ТАБРИС

ТЕМА НОМЕРА:

Продуктовое единство

Сказ о том, как самый демократичный кулинарный жанр, рагу, свел вместе ценителей кухни с разных континентов

Верный соратник бутербродов

стр. 28

Кухонный арсенал особого назначения

стр. 42

Октоберфест не выходя из дома

стр. 92

10(122)
октябрь 2013

16+

ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

17 октября, 20.00

СТОИМОСТЬ УЖИНА
2500 ₽

Требуется предварительная запись и приобретение билета. Количество мест ограниченно.

Эногастрономический ужин

в сопровождении представленных в супермаркетах «Табрис» вин известных итальянских виноделов

Хороший ужин — как шедевр: продуман до мельчайших деталей и никогда не забудется. Оцените очередной из нашей коллекции гастрономических вечеров: лучшие итальянские вина, пять смен блюд и особая атмосфера.

Каждое вино будет сопровождаться блюдом от шеф-повара ресторана «Атон», выгодно дополняющим вино и максимально раскрывающим все тонкости вкуса и аромата.

ПАРТНЕР МЕРОПРИЯТИЯ
«Вайнхолл»

Меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
Ассорти из сыров, мясных специалитетов и овощей

САЛАТ
Цезарь с курицей

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА
Утиное магре с фруктово-ягодным тартаром

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО
Нежный козленок на подушке из поленты

ДЕСЕРТ
Штрудель с ванильным соусом

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ:
ОТЕЛЬ-РЕСТОРАН «АТОН»

Краснодар, ул. Фадеева, 189
Телефон (861) 227-58-00
aton23.ru

(861) 234-43-43 reklama@tabris.ru facebook.com/tstabris

Мероприятие только для лиц, достигших совершеннолетия

от редакции

Октябрь уж наступил. И с этим утверждением Александра Сергеевича не поспоришь. Вместе с началом месяца вступила в свои права и настоящая осень, ранее игнорировавшая все указания календаря. Теперь можно вовсю наслаждаться пышным оранжево-золотым морем древесных крон, что плещется у окон. За такие пейзажи господин Левитан и любил осеннюю пору. Не был к ней равнодушен и Петр Ильич, чья «Осенняя песня» из цикла «Времена года», в свою очередь, была предварена словами еще одного классика — Толстого, не Льва, но Алексея.

Раз уж при написании столь короткого текста возникло несколько отсылок к искусству, предлагаем вам разделить это лирическое настроение и стать художником своего персонального осеннего сезона. Вооружившись красками простых радостей (и, зачем скрывать, деликатесы как раз из их числа), можно превратить жизнь в свой личный шедевр. И поделитесь им, чтобы существование других тоже окрасилось в сочные цвета осени.

На обложке:

Рататуй, ключевое блюдо французской кухни и герой поп-культуры (спасибо шикарному одноименному мультфильму), понравится вам, даже если вы не любите овощи.

Давайте дружить в социальных сетях

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

facebook.com/tstabris

twitter.com/tabris_ts

instagram.com/tabris_food

над номером работали

Главный редактор
Яна Александровна Полуянова

Зам главного редактора
Юлия Попова

Редактор
Сафина Шарифова

Арт-директор
Михаил Абрамов

Проект-менеджер
Екатерина Елистратова

Бренд-шеф
Посол Международной ассоциации поваров
Сергей Синицын

Фуд-стилист
Алеся Анисимова

Менеджер по рекламе
Наталья Вакула

Авторы
Сабина Бабаева
Алий Емтыль
Валерия Емтыль
Евгения Кавун
Виктор Лунин
Екатерина Мельникова
Лана Степанова
Калерия Тальчук
Татьяна Устюгова

Иллюстрации
Ольга Гамбарян
Илья Кутовой

Дизайн и верстка
Надежда Кулагина
Марина Пулина
Анна Семенова

Корректура
Сабина Бабаева

Фото
Алеся Анисимова
Игорь Глазко
Flickr
Shutterstock.com

Обложка
Shutterstock.com

Издатель
Мария Гнедина

Директор блока корпоративных изданий
Марина Самосват

Исполнительный директор
Алеся Никифорова

Распространение
Мария Гнедина

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

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

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

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

Тираж: 60 000 экз.

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

16+

Журнал «Торговая сеть «Табрис» № 10 (122), октябрь-2013
Подписано в печать 22.09.2013.
Дата выхода – 01.10.2013.
Журнал зарегистрирован в Управлении Россвязьохранкультуры по Краснодарскому краю. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 23-0907 Р. от 22 апреля 2008 года.
Рекламное издание.

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

За предоставление посуды для съемок раздела «Собственное производство» благодарим магазин-салон «Интерьерная лавка», ул. Дзержинского, 100 (ТРЦ «Красная Площадь», 2-й этаж).

