоист Нуар*
 250 Г / МОЛОТЫЙ / ЗЕРНО



~~244.60~~
169⁰⁰ ₺

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

111



САХАР
**Мэтр
 Ассорти***
 385 Г / 4,ВИДА

~~320.30~~
224⁰⁰ ₺



КОФЕ
**Московская
 кофейня на паяху
 Коломбо**
 95 Г / РАСТВОРИМЫЙ

~~209.10~~
144⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



КАКАО
Несквик
 500 Г / ПОРОШОК ~~160.10~~
128⁰⁰ ₺



КОФЕ
Нескафе
Голд
 150 Г / РАСТВОРИМЫЙ ~~270.00~~
216⁰⁰ ₺



КОФЕ
Нескафе
Классик
 150 Г / РАСТВОРИМЫЙ ~~156.00~~
124⁰⁰ ₺



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



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



ROYAL FOREST
CAROB MILK BAR
ОБЖАРЕННЫЙ КЭРОБ

ВКУСНАЯ И ПОЛЕЗНАЯ АЛЬТЕРНАТИВА ШОКОЛАДУ

- Натуральное сладкое Кэроба
- Без сахара и подсластителей
- Не вызывает приливов и прыщей
- Не содержит кофеина

ROYAL FOREST
CAROB MILK BAR
МИНДАЛЬ

ВКУСНАЯ И ПОЛЕЗНАЯ АЛЬТЕРНАТИВА ШОКОЛАДУ

- Натуральное сладкое Кэроба
- Без сахара и подсластителей
- Не содержит кофеина
- Миндаль — натуральными источниками витаминов В и Е

ROYAL FOREST
CAROB MILK BAR
ЯГОДА ГОДЖИ И ИЗЮМ

ВКУСНАЯ И ПОЛЕЗНАЯ АЛЬТЕРНАТИВА ШОКОЛАДУ

- Натуральное сладкое Кэроба
- Без сахара и подсластителей
- Не содержит кофеина и глюкозы
- Витамины, минералы и антиоксиданты

75 Г

ШОКОЛАД
Роял Форест
75 Г / МОЛОЧНЫЙ / КЭРОБ / МИНДАЛЬ / ЯГОДЫ ГОДЖИ, ИЗЮМ

~~142.16~~
116⁰⁰ Р

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

113

Худеем за неделю
2 ЭТАП
СНИЖЕНИЕ ВЕСА
ОСНОВНОЕ МЕНЮ
ПРОГРАММА ПИТАНИЯ

Завтрак, обед, ужин на рабочую неделю

677 р. | 31

Худеем за неделю
1 ЭТАП
ОЧИЩЕНИЕ ОРГАНИЗМА
ПРОГРАММА ПИТАНИЯ
ДЛЯ СНИЖЕНИЯ ВЕСА

ЗАВТРАКИ, ОБЕДЫ, УЖИНЫ, ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ — ПЕРЕКУСЫ — НА РАБОЧУЮ НЕДЕЛЮ

771 р.

Худеем за неделю
КОФЕ
ДЛЯ ПОХУДЕНИЯ
жирсжигающий комплекс

Эффективный комплекс для похудения

30 г / 10*3 г / для ПОХУДЕНИЯ

200.20

Худеем за неделю
КОМПЛЕКСНАЯ ПРОГРАММА
682 Г / ОСНОВНОЕ МЕНЮ
771 Г / ОЧИЩЕНИЕ ОРГАНИЗМА

~~842.50~~
674⁰⁰ Р

~~200.20~~
159⁰⁰ Р

Р < 🍏 🍏
СУПЕРЦЕНА



МАРМЕЛАД
Шугарпова

142 г / КОКЕТЛИВЫЙ / МОДНЫЙ / НАХАЛЬНЫЙ КИСЛЫЙ / ПУГЛИВЫЙ КИСЛЫЙ

232.80

179⁰⁰ ₺



ШОКОЛАД

+1

Озерский сувенир

90 г / МОЛОЧНЫЙ / В КУБИКАХ / ДЕТСКИЙ

~~66.30~~

53⁰⁰ ₺



1. КОНФЕТЫ ~~322.20~~
Визит
 450 Г **258⁰⁰ ₺**

2. КОНФЕТЫ ~~322.20~~
Вдохновение
 450 Г / ШОКОЛАДНОЕ ПРАЛИНЕ / С ДРОБЛЕННЫМ ФУНДУКОМ **258⁰⁰ ₺**

3, 4. ШОКОЛАД ~~57.60~~
Аленка
 100 Г / МОЛОЧНЫЙ / С РАЗНОЦВЕТНЫМИ ДРАЖЕ* **47⁰⁰ ₺**

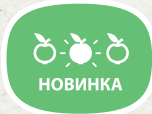


5. КОНФЕТЫ ~~295.40~~
Рот Фронт
 1 КГ / БАТОНЧИК / НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ **242⁰⁰ ₺**

6. КОНФЕТЫ ~~267.20~~
Коровка
 1 КГ / НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ **219⁰⁰ ₺**

7. КОНФЕТЫ ~~245.60~~
Ласточка
 1 КГ / С ПОМАДКОЙ / КРЕМ-БРЮЛЕ / ГЛАЗИРОВАННЫЕ **201⁰⁰ ₺**

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



КОНФЕТЫ
Мерси Финест
250 Г / АССОРТИ ~~242.70~~
199⁰⁰ ₺



ШОКОЛАД
Риттер Спорт
100 Г / МОЛОЧНЫЙ /
КОФЕЙНО-ОРЕХОВАЯ НАЧИНКА ~~66.40~~
54⁰⁰ ₺

106 Сладости, печенье

ТАБРИС № 11 (134) ноябрь'14



ПЕЧЕНЬЕ
Биска
400 Г / ЦВЕТЫ ~~288.80~~
238⁰⁰ ₺



МАРМЕЛАД
Харибо
Золотой мишка
200 Г / ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ ~~70.90~~
58⁰⁰ ₺



ПЕЧЕНЬЕ
Барни
165 Г / МЕДОВОЕ / ШОКОЛАДНОЕ /
ДЛЯ ЗАВТРАКА

~~88.54~~
72⁰⁰ ₺



ШОКОЛАД
**Альпен Гольд
Макс Фан**
160 Г / МОЛОЧНЫЙ / С АРАХИСОМ /
С КАРАМЕЛЬЮ

~~83.42~~
68⁰⁰ ₺





ШОКОЛАД
Несвик
 100 Г / МОЛОЧНЫЙ /
 С МОЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

~~57.30~~
45⁰⁰ ₺



ШОКОЛАД
Российский / Очень молочный
 90 Г / ТЕМНЫЙ
 95 Г / МОЛОЧНЫЙ

~~43.00~~
34⁰⁰ ₺



КОНФЕТЫ
Несвик
 1 КГ / С ВОЗДУШНЫМ РИСОМ /
 ГЛАЗИРОВАННЫЕ

423.60
348⁰⁰ ₺

КОНФЕТЫ
Кит Кат
 1 КГ / МИНИ / ВАФЛИ /
 ГЛАЗИРОВАННЫЕ

405.50
333⁰⁰ ₺



ШТРУДЕЛЬ
7 Дней
200 Г / ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

~~67.60~~
55⁰⁰ ₺



КРУАССАНЫ
7 Дней*
65 Г / С ВАНИЛЬЮ / С КАКАО

~~20.50~~
16⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

119



ПРЯНИКИ
Яшкино*
350 Г / С ВИШНЕВОЙ НАЧИНКОЙ

~~51.50~~
42⁰⁰ ₺

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



КОНФЕТЫ
Джаззи
1 КГ / НУГА, КАРАМЕЛЬ

~~228.30~~
186⁰⁰ ₺



Nestlé



ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК
Несквик ~~135.90~~
116⁰⁰ ₺
 375 Г / ШОКОЛАДНЫЙ / ШАРИКИ

ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК
Космостарз ~~127.50~~
109⁰⁰ ₺
 325 Г / МЕДОВЫЙ / ЗВЕЗДЫ, ЛУНЫ

БАТОНЧИК
Фитнес* ~~24.40~~
21⁰⁰ ₺
 23,5 Г / ЗЛАКОВЫЙ

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

106 Готовый завтрак, молочные продукты

ТАБРИС № 11 (134) ноябрь '14



хлопья ~~79.80~~
Мюлльон Парас **56⁰⁰ ₺**
 400 Г / 3 МИНУТЫ / ГРЕЧНЕВЫЕ

хлопья ~~65.20~~
Мюлльон Парас **52⁰⁰ ₺**
 500 Г / 1 МИНУТА / ОВСЯНЫЕ



КУБАНСКИЙ
ПРОДУКТ



5. ТВОРОГ
**Кубанская
Буренка** ~~102.60~~
96⁰⁰ ₺

340 Г / ОБЕЗЖИРЕННЫЙ /
ЖИРНОСТЬ 0,2 %

6. МОЛОКО
**Кубанская
Буренка** ~~60.40~~
51⁰⁰ ₺

0,93 Л / ПАСТЕРИЗОВАННОЕ /
ЖИРНОСТЬ 2,5 %

7. КЕФИР
Био-Макс ~~57.30~~
52⁰⁰ ₺

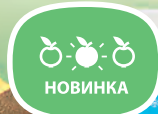
0,95 Л / ЖИРНОСТЬ 2,5 %

1. ЙОГУРТ
Чудо ~~33.80~~
28⁰⁰ ₺
0,29 л / ЖИРНОСТЬ 2,4 % /
В АССОРТИМЕНТЕ

2. ЙОГУРТ
Нео Имунеле ~~18.50~~
15⁰⁰ ₺
0,1 л / ЖИРНОСТЬ 1,2 % /
В АССОРТИМЕНТЕ

3. СМЕТАНА
**Кубанская
Буренка** ~~55.60~~
51⁰⁰ ₺
0,4 л / ЖИРНОСТЬ 15 %

4. НАПИТОК
**Кубанская
Буренка
Снежок** ~~37.40~~
34⁰⁰ ₺
475 мл / ЖИРНОСТЬ 2,5 %





МОРОЖЕНОЕ
Карте Дор*
500 Г / ТРИ ШОКОЛАДА / ФИСТАШКОВОЕ

~~301.80~~
245⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Золотой стандарт
500 Г / ПЛОМБИР / ЗЕФИР В ШОКОЛАДЕ* /
КЛАССИЧЕСКИЙ**

~~151.30~~
111⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

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

106 Мороженое, попкорн, молочные продукты

ТАБРИС № 11 (134) ноябрь'14



МОРОЖЕНОЕ
Ваш пломбир
550 Г / ВАНИЛЬНОЕ / ПЛОМБИР

~~191.60~~
155⁰⁰ ₺



ПОПКОРН
Блокбастер
75 Г. / ОРИГИНАЛЬНАЯ СОЛЬ / ДЛЯ СВЧ



~~27.90~~
19⁰⁰ ₺



СМЕТАНА ~~55.20~~
Простоквашино **49⁰⁰ ₺**

0,35 л / ЖИРНОСТЬ 15 %



ЙОГУРТ ~~20.50~~
Актимель **17⁰⁰ ₺**

0,1 л / ЖИРНОСТЬ 2,5 % /
 В АССОРТИМЕНТЕ



ТВОРОГ ~~33.10~~
Активиа **29⁰⁰ ₺**

130 г / ЖИРНОСТЬ 4,2-4,3 % /
 В АССОРТИМЕНТЕ

ТВОРОГ ~~32.70~~
Даниссимо **29⁰⁰ ₺**

130 г / ЖИРНОСТЬ 5,4-6,1 % /
 В АССОРТИМЕНТЕ



ПЕЧЕНЬЕ
Посиделкино
 135 Г / ОВСЯНОЕ / С ИЗЮМОМ / С МИНДАЛЕМ / В ГЛАЗУРИ

~~36.60~~
30⁰⁰ ₺

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



КАША
Увелка
 200 Г / ОВСЯНАЯ / С МАЛИНОЙ / С ПЕРСИКОМ



~~74.90~~
61⁰⁰ ₺



КАША
Увелка
 400 Г / 5*80 Г / ГРЕЧНЕВАЯ / НИЗКОБЕЛКОВАЯ

~~65.50~~
54⁰⁰ ₺



ХЛЕБЦЫ
Блокбастер
 130 Г / РЖАНЫЕ /
 СЫР, ПОМИДОР, БАЗИЛИК

~~101.10~~
71⁰⁰ ₺



БАТОНЧИК
Флакс батон
 30 Г / ЛЕН

~~30.80~~
22⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

125



СЕМЕНА
Фишка
 100 Г / СЕМЕЧКИ БЕЛЫЕ / С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ

44.20
36⁰⁰ ₺



СЕМЕНА
Фишка
 100 Г / СЕМЕЧКИ / КЛАССИЧЕСКИЕ

27.90
23⁰⁰ ₺



МАСЛО
Компас Здоровья
0,1 л / КОНОПЛЯНОЕ

~~376.20~~
263⁰⁰ ₺

МУКА
Компас Здоровья
200 г / КОНОПЛЯНАЯ

~~69.80~~
49⁰⁰ ₺

106 Масло, мука, полуфабрикаты

ТАБРИС № 11 (134) ноябрь '14



МАСЛО
Карбонелл Е. V.
0,25 л / ОЛИВКОВОЕ

~~175.70~~
123⁰⁰ ₺



ОТРУБИ
Мистраль
600 г / ОВСЯНЫЕ

~~85.70~~
70⁰⁰ ₺



НОВИНКА

ягоды ~~66.20~~
Edim doma 55⁰⁰ ₺
 300 г / ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА /
 ЗАМОРОЖЕННЫЕ

овощи ~~64.30~~
Edim doma 53⁰⁰ ₺
 400 г / ПЕРЕЦ / ТРЕХЦВЕТНЫЙ /
 ЗАМОРОЖЕННЫЕ

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ ~~62.40~~
Планета витаминов 50⁰⁰ ₺
 400 г / КАРТОФЕЛЬ, ГРИБЫ /
 ЗАМОРОЖЕННЫЕ

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

127



НОВИНКА

ОВОЩНЫЕ ГАЛЕТЫ
Бондюэль
 300 г / ЗЕЛЕНЫЙ БУКЕТ / КАНТРИ / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~147.60~~
119⁰⁰ ₺



СОУС

**Кинто
Сацебели**

300 Г / ОХОТНИЧИЙ / ЗАСТОЛЬНЫЙ

~~86.00~~
70⁰⁰ ₺




НОВИНКА

КОНСЕРВЫ

Глобус*

720 Г / ТОМАТЫ ЧЕРРИ / МАРИНОВАННЫЕ

~~78.10~~
59⁰⁰ ₺

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

106 Соус, консервы, мясные полуфабрикаты

ТАБРИС № 11 (134) ноябрь '14



КОНСЕРВЫ

Бондюэль 164⁰⁰ ₺

425 Г / ШАМПИНОНЫ, БЕЛЫЕ ГРИБЫ /
В СОУСЕ «ПЕРСИЛАД» / ДЛЯ ЖАРКИ



КОНСЕРВЫ

Бондюэль 138⁰⁰ ₺

425 Г / ШАМПИНОНЫ, БЕЛЫЕ ГРИБЫ /
В НАТУРАЛЬНОЙ ЗАЛИВКЕ / ДЛЯ ЖАРКИ



КОНСЕРВЫ

Бондюэль 125⁰⁰ ₺

425 Г / ШАМПИНОНЫ / ПО-НОРМАНДСКИ /
СО СМЕТАНОЙ И СИДРОМ / ДЛЯ ЖАРКИ


НОВИНКА

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



КОЛБАСА
~~1 012.10~~
Дымов 825⁰⁰ ₺
Сервелат Брюссель
 1 КГ / СЫРОКОПЧЕНАЯ



КОЛБАСА
~~829.10~~
Дымов 675⁰⁰ ₺
Сервелат Мускатный
 1 КГ / ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ



СОСИСКИ
~~488.20~~
Дымов 399⁰⁰ ₺
Баварские
 1 КГ / ВАРЕННЫЕ / НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

129



1. КОЛБАСА
~~1 363.00~~
Богатырь 1 111⁰⁰ ₺
Палермо
 1 КГ / СЫРОКОПЧЕНАЯ



2. КОЛБАСА
~~1 305.90~~
Богатырь 1 075⁰⁰ ₺
Миланская
 1 КГ / САЛЯМИ / СЫРОКОПЧЕНАЯ



3. КОЛБАСА
~~1 279.60~~
Богатырь 1 055⁰⁰ ₺
Мраморная
 1 КГ / СЫРОКОПЧЕНАЯ



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



ПЕЛЬМЕНИ
Разновес

1 КГ / БАБУШКИНЫ / 11 Г/ШТ. /
ГОВЯДИНА, СВИНИНА / ЗАМОРОЖЕННЫЕ
1 КГ / МАМИНЫ / 5 Г/ШТ. /
ГОВЯДИНА, СВИНИНА / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~479.10~~
345⁰⁰ ₺

186 Полуфабрикаты

ТАБРИС № 11 (134) ноябрь'14



НОВИНКА

ЦЕЗАРЬ

1. ПЕЛЬМЕНИ ~~333.00~~
Цезарь Сибирские **275⁰⁰ ₺**
900 Г / ГОВЯДИНА, СВИНИНА /
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

2. ПЕЛЬМЕНИ ~~201.30~~
Цезаренок **165⁰⁰ ₺**
600 Г / ГОВЯДИНА, СВИНИНА /
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

1

2



МИНИ-ПИЦЦА
Джузенне* ~~163.20~~
 270 Г / ВЕТЧИНА /
 ЗАМОРОЖЕННАЯ **129⁰⁰ ₺**

ПИЦЦА
Джузенне** ~~160.90~~
 425 Г / ВЕТЧИНА / ГРИБЫ /
 ЗАМОРОЖЕННАЯ **125⁰⁰ ₺**

ПИЦЦА
Джузенне** ~~142.60~~
 325 Г / АССОРТИ /
 ЗАМОРОЖЕННАЯ **111⁰⁰ ₺**

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

** Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

131

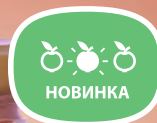


ПИЦЦА
Буйтони
 350 Г / ВЕТЧИНА* / ЧЕТЫРЕ СЫРА* / АССОРТИ** / ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~163.40~~
129⁰⁰ ₺

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

** Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



ИКРА

Санта Бремор

180 г / МОЙВЫ / КЛАССИЧЕСКАЯ / С КРЕВЕТКОЙ*

~~83.40~~
65⁰⁰ ₺

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

106 Морепродукты, соус

ТАБРИС № 11 (134) ноябрь'14



ИКРА

Русский икорный дом*

125 г / ОСЕТРОВАЯ / ЗЕРНИСТАЯ / НЕПАСТЕРИЗОВАННАЯ

~~8 849.40~~
6 999⁰⁰ ₺

ИКРА

Русский икорный дом

100 г / ОСЕТРОВАЯ / ПРЕМИУМ

~~6 468.00~~
4 999⁰⁰ ₺

ИКРА

Русский икорный дом

50 г / ОСЕТРОВАЯ / ЗЕРНИСТАЯ / НЕПАСТЕРИЗОВАННАЯ

~~3 719.80~~
2 999⁰⁰ ₺

ИКРА

Русский икорный дом*

50 г / ОСЕТРОВАЯ / ЗЕРНИСТАЯ / СТАНДАРТ

~~3 234.00~~
2 555⁰⁰ ₺

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



РЫБА
Меридиан
200 Г / ФИЛЕ / СЕМГА / СЛАБОСОЛЕНАЯ
~~299.90~~
185⁰⁰ ₺



СОУС
Энкона*
142 МЛ / СЛАДКИЙ ЧИЛИ / С МАНГО
~~130.50~~
107⁰⁰ ₺

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

133



МОРЕПРОДУКТЫ
Бухта Изобилия
430 Г / КРЕВЕТКИ / ОЧИЩЕННЫЕ /
ЗАМОРОЖЕННЫЕ
~~324.00~~
265⁰⁰ ₺



РЫБА
Агама
400 Г / ФИЛЕ / КРАСНЫЙ ОКУНЬ /
ЗАМОРОЖЕННАЯ
~~314.60~~
255⁰⁰ ₺



РЫБА
Агама*
400 Г / ФИЛЕ / ТИЛАПИЯ /
ЗАМОРОЖЕННАЯ
~~225.50~~
185⁰⁰ ₺

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



ДЕСЕРТ

Фруто няня

90 Г / ЯБЛОКО, ВИШНЯ, ЧЕРЕШНЯ, РЯБИНА / С 5 МЕСЯЦЕВ

90 Г / ЯБЛОКО, БАНАН, АПЕЛЬСИН, МАНГО / ЯБЛОКО, БАНАН, КЛУБНИКА / С 7 МЕСЯЦЕВ

32.60

30⁰⁰ ₺



1, 2. КАША

Хайнц

250 Г / РИСОВАЯ / С МОЛОКОМ / С 4 МЕСЯЦЕВ

250 Г / ПШЕНИЧНАЯ / ТЫКВА / С МОЛОКОМ /

С 5 МЕСЯЦЕВ

~~116.70~~

97⁰⁰ ₺



3, 4, 5. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

Хайнц

100 Г / НАЛИВНОЕ ЯБЛОЧКО /

НЕЖНАЯ ГРУШКА / С 4 МЕСЯЦЕВ

100 Г / ФРУКТОВЫЙ САЛАТИК* / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~32.10~~

27⁰⁰ ₺

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



Gerber®



1



1. СОК
Гербер
 175 МЛ / ЯБЛОКО /
 БЕЗ САХАРА / ПЕРВАЯ СТУПЕНЬ / С 3 МЕСЯЦЕВ

~~55.60~~
53⁰⁰ ₺



2

2. 3. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Гербер
 130 Г / ЯБЛОКО / ЯБЛОКО, ГРУША / ПЕРВАЯ
 СТУПЕНЬ / С 5 МЕСЯЦЕВ



3

~~52.70~~
50⁰⁰ ₺



4

4. ПЮРЕ ОВОЩНОЕ
Гербер
 130 Г / БРОККОЛИ /
 ПЕРВАЯ СТУПЕНЬ / С 4 МЕСЯЦЕВ

~~53.20~~
50⁰⁰ ₺



5

5. ПЮРЕ ОВОЩНОЕ
Гербер
 80 Г / ТЫКВА /
 ПЕРВАЯ СТУПЕНЬ / С 5 МЕСЯЦЕВ

~~39.00~~
37⁰⁰ ₺



6

6. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Гербер
 80 Г / ЧЕРНОСЛИВ /
 ПЕРВАЯ СТУПЕНЬ / С 4 МЕСЯЦЕВ