ДЕВЕЛОПМЕНТ–ЮГ
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

Лучший дом в этом районе*

Башня «Симфония»

ДОМ БИЗНЕС-КЛАССА

Заказчик – ООО СИК «Девелопмент-Юг», застройщик – ООО «Симфония».

БАШНЯ «СИМФОНИЯ» — ЭТО:

- *Удачное расположение (развита транспортная и социальная инфраструктура).*
- *Великолепный вид из окон.*
- *Магазины, кафе, аптеки, салоны красоты на территории комплекса.*
- *Благоустройство придомовой территории.*
- *Рассрочка**, ипотека***.*
- *Предполагаемый срок сдачи – сентябрь 2013 г.*
- *Уникальная планировка подъезда с 4 лифтами.*
- *Круглосуточная служба консьержей.*
- *Подземный паркинг.*
- *Улучшенная отделка холлов и коридоров.*
- *Комфортные, эргономичные планировки квартир.*
- *Остекление лоджий и балконов.*
- *Большие кухни.*
- *Гардеробная в каждой квартире.*
- *Возможность обустройства зимнего сада.*

СИМФОНИЯ
жилой комплекс

Подробности по тел.:
2-555-222
Проектные декларации на сайте
www.develug.ru

* Лучший дом в ЖК «Симфония» ** Рассрочка предоставляется ООО «Симфония» *** ОАО «Сбербанк России» и другие банки-партнеры

ДЕВЕЛОПМЕНТ–ЮГ

СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

ЖК «Достоевский»

подробности по тел.

2 555 222

www.develug.ru

Содержание

Стр. 6
Новинки

Стр. 8
Событие
· Европейское содружество

Стр. 10
Вкусное путешествие
· Британский акцент

Интервью
Стр. 18
· Программа «Здоровье»
Стр. 22
· По совету домашних

Стр. 26
Литературный рецепт
· Паштетный роман Дюма

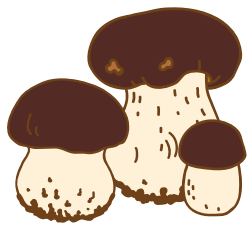
Стр. 28
Кубанский производитель
· Колбасные истории

Стр. 32
Тема номера
· Кулинарный интернационал

Стр. 42
В помощь кулинару
· Острота момента

Стр. 46
По секрету
· Крупным планом

Стр. 50
Гастрономия в цифрах
· Грибное царство



Стр. 52
Детское меню
· По примеру Реми

Стр. 54
Спецпроект
· Мастер и Маргарита

Стр. 61
Отрезные рецепты

Стр. 64
Продукты месяца

Стр. 82
Праздник своими руками
· Сыр дому твоему

Стр. 86
Широта и градус
· Запрещенный прием

Стр. 92
Сезон
· Под знаменем октября

Стр. 96
Велнес
· Экология дома

Стр. 102
Красота
· Будь готов!

Стр. 109
Каталог
· Акции и спецпредложения

(861) 210 27 12

- Благоустроенная охраняемая территория
- Живописная набережная
- Современные просторные квартиры и пентхаусы
- Панорамные виды на реку Кубань
- Детские игровые площадки
- Красивые зоны отдыха с фонтанами
- Многоуровневая парковка

Улица Кожевенная, 28

Проектная декларация на сайте www.europeancomplex.ru

достичь желаемого

Три био-«итальянца» и один миндальный «немец» желают познакомиться с вашим списком продуктов.

Для лучшего качества жизни

Ароматизатор **Др. Оеткер**

8 мл / миндаль / пищевой / жидкий

Готовы спорить, многие из нас помнят, как книги рецептов «Доктор Оеткер», попавшие на прилавки после перестройки, открыли для нас особый мир кулинарии: пестрый, мультипликационно-яркий. Собственно, миссией одноименной немецкой марки всегда было привнести в процесс готовки как можно больше удовольствия безо всяких хлопот. Несколько капель волшебного эликсира, жидкого пищевого ароматизатора, и у ваших кексов и печений появляется натуральный вкус и аромат миндаля. Идеально для совместной выпечки с ребенком.

Хлопья **Черелавит**

375 г / БИО / МУЛЬТИЗЕРНОВЫЕ / БЕЗ ГЛЮТЕНА

Да пребудет с вами сила природы в виде правильного завтрака. Миланский бренд «Черелавит» кормит своих поклонников именно таким, чтобы те начинали свой день с заряда протеина и порции хорошего настроения — с мультизерновых хлопьев «Беневит». Нежный рис и сытная гречиха, из которых они приготовлены, не содержат глютена, консервантов, жиров и искусственных красителей и выращивались в условиях органического земледелия. Поэтому завтрак может похвастаться еще и маркировкой «био».

Гарнир **Био Гурмэ***

500 г / БИО / ПОЛЕНТА / ИЗ КУКУРУЗЫ

Полента, представительница североитальянской кухни, — практически высшая степень состояния кукурузной крупы. Она универсальна: можно приготовить из нее одноименную густую кашу и подавать в качестве гарнира в первозданном виде, можно зажарить или добавить в тесто сладкой и несладкой выпечки, придав ей настоящий кукурузный вкус и солнечно-желтый цвет. Кукурузная крупа от «Био Гурмэ» получена из початков, выращенных в экологических хозяйствах. Она менее сахариста, чем обычная, богата крахмалом и не содержит глютена.

~~67.00~~ **54.00** руб.

~~189.00~~ **159.00** руб.

~~226.20~~ **185.00** руб.

~~532.60~~ **440.00** руб.

Масло **Ди Вито E.V.**

0,5 л / БИО / 0,6 % / ОЛИВКОВОЕ

Олива считалась даром греческой богини, и потому все Средиземноморье почитает своим моральным долгом производить оливковые масла одно лучше другого. Оцените очередной удачный пример этой преданности качеству: итальянское биомасло холодного отжима «Ди Вито». Плоды оливковых рощ с живописных холмов Театина региона Абруццо созревают без сомнительной помощи пестицидов и искусственных удобрений. И масло из них получается таким же вкусным и экологически чистым, как во времена греческих богинь.

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

РКС
РенКапСтрой

8 988 241 2000

ул. 40-летия Победы, 115

www.rencapstroy.ru

«Сапфир»

Яркие грани жизни

Акция

Каждому покупателю сапфир в подарок!

Квартира — украшение вашей жизни, как ювелирное изделие — украшение вашего образа.

Правила проведения акции: организатором акции является строительная компания ООО «РенКапСтрой» и гарантирует передачу подарков в соответствии с правилами. Единственное правило акции, каждый, кто купит квартиру (перечислит денежные средства) до 31.10.2013 г. в жилом доме «Сапфир» получает ювелирное украшение с сапфиром в подарок. Общее количество продаваемых квартир – 94. Срок получения подарка в течение одного месяца после проведения акции. Данная акция не является лотереей/ стимулирующей лотереей. Подробности об акции, количестве подарков, способе и месте их получения, а так же проектная декларация на сайте www.rencapstroy.ru. Реклама

Европейское содружество

Испить вина из авторитетных сортов винограда с поэтическими названиями — «темпранильо» и «санджовезе» — довелось участникам винного клуба в ресторане «Мадьяр».

Для первой осенней встречи истых ценителей благородного напитка организаторы неслучайно выбрали сорта виноградов, поистине являющиеся символами своих стран. Знаменитый испанский сорт ягод «темпранильо» и звезду итальянского виноделия «санджовезе» многое связывает: первое упоминание обоих сортов относится еще к римской эпохе. Следующее сходство касается непосредственно вкусовых качеств: вина, выдержанные в бочках, приобретают дубовый привкус с дымной ноткой, их называют мужскими, а избежавшие долгого настаивания напитки по праву считаются женскими благодаря фруктово-ягодному аромату с нотками ванили.

Традиционный ход вечера был изменен: он прошел в формате полузакрытой дегустации, когда гостям было предложено угадать сорта вин, подаваемых во второй части мероприятия, полагаясь на полученную в первой части информацию об особенностях напитков и, конечно, не без помощи интуиции. Как уже заведено, «прочитать» все тонкости аромата и вкуса предложенных образцов участникам помогали отборные деликатесы от шеф-повара ресторана «Мадьяр»: сырная тарелка с молодым пекорино с трюфелем, рагу из баранины с овощами, тартар из телятины и медальоны из говядины с лисичками.

ПАРТНЕР КЛУБА

«МАДЬЯР»

RESTAURANT

ТАБРИС

ВИННЫЙ КЛУБ

В коллекции дегустируемых образцов были представлены вина, оцененные в авторитетных международных рейтингах признанными винными критиками как превосходные, получившие выше девяноста баллов из ста возможных.

ТАБРИС
ВИННЫЙ
КЛУБ

8 октября, 19.30

Вино и сыр Италии

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ
1 500 ₽

Мы предложим вам отведать лучших из сыров Италии: проволоне, качиокавалло, горгонзолы, буйволиной моцареллы, пекорино с трюфелем и грана-падано, к каждому из которых будет подано определенное вино, максимально раскрывающее вкус сыра.

23 октября, 19.30

Вино и сыр Франции

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ
1 500 ₽

Вина великих французских виноградников — прекрасный шанс начать постижение науки энологии. В этот вечер они станут героями наравне с прославленными сырами Франции: фоль-эпи, трюфье, бри, бле-д'овернь, рамболем и шавру.

Требуется предварительная запись. Количество мест ограниченно.