~~38.30~~
36⁰⁰ ₺



КАША
Беби ~~100.80~~
 200 г / ГРЕЧНЕВАЯ / **81⁰⁰ ₺**
 НИЗКОАЛЛЕРГЕННАЯ /
 БЕЗМОЛОЧНАЯ / С 4 МЕСЯЦЕВ

КАША
Беби ~~96.00~~
 200 г / КУКУРУЗНАЯ / **77⁰⁰ ₺**
 НИЗКОАЛЛЕРГЕННАЯ /
 БЕЗМОЛОЧНАЯ / С 5 МЕСЯЦЕВ

КАША
Беби ~~96.00~~
 200 г / РИСОВАЯ / **77⁰⁰ ₺**
 НИЗКОАЛЛЕРГЕННАЯ /
 БЕЗМОЛОЧНАЯ / С 4 МЕСЯЦЕВ

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



ПЮРЕ МЯСНОЕ
Бабушкино Лукошко
 100 г / ФРИКАДЕЛЬКИ / ИЗ ИНДЕЙКИ* / ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ* / ИЗ ГОВЯДИНЫ / С 8 МЕСЯЦЕВ

~~57.51~~
48⁰⁰ ₺

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



1, 2. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

Агуша Я сам

90 Г / МУЛЬТИФРУКТ / ЯБЛОКО / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~31.80~~
27⁰⁰ ₺

3, 4, 5. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

Агуша Я сам

90 Г / БАНАН / ГРУША / ЯБЛОКО, ПЕРСИК / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~31.80~~
27⁰⁰ ₺



6. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

Агуша Я сам*

90 Г / ЯБЛОКО, БАНАН, ПЕЧЕНЬЕ /

С 6 МЕСЯЦЕВ

~~31.80~~
27⁰⁰ ₺

7, 8. СОК

Агуша

200 МЛ / ЯБЛОКО / ОСВЕТЛЕННЫЙ / БЕЗ САХАРА / С 3 МЕСЯЦЕВ

200 МЛ / МУЛЬТИФРУКТ / С МЯКОТЬЮ /

БЕЗ САХАРА / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~20.20~~
17⁵⁰ ₺

9. СОК

Агуша

500 МЛ / ОСВЕТЛЕННЫЙ / ЯБЛОКО / С 3 ЛЕТ

~~36.60~~
31⁰⁰ ₺

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



ПЮРЕ ОВОЩНОЕ
Спеленок*

125 Г / КАБАЧОК / С 4 МЕСЯЦЕВ

125 Г / ТЫКВА, ЯБЛОКО / С 5 МЕСЯЦЕВ

~~25.70~~
18⁰⁰ ₺

СОК
Сады Придонья

200 МЛ / ЯБЛОКО ЗЕЛЕНое /

БЕЗ САХАРА / С 3 МЕСЯЦЕВ

~~15.40~~
11⁰⁰ ₺

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



КАША

Хипп БИО
Спокойной ночи

190 Г / МАНКА, ФРУКТЫ / РИС, ЯБЛОКО, ГРУША* / С МОЛОКОМ /

С 5 МЕСЯЦЕВ

190 Г / РИС, БАНАН* / С МОЛОКОМ / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~93.70~~
84⁰⁰ ₺

КРЕМ-СУП

Хипп**

190 Г / КУРИНАЯ ГРУДКА / С ОВОЩАМИ /

С 6 МЕСЯЦЕВ

190 Г / НЕЖНАЯ ТЕЛЯТИНА / С ОВОЩАМИ / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~78.40~~
72⁰⁰ ₺

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

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



РЕКОМЕНДУЕТ

7 ВАЖНЫХ ПРАВИЛ ПРИ ВЫБОРЕ СМЕСИ

Материнское молоко — это всегда лучшее питание для малыша. Но бывают случаи, когда естественное вскармливание невозможно, или молока недостаточно. И мамам приходится выбирать молочную смесь. Очень часто современные педиатры рекомендуют именно смеси на козьем молоке. Такие продукты обеспечивают малыша полным комплексом витаминов и минералов, необходимых для гармоничного развития. Важен и тот факт, что смеси на козьем молоке гипоаллергенны, так как не содержат белок альфа-S1-казеин — основной аллерген белка коровьего молока. Смеси на козьем молоке рекомендуются как детям с аллергией на белок коровьего молока, так и здоровым малышам для профилактики развития пищевой аллергии.

При переводе ребенка на искусственное вскармливание, а также при смене заменителей грудного молока следует вводить новую смесь постепенно. Оптимальный период адаптации — 5–7 дней, в течение которых понемногу снижается количество прошлой смеси и увеличивается объем новой. Давайте рассмотрим основные критерии, которыми может руководствоваться мама, когда выбирает питание для малыша.

✓ **Адаптированность смеси.** Соотношение сывороточных белков и казеина в грудном молоке в первые полгода составляет примерно 80:20 (а в молоке животных, наоборот, 20:80). Внимательно читайте этикетку и выбирайте смеси, в которых это соотношение максимально близко к задуманному природой. MD мил SP Козочка содержит 60% сывороточных белков в первой формуле, 50% — во второй.

✓ **Известный производитель.** Доверить здоровье малыша можно только производителям с большим опытом: от питания в первые месяцы жизни зависит развитие внутренних органов, центральной нервной системы, интеллекта. MD мил SP Козочка производится в Испании крупным международным концерном HERO.

✓ **Отсутствие белка альфа-S1-казеин** в козьем молоке снижает риск развития пищевой аллергии, а сывороточные белки в MD мил SP Козочка улучшают пищеварение и оптимально подходят для кормления малыша младше 1 года. Такие смеси могут быть показаны детям и при частых срыгиваниях.

✓ **Соотношение жирных кислот.** Оптимальным при искусственном вскармливании считается отношение омега-6 к омега-3, равное 7:1. MD мил SP Козочка — единственная смесь на основе козьего молока, которая произведена в соответствие с этой рекомендацией, принятой Ассоциацией союза немецких, австрийских и швейцарских обществ по вопросам питания (DACH).

✓ **Витамины, минералы и нуклеотиды.** Важно, чтобы питание малыша было обогащено всеми необходимыми витаминами и минералами, каждый из которых выполняет свою важную функцию для растущего организма.

✓ **Пребиотики в составе.** Грудным малышам пребиотики будут очень полезны для поддержания нормальной микрофлоры кишечника и улучшения пищеварения. Пребиотики (галакто-олигосахариды) в составе MD мил SP Козочка — отличная профилактика дисбактериоза.

✓ **Осмоляльность.** Этот термин обозначает насыщенность раствора смеси белками и солями. При высокой осмоляльности — более 300 мОсм/кг — создается дополнительная нагрузка на почки малыша. MD мил SP Козочка — единственная из смесей на козьем молоке, в которой осмоляльность в первой и второй формулах составляет соответственно 278 и 258 мОсм/кг.



На правах рекламы

Для питания детей раннего возраста предпочтительнее грудное вскармливание
Перед применением необходима консультация специалиста.

Официальный дистрибьютор в России ООО «Открытая дистрибьюторская компания»,
www.opendc.ru, +7 (495) 665-04-67, ИНН 7705530810

Официальный сайт торговой марки MD мил www.mdmil.ru



Pampers.



ПОДГУЗНИКИ

Памперс Актив Беби

22 ШТ. / 4–9 КГ / МИДИ

20 ШТ. / 7–14 КГ / МАКСИ

~~360.10~~

306⁰⁰ ₺

ПОДГУЗНИКИ

Памперс Беби Драй

18 ШТ. / 9–16 КГ / МАКСИ ПЛЮС

~~360.10~~

306⁰⁰ ₺

САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ

Памперс Беби Фреш

64 ШТ. / ЗАПАСКА / ДЛЯ ДЕТЕЙ

~~113.50~~

103⁰⁰ ₺

140 Товары для детей

ТАБРИС № 11 (134) ноябрь '14



БАЛЬЗАМ

Беби Спейси*

750 МЛ / ЖИДКИЙ / ДЕТСКИЙ / ДЛЯ СТИРКИ

~~311.80~~

249⁰⁰ ₺



МЫЛО ЖИДКОЕ

Наша Мама

250 МЛ / АНТИМИКРОБНОЕ /

ДЕТСКОЕ / ДЛЯ ЧУВСТВИТЕЛЬНОЙ КОЖИ

~~156.70~~

119⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



СРЕДСТВО
Ми ту Ю
500 мл / 2 в 1 /
ЦВЕТОЧНАЯ ПЫЛЬЦА /
ДЕТСКОЕ / ДЛЯ КУПАНИЯ

~~365.40~~
249⁰⁰ ₺



КРЕМ
Ми ту Ю
100 мл / СМЯГЧАЮЩИЙ
И УВЛАЖНЯЮЩИЙ /
С ПРОПОЛИСОМ / ДЕТСКИЙ

~~191.80~~
129⁰⁰ ₺

🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА



НАБОР
**Аполло
Лимпопо**
1 ШТ. / 2 ПРЕДМЕТА /
ДЕТСКИЕ СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

~~194.30~~
119⁰⁰ ₺

🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА



ДЕРЖАТЕЛЬ
**Аполло Идея
Кроха**
1 ШТ. / ДЛЯ ЗУБНЫХ ЩЕТОК

~~48.10~~
32⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

141



РЮКЗАК
**Лилипутики
Божья коровка Лиза /
Бегемотик Арнольд**
1 ШТ. / С 2 ЛЕТ

~~1 503.50~~

1 259⁰⁰ ₺



ЗОНТИК
**Лилипутики
Божья коровка Лиза /
Бегемотик Арнольд**
1 ШТ. / С 2 ЛЕТ

~~930.00~~

799⁰⁰ ₺

🍏 🍏 🍏
НОВИНКА

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



ТАМПОНЫ
ОБ Компакт
 16 ШТ. / С АППЛИКАТОРОМ / НОРМАЛ / СУПЕР

~~206.40~~
179⁰⁰ ₺

142 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 11 (134) ноябрь'14



ПРОКЛАДКИ
**Олвейс
 Платинум найт**
 7 ШТ. / УЛЬТРА

~~87.80~~
70⁰⁰ ₺



САЛФЕТКИ
**Олвейс Део
 Платинум**
 20 ШТ. / ЕЖДНЕВНЫЕ / НОРМАЛ

~~65.60~~
52⁰⁰ ₺



Примерьте Depend, как это сделала я

Никто из нас не подозревает о том, что в нашей стране живет гораздо больше людей с недержанием, чем может показаться на первый взгляд: почти треть женщин старше тридцати лет лично сталкиваются с этой проблемой. Они так же, как и мы, ведут полноценный образ жизни, но все равно каждый день испытывают определенные неудобства. **Из-за того, что в нашем обществе открыто не обсуждают этот вопрос, эти женщины зачастую не знают, к кому обратиться и спросить о продукте, созданном специально для них.**

Недавно компания Kimberly Clark вывела на российский рынок **инновационный продукт** — впитывающее белье Depend. Это не объемные подгузники для взрослых, а тонкое нижнее белье, способное удерживать влагу и запах в течение всего дня.

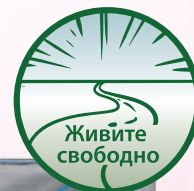
Чтобы о Depend узнали как можно больше людей в нашей стране, бренд пригласил известную актрису, народную артистку России **Евгению Добровольскую**, рассказать об этом продукте. Евгения полностью поддержала стремление марки и своим примером вдохновила других сделать жизнь людей с недержанием намного удобнее.

Евгения
Добровольская

«Я примерила Depend, чтобы как можно больше людей узнали о нем. Только представьте: более 12 миллионов человек в нашей стране испытывают сложности из-за недержания. При этом подавляющее большинство из них не имеют ни малейшего представления о продукте, который может освободить их от этих неудобств.

И дело тут не столько в них, сколько во всех нас. Ни на телевидении, ни в прессе, ни в Интернете эту тему никто не обсуждает, поэтому вы никогда не догадаетесь, кто эти люди, даже если один из них был бы вашим родственником.

*Я считаю, что все мы, кому не нужно впитывающее белье, можем сделать так, чтобы миллионы людей почувствовали себя свободнее. **Присоединяйтесь к движению «Живите свободно»!** Как и я, расскажите о Depend тем, кого оно действительно может выручить».*



Закажите бесплатный комплект по телефону
8 800 200 57 57
или на сайте www.depend.ru

000 «Кимберли-Кларк», 117342, Россия, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 65, корп. 1

ОТРИ: 1037 7394 99270

БИО



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Я Самая
Любимая малышка
63 ШТ. / ДЛЯ ДЕТЕЙ / ЭКО

~~99.00~~
84⁰⁰ ₺



ВАТНЫЕ ДИСКИ
Я Самая
120 ШТ. / КОТТОН

~~63.70~~
54⁰⁰ ₺



ВАТНЫЕ ДИСКИ
Я Самая
70 ШТ. / БИО /
БАМБУК, ХЛОПОК

~~56.80~~
48⁰⁰ ₺

СУПЕРЦЕНА

НОВИНКА



КАПЛИ
Иннокса
10 мл / васильковые / увлажняющие /
для глаз

~~673.80~~
459⁰⁰ ₺



СПРЕЙ
Физиомер
135 мл / НАЗАЛЬНЫЙ / для очищения
полости носа

~~384.80~~
269⁰⁰ ₺



~~384.80~~
269⁰⁰ ₺

ИМЕЮТ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ, НЕОБХОДИМО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ИМЕЮТ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ, НЕОБХОДИМО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



БАЛЬЗАМ
**Лип Смаке
 Кока-Кола**
 41 г / ДЛЯ ГУБ

~~490.74~~
409⁰⁰ ₺



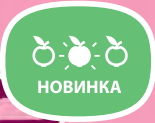
БАЛЬЗАМ
**Лип Смаке
 Фанта**
 41 г / КЛУБНИКА / ДЛЯ ГУБ

~~490.74~~
409⁰⁰ ₺



БАЛЬЗАМ
**Лип Смаке
 Кока-Кола**
 24 г / ВИШНЯ / ДЛЯ ГУБ

~~249.86~~
209⁰⁰ ₺



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

145



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ
Эссенс Ультайм*
 250 мл / БИОТИН + / ОБЪЕМ / ДЛЯ ВОЛОС



~~185.00~~
137⁰⁰ ₺



ЛАК
**Тафт
 Выбор стилистов**
 350 мл / ОЧЕНЬ СИЛЬНОЙ ФИКСАЦИИ / СВЕРХСИЛЬНОЙ ФИКСАЦИИ / ДЛЯ ВОЛОС

~~238.50~~
170⁰⁰ ₺



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



ШАМПУНЬ / КОНДИЦИОНЕР

Ревёр

500 мл / ПИТАНИЕ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ / ДЛЯ ВОЛОС