ПАРТНЕРЫ КЛУБА
«Алианта», «Арджи», «Вайнхолл», «Партнер Логистик», «Симпл», «Форт»

(861) 234-43-43 reklama@tabris.ru facebook.com/tstabris

Мероприятие только для лиц, достигших совершеннолетия

THE WELLINGTON
PROUD SELECTION OF
LOCAL & SEASONAL ALES
SPECIALITY PIES
DUKE'S BAR & DINING ROOM
THE WELLINGTON
THE WELLINGTON
THE WELLINGTON
THE WELLINGTON
Ladbrokes

Британский акцент

ПОДГОТОВИЛА
Сабина Бабаева

Страна узнается в мелочах. Вдвойне это верно, если речь об островном государстве и традиционных закусках.

За два своих путешествия в Англию я научилась не путать chips и crisps, спрашивать кофе в кофе-хаусах, еду — в ресторанах, а выпивку — в пабах и поняла, наконец, что имеют в виду британцы, когда говорят «pudding». Но, как любит повторять герой одного из моих любимых шоу «How I Met Your Mother» («Как я встретил вашу маму»), а теперь, детки, обо всем по порядку.

Во-первых, завтраки. Забудьте уже, наконец, анекдоты про англичан и овсянку. Едят ее на завтрак не англичане, а шотландцы. Именно гордые соплеменники легендарного Уоллеса, которые, кстати, тот самый фильм Мела Гибсона терпеть не могут, потому что «он там все переврал», овсянку, напротив, обожествляют. Они долго ее варят на молоке, сдабривают маслом или медом и едят в больших и глубоких тарелках, которые у нас принято называть мисками. А сразу после завтрака облачаются в килты и уходят репетировать игру на волын... Нет, это уж слишком. Просто включают шотландскую национальную музыку и мечтательно подпевают.

Горчица
Дарлингтон
165 г / дижонская

~~240.10~~
196 00 руб.

Самая узнаваемая английская «мелочь» – дижонская горчица. Несмотря на то что это французское изобретение, приписываемое Жану Нежону из Дижона, в Великобритании этот продукт ценят, любят и добавляют едва ли не во все блюда, включая десерты. Ее мягкий вкус не идет ни в какое сравнение со вкусом привычной брутальной российской. От дижонской горчицы, вопреки утверждению кэрролловской Алисы, никогда не огорчаются.

А вот бекон, и яйца, и тосты, и, конечно, фруктовый джем — классический английский завтрак. Только прибавьте ко всему этому не чай, а кофе. Даже в традиционное время чая — файф-о-клок — я чаще наблюдала на соседних столах (как, впрочем, и на своем) чашечку кофе, а вовсе не чая.

Во-вторых, файф-о-клок в Англии соблюдается неукоснительно. То есть именно это я должна была бы сказать, если бы файф-о-клок в Англии соблюдался неукоснительно. На самом деле это, конечно, не так. Соблюдают его лишь хранители традиций — некоторые кафе и кофешопы — и туристы, которым кажется, что какая же Англия без файф-о-клока?

Первые в час файф-о-клока не подают ничего, кроме чая или кофе — и пудингов, или десертов. Вторые, видя в меню подзаголовок «Puddings», от радости себя не помнят и заказывают ровно в пять часов «классический английский пудинг». Кавычки здесь обрамляют умозаключение туриста: на самом деле британцы давно уже все десерты называют пудингами, и частенько в местных кафе можно встретить подзаголовок «Puddings/ Desserts» — это одно и то же. Конечно, классический английский пудинг не всегда десерт, но это уже совсем другая история.

Во всяком случае, я, например, мясных пудингов не пробовала. Зато мне довелось узнать, что, оказывается, рыбный пирог бывает без теста. Иногда британцы покупают на обед…

УСПЕЙ КУПИТЬ КВАРТИРУ!

КРАСНАЯ, 176

Класс:.....Business
Тип здания:.....каркасно-монолитное
Этажей:.....14-25
Всего квартир:.....2028
Площадь квартир:...от 39.84 до 200 кв. м
Парковка: .....охраняемая
Застройщик:.....ЗАО "Лотос Плюс"
Срок сдачи:..... 2015, 4 кв.

Жилой комплекс «Большой» — первый и единственный комплекс в Краснодаре, построенный на двухэтажном стилобате. Стилобат это не только общий цокольный этаж, это целый торговый комплекс, в котором будут размещены продуктовый супермаркет, супермаркет бытовой техники и электроники, бутики, аптека, фитнес-клуб, кафе, рестораны и другое.