~~574.50~~
499⁰⁰ ₺

ШАМПУНЬ / КОНДИЦИОНЕР

Ревёр

500 мл / УВЛАЖНЕНИЕ И БЛЕСК / ДЛЯ ВОЛОС

~~574.50~~
499⁰⁰ ₺

146 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 11 (134) ноябрь '14



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ

Фруктис

250 мл / 200 мл / СОС-ВОССТАНОВЛЕНИЕ / ДЛЯ ВОЛОС

~~114.10~~
89⁰⁰ ₺

ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ

Фруктис

250 мл / 200 мл / ГУСТЫЕ И РОСКОШНЫЕ / ДЛЯ ВОЛОС

~~114.10~~
89⁰⁰ ₺

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202



ГЕЛЬ
Нивея
 250 мл / БАЛИЙСКИЙ ЦВЕТОК И МАСЛО / ДЛЯ ДУША

~~107.70~~
86⁰⁰ ₺

ГЕЛЬ
Нивея
 250 мл / ЭФФЕКТ БАНИ / ЛЕМОНГРАСС И МАСЛО / ДЛЯ ДУША

~~105.90~~
84⁰⁰ ₺



ГЕЛЬ
Нивея
 250 мл / МОМЕНТЫ НАСЛАЖДЕНИЯ / СИЛА ВИТАМИНОВ /
 ДЛЯ ДУША

~~101.60~~
81⁰⁰ ₺

ГЕЛЬ
Нивея
 250 мл / МОЛОКО И АБРИКОС / ДЛЯ ДУША

~~89.90~~
71⁰⁰ ₺



1



2

1, 2. ШАМПУНЬ / КОНДИЦИОНЕР
Веджетабл бьюти
 500 мл / ВОССТАНАВЛИВАЮЩИЙ / ДЛЯ ВОЛОС

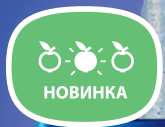
~~410.80~~
328⁰⁰ ₺

3. МАСКА
Веджетабл бьюти
 300 мл / ВОССТАНАВЛИВАЮЩАЯ / ДЛЯ ВОЛОС

~~520.80~~
416⁰⁰ ₺



3



1



2



3



4



5

1. ГЕЛЬ
Нивея
 500 мл / ЗАРЯД ЧИСТОТЫ / ДЛЯ МУЖЧИН / ДЛЯ ДУША

~~196.50~~
130⁰⁰ ₺

2. ГЕЛЬ
Нивея
 500 мл / ЗАРЯД ЧИСТОТЫ / ДЛЯ МУЖЧИН / ДЛЯ ДУША

~~140.40~~
91⁰⁰ ₺

3. ГЕЛЬ
Нивея
 250 мл / УЛЬТРАОЧИЩАЮЩИЙ / ДЛЯ МУЖЧИН / ДЛЯ ДУША

~~107.70~~
70⁰⁰ ₺

4. ГЕЛЬ
Нивея
 250 мл / ПРОБУЖДАЮЩИЙ / ДЛЯ МУЖЧИН / ДЛЯ ДУША

~~117.60~~
76⁰⁰ ₺

5. ГЕЛЬ
Нивея Спорт
 250 мл / ДЛЯ МУЖЧИН / ДЛЯ ДУША

~~105.80~~
68⁰⁰ ₺



1

2

3

4

5

6

1-4. ГЕЛЬ

Нивея

200 мл / КЛАССИЧЕСКИЙ* / УСПОКАИВАЮЩИЙ /
ОСВЕЖАЮЩИЙ / ОХЛАЖДАЮЩИЙ / ДЛЯ БРИТЬЯ

~~191.60~~

154⁰⁰ ₽

5, 6. ПЕНА

Нивея

200 мл / КЛАССИЧЕСКАЯ / УСПОКАИВАЮЩАЯ /
ДЛЯ БРИТЬЯ

~~135.20~~

108⁰⁰ ₽



7

8

9

10

7, 8. БАЛЬЗАМ / ЛОСЬОН

Нивея

100 мл / УСПОКАИВАЮЩИЙ / ПОСЛЕ БРИТЬЯ

~~262.40~~

210⁰⁰ ₽

9, 10. БАЛЬЗАМ / ЛОСЬОН

Нивея

100 мл / ОХЛАЖДАЮЩИЙ / ПОСЛЕ БРИТЬЯ

~~314.50~~

251⁰⁰ ₽

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



ЗУБНАЯ ПАСТА
Колгейт Тотал 12 Про
 75 МЛ / ЗДОРОВЬЕ ДЕСЕН ~~129.60~~
103⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ПАСТА
Колгейт Тотал 12*
 100 МЛ / ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ /
 ОТБЕЛИВАЮЩАЯ ~~108.00~~
86⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ПАСТА
Колгейт Тотал 12
 100 МЛ / ГЕЛЬ / ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
 ЧИСТКА ~~108.00~~
86⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

150 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 11 (134) ноябрь'14

Colgate®



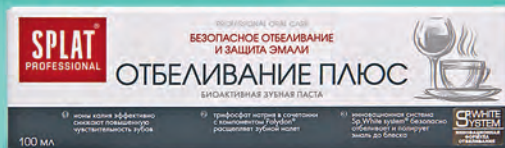
1. ЗУБНАЯ ПАСТА ~~209.30~~
Колгейт Тотал 12
 100 МЛ / ОСВЕЖАЮЩАЯ **135⁰⁰ ₺**

2. ЗУБНАЯ ПАСТА ~~209.30~~
Колгейт Тотал 12
 100 МЛ / ОТБЕЛИВАЮЩАЯ **135⁰⁰ ₺**



1

2



ЗУБНАЯ ПАСТА

Сплат Профешинал

100 мл / УЛЬТРАКОМПЛЕКС /

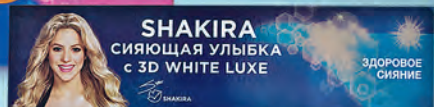
ОТБЕЛИВАНИЕ ПЛЮС /

БИОКАЛЬЦИЙ

~~106.40~~
90⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

151



ЗУБНАЯ ЩЕТКА

Орал-Б

3Д Вайт люкс профлекс*

1 шт. / СРЕДНЯЯ

~~206.00~~
164⁰⁰ ₺

ЗУБНАЯ ПАСТА

Блендамед

3Д Вайт люкс

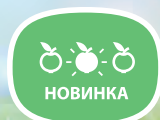
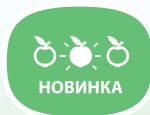
75 мл / ГЛАМУР / ЗДОРОВОЕ СИЯНИЕ

~~212.70~~
142⁰⁰ ₺

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

Клеенек®

BRAND
TISSUES



1. САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Клеенек ~~92.80~~
79⁰⁰ ₺
40 ШТ. / АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫЕ /
ДЛЯ РУК

2. САЛФЕТКИ
Клеенек ~~92.20~~
79⁰⁰ ₺
Коллекшен
100 ШТ.

3. ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Клеенек ~~181.10~~
154⁰⁰ ₺
42 ШТ. / ВЛАЖНАЯ

4. БЕЛЬЕ
Депенд* ~~367.26~~
313⁰⁰ ₺
8 ШТ. / 52-60 P-P / ЖЕНСКОЕ /
ВПИТЫВАЮЩЕЕ

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



ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА
Эрвик
Золотые сезоны ~~327.00~~
278⁰⁰ ₺
 250 МЛ / РАЙСКИЕ ЦВЕТЫ / СПРЕЙ / АВТОМАТИЧЕСКИЙ

ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА
Эрвик
 250 МЛ / НЕЖНОСТЬ ШЕЛКА И ЛИЛИИ /
 СВЕЖЕСТЬ ВОДОПАДА / СПРЕЙ / АВТОМАТИЧЕСКИЙ ~~327.00~~
278⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

153



ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА
Глейд*
 269 МЛ / ОКЕАНСКИЙ ОАЗИС / БЕЛАЯ СИРЕНЬ /
 АВТОМАТИЧЕСКИЙ / ЗАПАСКА ~~239.70~~
189⁰⁰ ₺

ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА
Глейд**
 269 МЛ / ЯБЛОКО И КОРИЦА /
 ЛАВАНДА И ВАНИЛЬ / АВТОМАТИЧЕСКИЙ / ЗАПАСКА ~~239.70~~
189⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

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



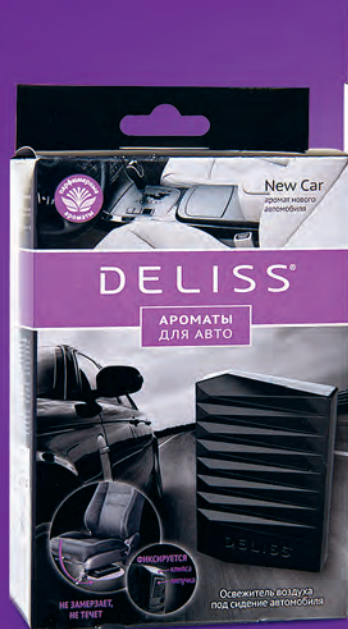
ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ
Ваниш Окси
 1 кг / для цветного белья

~~648.40~~
552⁰⁰ ₺



ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ
Ваниш Окси
 500 г / для цветного белья / для белого белья

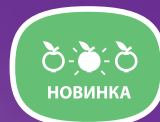
~~357.70~~
305⁰⁰ ₺

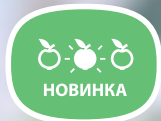


~~247.50~~
209⁰⁰ ₺
 АРОМАТИЗАТОР
Делисс
Новая машина
 40 г / под сиденье / для автомобиля



~~247.50~~
209⁰⁰ ₺
 АРОМАТИЗАТОР
Делисс
Комфорт
 40 г / под сиденье / для автомобиля





1, 2. БАЛЬЗАМ
 Нордланд ~~304.40~~ **259⁰⁰ ₺**
 750 мл / для БЕЛОГО БЕЛЬЯ* /
 для ЦВЕТНОГО БЕЛЬЯ / для СТИРКИ

3. БАЛЬЗАМ
 Нордланд ~~269.00~~ **229⁰⁰ ₺**
 750 мл / УНИВЕРСАЛЬНЫЙ / для СТИРКИ

4. ШАМПУНЬ
 Астониш ~~253.70~~ **219⁰⁰ ₺**
 750 мл / для ЧИСТКИ КОВРОВ и МЕБЕЛИ

5. ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ
 Астониш ~~232.80~~ **199⁰⁰ ₺**
 750 мл / СПРЕЙ / УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

6. ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ
 Астониш ~~409.50~~ **349⁰⁰ ₺**
 Окси плюс
 1 кг / КИСЛОРОДНЫЙ

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



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
**Гарден Эко
 Кидс** ~~99.00~~
84⁰⁰ Р

400 Г / С ИОНАМИ СЕРЕБРА /
 ДЕТСКИЙ

СРЕДСТВО
Гарден Эко ~~91.80~~
78⁰⁰ Р

500 МЛ / АЛОЭ ВЕРА /
 ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202

156 Товары для дома

ТАБРИС № 11 (134) ноябрь '14



СРЕДСТВО
Майн Либе ~~193.90~~
 1 л / для мытья полов **145⁰⁰ Р**



СРЕДСТВО
Майн Либе ~~193.90~~
 750 мл / для ванн **145⁰⁰ Р**



СРЕДСТВО
Майн Либе ~~154.40~~
 750 мл / для мытья стекол **119⁰⁰ Р**

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



ГЕЛЬ
Ариель 3 в 1*

23 ШТ. / ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ / ГОРНЫЙ РОДНИК /
В КАПСУЛАХ / ДЛЯ СТИРКИ

~~582.60~~
436⁰⁰ ₺



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
Тайд

3 КГ / АЛЬПИЙСКАЯ СВЕЖЕСТЬ /
ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ / АВТОМАТ

~~344.50~~
241⁰⁰ ₺

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

157



СРЕДСТВО
Комет

500 МЛ / СПРЕЙ / ЭКСТРАБЛЕСК / ДЛЯ САНТЕХНИКИ
750 МЛ / ВЕСЕННЯЯ СВЕЖЕСТЬ / ДЛЯ ТУАЛЕТА*

~~139.00~~
105⁰⁰ ₺



ГЕЛЬ
Раптор

75 МЛ / ОТ ПОЛЗАЮЩИХ НАСЕКОМЫХ

~~203.40~~
169⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



ТРЯПКА
Виледа
 1 ШТ. / ОСОБОЙ ВПИТЫВАЕМОСТИ / ДЛЯ ПОЛА ~~126.00~~
85⁰⁰ ₺



ГУБКА
Виледа Глитци
 2 ШТ. / ДЛЯ ПОСУДЫ ~~82.80~~
56⁰⁰ ₺

158 Товары для дома

ТАБРИС № 11 (134) ноябрь '14



ТРЯПКА
Чудо
 140 ШТ. / 25*22 CM / ДЛЯ УБОРКИ ~~351.20~~
298⁰⁰ ₺



СРЕДСТВО
Виннис БИО
 1 л / ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕЕ / ДЛЯ ПОЛА ~~180.20~~
126⁰⁰ ₺

Paclan



САЛФЕТКИ
Паклан
3 ШТ. / ИЗ МИКРОФИБРЫ /
ДЛЯ АВТОМОБИЛЯ

~~124.20~~
102⁰⁰ ₺



ГУБКА
Паклан Практи
1 ШТ. / МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ /
ДЛЯ ПОСУДЫ

~~26.50~~
22⁰⁰ ₺



ПЕРЧАТКИ
Паклан
1 ПАРА / С МАНЖЕТАМИ / СРЕДНИЕ /
РЕЗИНОВЫЕ

~~94.40~~
79⁰⁰ ₺



ГУБКА
Киви Экспресс
 1 ШТ. / ЧЕРНАЯ /
 С ДОЗАТОРОМ / ДЛЯ ОБУВИ

~~115.70~~
90⁰⁰ ₺



КРЕМ
Киви Шайн энд Протект Блеск
 75 мл / ЖИДКИЙ / ЧЕРНЫЙ / КОРИЧНЕВЫЙ / НЕЙТРАЛЬНЫЙ /
 ДЛЯ ОБУВИ

~~115.30~~
89⁰⁰ ₺



1. АЭРОЗОЛЬ
Твист Фэшен
 250 мл / ПРОПИТКА /
 ВОДООТТАЛКИВАЮЩАЯ /
 ДЛЯ КОЖИ

~~245.70~~
209⁰⁰ ₺

2, 3. АЭРОЗОЛЬ
Твист Фэшен
 250 мл / КРАСКА /
 ДЛЯ ЗАМШИ / ДЛЯ КОЖИ / ЧЕРНАЯ

~~245.70~~
209⁰⁰ ₺

1

2

3



SALAMANDER



АЭРОЗОЛЬ
~~224.70~~
Саламандер 191⁰⁰ ₺
250 мл / КРАСКА / БЕСЦВЕТНАЯ /
для нубука и велюра



АЭРОЗОЛЬ
~~224.70~~
Саламандер 191⁰⁰ ₺
250 мл / КРАСКА / ЧЕРНАЯ /
для гладкой кожи



АЭРОЗОЛЬ
~~204.30~~
Саламандер 173⁰⁰ ₺
Ал Комби
250 мл / КОМБИНИРОВАННЫЙ УХОД /
для кожи и текстиля