ТЕЛЕФОН ОТДЕЛА ПРОДАЖ:

297-00-88

ПРОЕКТНАЯ ДЕКЛАРАЦИЯ НА WWW.MERITON.RU

БОЛЬШОЙ

ВЫРОС НА 20 ЭТАЖЕЙ

ЦЕНА ЕЩЁ НА УРОВНЕ ФУНДАМЕНТА

Fish-pie

Fish-n-chips

Crisps

Здесь я должна ненадолго отвлечься от пирога без теста и объяснить, что, говоря «обед» – «dinner», – жители Соединенного Королевства имеют в виду трапезу, которую мы называем ужином. Да-да, знаю, в школе на уроках английского нас учили, что обед – это dinner, а ужин – supper. Но я вообще ни разу не услышала в Англии слова «supper». Добрые люди объяснили, что это редко употребляемое здесь слово означает нечто вроде нашего сонника – кто в детстве ездил в пионерские лагеря или в юности служил в них вожатым, тот меня поймет. Наш обед, то есть трапеза примерно с двенадцати до трех дня, зовется в Британии ланчем, а ужин – обедом. Кстати, в США то же самое, только на час позже. Там обедают не в семь-восемь, а в девять вечера. Ну кому я рассказываю, вы же помните Голсуорси и Фицджеральда.

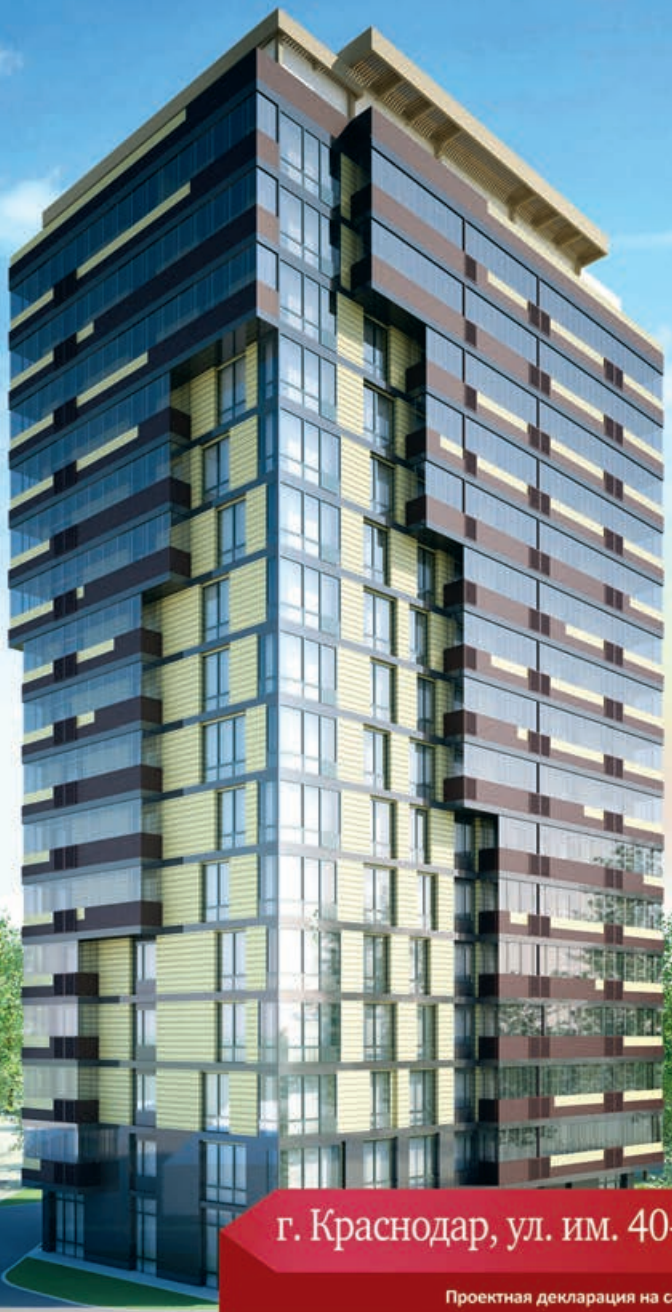
...fish-pie, то есть рыбный пирог. И это вовсе не начинка из рыбы в румяном бабушкином шедевре. Это, скорее, салат из рыбы и овощей, перемешанных и щедро сдобренных соусом. Так что будьте бдительны, изучая меню.

Кстати, то же касается и гарнира из жареной картошки. Увидев в меню слово «chips», вы, конечно, решите, что речь о картофельных слайсах, которые, если судить по частоте их телерекламы в футбольных матчах, просто обожают российские футбольные болельщики. Но так вы решите, если не прочтете дальше.

На самом деле английское chips означает крупные куски жаренной на растительном масле картошки. Например, излюбленное британское fish-n-chips — это жареная рыбка с такой «деревенской» картошкой. Едят это блюдо традиционно по пятницам, запивая мягким элем и отмечая таким вот вкуснейшим образом окончание рабочей недели. Да-да, thanks God it's Friday! (*Слава богу, пятница!* — **Прим. ред.**)

Но я вновь отвлеклась — а кто не отвлечется, вспомнив классическое fish-n-chips в традиционном британском пабе! Так вот, привычные российскому футбольному болельщику, да и, что уж там, остальным россиянам чипсы в британских ресторанных меню именуются «crisps»...

БИЗНЕС-КЛАСС



‹СКАЗКА›

жилой комплекс

Жилой комплекс «Сказка» — это настоящий бизнес-класс, который выгодно отличается от подобных проектов не только близостью к центру, но и низкой плотностью заселения. На участке площадью 0,5 га предусмотрено всего 76 квартир. Под зданием комплекса расположена удобная подземная парковка, а также на территории находится собственная детская и спортивная площадка. Будущие жильцы особенно оценят прямой выход в парк «Чистяковская роща».

ЖК «Сказка» удовлетворит самыт строгим требованим и гарантирует непревзойденный комфорт для его постояльцев.

- 16-этажный жилой дом
- 76 квартир
- 1-, 2-, 3- и 4- комнатные квартиры площадью от 45 до 200 кв. м
- свободная планировка
- большой подземный паркинг
- собственная охраняемая закрытая территория
- отдельный выход в парк
- высота потолков: 3,1 м
- панорамные окна
- лобби на первом этаже
- помещение для хранения детских колясок и велосипедов.
- гостевая парковка
- скоростные лифты компании OTIS, из уровня паркинга
- система очистки воды
- индивидуальный учет тепла
- фитнес-зона с крытым бассейном на крыше здания
- уникальные архитектурные решения
- система безопасности, видеонаблюдение
- спортивная и детская площадки
- зона барбекю
- ландшафтный дизайн территории
- услуги консьерж-сервиса

г. Краснодар, ул. им. 40-летия Победы, 15

Проектная декларация на сайте www.skazka.info

+7 861 200 17 87 / +7 918 005 11 15

Заказчик строительства:

Заказчик-застройщик ООО "Адва". Ген. подрядчик ООО "ПСК "Евро-Дом"
Проектная организация ООО "Инжпроект".
СРО № 1060.04-2010-3444081350-С-133 от 27.05.2011 г.

реклама

Beaufort Arms
Адрес: 55 N Rd, Stoke Gifford, Bristol, Avon BS34 8PB
Тел. +44 117 969 5471

St Aldates Tavern
108 St Aldate's, City Centre, Oxford OX1 1BU
Тел. +44 1865 241185
Сайт: staldatestavernoxford.co.uk

Раз уж я заговорила о классических британских пабах, скажу вот что. Так сложилось, что паб — это место, куда приходят выпивать. Во многих случаях буквально: выпивают, даже не присев. Если вы что-нибудь слышали о британских клерках, которые после работы направляются в паб опрокинуть стаканчик любимого шотландского или ирландского напитка, — да, все это правда. Толпа мужчин в костюмах и галстуках стоит у барной стойки со стаканами в руках, все громко болтают и смеются. Через пять минут всех словно ветром сдуло — пришли опрокинуть стаканчик, опрокинули и отправились восвояси. За столиками остаются те, кто планирует не спеша завершить вечер за высоким бокалом эля или бутылкой-другой сидра…

И все-таки не во всех пабах только пьют. Во многих, как я уже сказала, едят, и очень даже едят. Простите, конечно: кто о чем, а я снова о fish-n-chips. Самые вкусные fish-n-chips я пробовала в двух местах: в бристольском пабе «Бофорт Армз» (англ. Beaufort Arms), что находится в районе частных домов Стоук-Гиффорд, недалеко от железнодорожной станции Бристоль-Парквей, и в оксфордской таверне «Сент-Олдейтс» (англ. Saint Aldates) на улице с тем же названием — Saint Aldates street. Оба раза горячую хрустящую рыбку с рассыпчатой внутри и хорошенько поджаренной снаружи картошечкой сопровождали несколько видов соусов и салатов и пламенные, как сама рыбка, улыбки официантов, искренне желавших нам насладиться трапезой. Что мы и не замедлили сделать.

Если будете в Бристоле — этом классическом английском городе, в котором самым прекрасным образом соседствуют великолепные здания готических храмов, средневековых замков, старинных гостевых домов и образчики современной минималистической архитектуры (а разве современная архитектура в городе с тысячелетней историей не должна быть разумно минималистской, чтобы не препятствовать восторженному взору горожанина или гостя города?), — если будете в Бристоле, сойдите на железнодорожной станции Бристоль Темпл Мидс, покатайтесь на лодочке по каналу, а проголодавшись…

А проголодавшись, сделайте вот что. Отобедайте в одном из ресторанов-корабликов горячим сэндвичем с беконом; или ступайте на Сейнт-Николас-маркет (англ. Saint Nicholas Market), старый рынок неподалеку, и купите знаменитых сосисок в булочке; или, знаете что, вы же гуляли полдня и здорово проголодались — отправляйтесь-ка в «Раммер Хоутел» (англ.

Rummer Hotel), ресторан на одной из старых улочек рядом с рынком, и спросите хорошо прожаренную утку с бокалом красного вина, а на закуску паштет с карамельным луком и багетом.