SALTÓN



1



2



3



4

1. АЭРОЗОЛЬ
Салтон

300 МЛ / ЗАЩИТА ОТ ВОДЫ / ДЛЯ КОЖИ И ТКАНИ

~~184.40~~
145⁰⁰ ₺

2. АЭРОЗОЛЬ
Салтон

250 МЛ / КРАСКА / ЧЕРНАЯ / ДЛЯ ЗАМШИ

~~184.40~~
145⁰⁰ ₺

3, 4. ГУБКА
Салтон

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

~~117.30~~
95⁰⁰ ₺



🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА

СТЕЛКИ
Минмакс
Стоп запах

2 ПАРЫ / 36–38 P-P / 39–41 P-P / 42–44 P-P / 45–47 P-P / УЛЬТРАТОНКИЕ / АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫЕ / ЧЕРНЫЕ / БЕЛЫЕ

~~152.60~~

99⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

163



🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА

ПОДСТАВКА
Аполло*

4 ШТ. / 21,5*29 CM / ПОД ГОРЯЧЕЕ

~~629.00~~
429⁰⁰ ₺

ШТОПОР
Аполло Лисбоа

1 ШТ. / ДЛЯ ВИНА

~~329.30~~
189⁰⁰ ₺



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

🍏 = 🍏 = 🍏
2 ПО ЦЕНЕ 1

🍏 = 🍏 = 🍏
НОВИНКА

🍏 < 🍏 = 🍏
СУПЕРЦЕНА



СКОВОРОДА
**Грин Пен
промо Киото**

~~3 400.00~~
2 899⁰⁰ ₺

2 ШТ. / 28 CM / БЕЛОЕ ПОКРЫТИЕ / ИНДУКЦИЯ

ЧАЙНИК
Бодум Кения*

1 ШТ. / С ПРЕССОМ / 0,5 Л

~~2 593.40~~
1 599⁰⁰ ₺

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

FRYBEST
ЯРКИЕ ИННОВАЦИИ

🍏 < 🍏 = 🍏
СУПЕРЦЕНА



СКОВОРОДА
Фрайбест ~~1 689.60~~
1 199⁰⁰ ₺

1 ШТ. / 26 CM /
СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ /
СИНЯЯ

СКОВОРОДА
Фрайбест* ~~1 584.00~~
1 099⁰⁰ ₺

1 ШТ. / 24 CM /
СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ /
САЛАТОВАЯ

СКОВОРОДА
Фрайбест ~~1 478.40~~
999⁰⁰ ₺

1 ШТ. / 20 CM /
СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ /
ЖЕЛТАЯ

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



...И никаких домоучений!



2



1

1. МЕШКИ
Фрекен Бок Макс
10 шт. / 120 л / для МУСОРА

~~118.76~~
101⁰⁰ ₺

2. МЕШКИ
Фрекен Бок
10 шт. / 60 л / с ЗАВЯЗКАМИ /
для МУСОРА

~~68.20~~
58⁰⁰ ₺



Прямые поставки датского производителя «Побра» в супермаркеты «Табрис»

1. ЕЛОЧНОЕ УКРАШЕНИЕ
Побра**
~~948.60~~
799⁰⁰ ₺
 4 ШТ. / 8 СМ / ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ / ИЗ ГЛИНЫ
2. ЕЛОЧНОЕ УКРАШЕНИЕ
Побра*
~~1 463.30~~
1 219⁰⁰ ₺
 6 ШТ. / 5 СМ / АНГЕЛЫ РОЗОВЫЕ / СТЕКЛО
3. САНТА
Побра**
~~1 806.40~~
1 519⁰⁰ ₺
 1 ШТ. / 27 СМ / ТАНЦУЮЩИЙ / МУЗЫКАЛЬНЫЙ

4. ЕЛОЧНОЕ УКРАШЕНИЕ
Побра**
~~1 920.20~~
1 619⁰⁰ ₺
 1 ШТ. / 20 СМ / ЕЛКА РОЖДЕСТВЕНСКАЯ / СТЕКЛО
5. КУВШИН
Побра Ангел**
~~878.00~~
739⁰⁰ ₺
 1 ШТ. / 15 СМ / БЕЛЫЙ / КЕРАМИКА
6. СУВЕНИР
Побра Эльфы**
~~1 059.60~~
899⁰⁰ ₺
 1 ШТ. / 6 СМ / ДЕТИ НА САНЯХ

🍏 🍏 🍏
НОВИНКА



7



9

10

11

«Побра» — Рождество в вашем доме

7. КОРОБКА

Побра**

1 ШТ. / 33*9 СМ / РОЖДЕСТВЕНСКАЯ / ДЛЯ БУТЫЛКИ

~~681.70~~

579⁰⁰ ₺

8. ПРОБКА

Побра Санта Поли

1 ШТ. / 8 СМ / ДЛЯ ВИНА

~~635.80~~

529⁰⁰ ₺

9. НАБОР

Побра

1 ШТ. / 35 СМ / РОГА И МИГАЮЩИЙ НОС / КРАСНЫЙ

~~448.50~~

379⁰⁰ ₺

10. ПОДСВЕЧНИК

Побра

4 ШТ. / ШИШКА / НА ПРИЩЕПКЕ / ЛАТУННЫЙ

~~252.30~~

209⁰⁰ ₺

11. ПОДСВЕЧНИК

Побра

1 ШТ. / 26 СМ / КУРАНТЫ / АНГЕЛ / СЕРЕБРЯНЫЙ / МЕТАЛЛ

~~571.80~~

489⁰⁰ ₺

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

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

допустим,
первоначальная
стоимость
товара
5 рублей

Скидки суммируются!

Мы предоставляем скидки на товары



Потребительская корзина

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



Максимальные скидки

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



Журнал

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



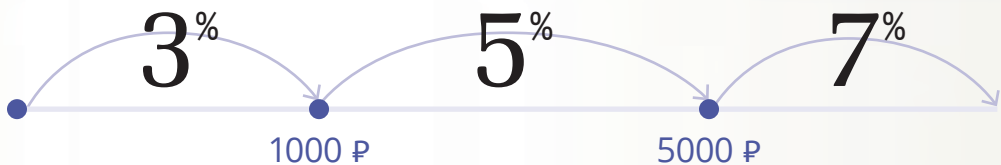
+



+



Мы даем скидку на покупку по дисконтной карте



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

Округляем общую стоимость покупки в пользу покупателя

Итого
вы платите

*вы можете
убедиться в этом,
изучив чек*

*расчет округления
происходит
автоматически*

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

Удачное начало

16+



instagram.com/tabris_food

Не все является тем, чем кажется: сардины могут оказаться шоколадом, «чопорные» хлебцы — печеньем. И, напротив, есть вещи, в которые мы влюблены за их неизменность. Смело чередуйте новое и привычное — а мы подскажем как.



inessitao



inessitao Доброе субботнее



mary2be



mary2be Повеселила родителей конфетками от #tabris_food



valerie_pp



valerie_pp супер печенки! Несладкие, вместо хлебцев) Нашла рецепт в журнале Табриса.



olga_krivcun



olga_krivcun Кто один раз попробовал #лонган никогда не разлюбит



what_about_coffee



what_about_coffee Вот и мой обещанный фаворит дегустации испанских оливковых масел от #tabris_food



just_cavalli



just_cavalli Вкусенько #burrito от #tabris_food

Отмечайте ваши фото в социальных сетях хэштегом #Tabris_Food и ищите их в этой рубрике.

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

Ароматное масло из Андалусии

Восхитительная палитра оливковых масел экстра-класса, облагороженных вкусом настоящих добавок из отборного урожая.



Хорошее оливковое масло умеет объединяться с другими продуктами самым деликатным образом, отдавая им свои свойства и заимствуя лучшее из их вкусов. Тому пример — коллекция «Боромео», оливковых масел холодного отжима, настоянных на натуральных сушеных овощах, фруктах и травах, собранных на пике зрелости.

ВКУСЫ И АРОМАТЫ ОЛИВКОВОГО МАСЛА «БОРОМЕО»:

- с базиликом
- с чесноком
- с перцем
- с розмарином
- с лимоном