Через пару часов самое время для кофе. Возвращайтесь той же дорогой, что шли сюда, и зайдите в кофе-хаус «Ревайвл» (англ. Revival). Возьмите столик на втором этаже, у окна, которое всегда открыто, и попросите симпатичнейшего рыжего хозяина кофейни принести вам капучино с морковным пирогом. Потом вы будете смотреть в окно, наблюдая тоненький английский дождик, что мягко опускается на помнящие Средневековье балконы дома напротив, и строить планы своего следующего путешествия в самое соединенное в мире королевство — навсегда соединенное с вашим сердцем.

Да, а про лондонские-то заведения я ничего и не сказала. Что ж, в Лондоне все началось с одного уютного местеч... Впрочем, об этом в другой раз, отдельно: слишком много всего нужно рассказать.

P. S. Хотя, знаете что, об одном я все-таки упомяну: на пути от моста Ватерлоо к Биг-Бену, проходя мимо «Лондонского глаза» (англ. London Eye), я увидела очередь, присоединилась к ней и купила самые вкусные на свете горячие вафли. Такие вкусные, что можно даже не просить к ним клубники со сливками — чистое, ничем лишним не тронутое удовольствие. Ⓣ

Saint Nicholas Market
Corn Street, Bristol BS1 1JQ, United Kingdom
Тел. +44 117 922 4014
Сайт: stnicholasmarketbristol.co.uk

Rummer Hotel
All Saints Lane, Bristol, Avon BS1 1JH
Тел. +44 117 929 0111
Сайт: therummer.net

Программа «Здоровье»

Впервые в России

ПОДГОТОВИЛА
Сафина Шарифова

Sanflavino

Тереза Бротонс, коммерческий директор компании «Санфлавино», по случаю первых в истории поставок продукции ее компании в Россию рассказала о том, как испанские томаты становятся простым символом сложной гастрономической культуры.

Скажите, есть ли в современной Испании гастрономические тренды и как «Санфлавино» под них подстраивается?

Тренды есть, и они такие же, как и у всего мира: здоровое питание, хорошие привычки. Современная жизнь полна стрессов, так что подобная мода жизненно необходима. «Санфлавино» (англ. Sanflavino) производит продукты по рецептам средиземноморской кухни, которая стала трендом благодаря положительному влиянию на здоровье человека.

Средиземноморская кухня — также часть идеологии «слоуфуд», что предполагает неспешное наслаждение полезной пищей. Но в наши дни даже те блюда, что входят в слоуфуд-меню, пакуют по принципу «возьми готовое с собой». В «Санфлавино» такие тоже есть — скажем, гаспачо. Не означает ли это превращение слоуфуд в фастфуд?

Вовсе нет! Да, такие продукты ориентированы на людей, у которых нет времени приготовить еду самостоятельно, в домашних условиях. Но в то же время качество еды не только остается превосходным, но даже улучшаются: за этим следят специалисты.

Иногда создается впечатление, будто качественным брендам проще экспортировать свой продукт за границу и раскрутить там, чем у себя на родине. В чем, по-вашему, причина?

К счастью, поговорка «Нет пророка в своем отечестве» не наш случай. «Санфлавино» всегда можно найти не только на иностранных полках, но и в самых популярных супермаркетах Испании и Португалии. Вообще, я описанную вами ситуацию понимаю так: некоторые компании порой предпочитают завоевывать новые рынки, адаптируя под них свои продукты, используя ингредиенты, которые в их родной стране особо продаваться не будут. И да, многие зарубежные бренды продают в Испании продукцию по довольно низкой цене. Это во многом потому, что они не тратят особых усилий на процесс производства тех же сушеных томатов, например. А мы в «Санфлавино» верны себе, мы следим за качеством, и наши цены оправданны. Все свежее, никаких примесей — что еще нужно для счастья?

* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.

«Санфлавино» базируется на Восточном побережье (Коста-Бланка — Аликанте), где в году более 340 солнечных дней

Консервы **530,00** руб.

Санфлавино*

90 г / томаты черри / сушеные / с шафраном

Незаменимый ингредиент для соленого штруделя с томатами, вымоченными в вине, лаврака с черри и орехами, кресс-салата с крутонами или ваших авторских рецептов.

Линейки «Санфлавино», представленные в сети «Табрис»:

«Шеф селекшенс» (англ. Chef Selections): несколько видов томатов, сушеных или медленно обжаренных; с шафраном и несколькими видами масел.

«Спредсто» (англ. Spreadsto): несколько вариантов пасты из сушеных томатов, с разными видами приправ.

16+

Сайт: sanflavino.com

Как именно следите? Расскажите подробнее о ваших методах.

Главное правило, оно же секрет, — ничего искусственного. На рынке сегодня очень много продуктов, содержащих антиоксиданты, консерванты и прочее. Конечно, это помогает увеличить срок годности, но не идет на пользу ни их вкусу, ни здоровью человека. Мы же честны с собой и с покупателями: может, срок нашей продукции не так велик, зато она наиполезнейшая. Потому что в составе все натуральное.

Мы располагаем территорией в 700 га, собираем с нее урожай из самых лучших томатов. Очень важно тщательно отслеживать весь путь от грядки до тарелки, который проходят овощи. Чтобы приготовить такую, казалось бы, простую вещь, как сушеные томаты, требуется куда больше мастерства, чем можно подумать. Например, многие полагают, что их всего-то достаточно высушить под солнцем, а ведь это не самый полезный метод. Наши технологи используют тщательную многоступенчатую систему: она гарантированно сохраняет все полезные вещества, отличный вкус и качество деликатеса.

Продукты из томатов вообще были вашей первоначальной специализацией, верно?

Да, «Санфлавино» — дочернее предприятие «Боннисса», компании, что 50 с лишним лет специализируется на свежих томатах. Около 10 лет назад мы решили запустить новый бренд и выпускать под ним продукты, которые можно приготовить из помидоров (сушеные томаты, свежую овощную нарезку, гаспачо, сок и т. д.). У «Боннисса» есть земли в Аликанте, Мурсии, Альмерии и на Канараских островах, что гарантирует поступление свежих овощей круглый год. Со временем мы расширили ассортимент, но ингредиенты по-прежнему используем свежайшие. К примеру, на Канарах мы выращиваем собственные тропические фрукты, дабы поставлять их в супермаркеты, — соответственно, в этом вопросе мы будем меньше зависеть от сторонних поставщиков.

Какие у «Санфлавино» еще положительные стороны?

Многофункциональность наших продуктов — одно из лучших их качеств. Пасты или даже сушеные томаты можно добавлять в самые разные блюда, будь то рис, макароны — да что угодно. А значит, покупателю не придется долго думать перед их употреблением.

Эксклюзивные конфеты от звезды мирового тенниса Марии Шараповой

SUGARPOVA™

Во всех супермаркетах «Табрис».

По совету домашних

Эксклюзивно на Юге России

подготовила
Сафина Шарифова

16+

Сайт: canbech.com

Что может быть лучше блюд, рецепты которых с любовью хранило несколько поколений семьи?

В подобном ресторане, где подают семейные блюда, чья рецептура была проверена десятками лет, работал, помогая родителям, Жерард Беч, уроженец городка Фонтаниль каталонского региона Эмпурда. В 1981 году семейство решило расширить бизнес и начало разрабатывать целую линейку продуктов, официально зарегистрировав компанию «Кан Беч». А Жерард стал генеральным директором. Теперь он дает нам эксклюзивное интервью в честь прибытия «Кан Беч» в сеть «Табрис».

Жерард, что подтолкнуло вашу семью расширить семейный бизнес?

Одним из самых популярных блюд в нашем ресторане был домашний сыр с консервированным эмпурдским инжиром. Классический, чрезвычайно вкусный десерт из овечьего молока и фруктов. Со временем мы начали продавать этот инжир в магазине при ресторане. Он так полюбился покупателям, что мы увеличили производство, и стеклянные баночки с ним разошлись по всей Каталонии и Испании. А после — и по всей Европе.

Расширение потребовало новых идей?

Да, мы проработали ассортимент до его нынешнего разнообразия: многочисленных консервированных фруктов, джемов, чатни и соусов. Все продукты «Кан Беч» созданы для того, чтобы придать вашим кулинарным задумкам пестроты и вкуса. При этом мы сами используем только натуральные ингредиенты, ничего искусственного, и гарантируем высочайшее качество.

В рецептуре вы придерживаетесь традиций?

Для фруктовых закруток, чатни и традиционных испанских соусов мы используем классические рецепты, на основе которых готовим блюда для ресторана. Еще мы развиваем новые линейки продуктов, такие как «Только к сыру» (англ. «Just for Cheese») — сладкие соусы к разным сортам сыров. И сотрудничаем со всемирно известными гастрономическими экспертами, такими как Пеп Ноге, шеф-повар четырехзвездного ресторана «Эль Селлер де Кан Рока» (Жирона, Испания).

Еще у вас в ассортименте есть интересная серия «Какао коллекшн»...

Шоколад — основа нашей культуры и самый известный продукт в Барселоне. Именно там базируются лучшие шоколатье, задающие моду во всем мире, — Хавьер Мор, Ориоль Балагер, Рамон Морато и другие. Мы решили воспользоваться имиджем шоколадной столицы и создали собственную линию продукции из какао со вкусами, сочетающими горечь какао и сладость фруктов: манго, апельсинов, груш, малины. Необычно и очень вкусно. Подходит практически для всех десертов: можно добавить к капкейкам, венским вафлям или просто намазать на тост.

Глава компании Жерард Беч очень редко дает интервью и не любит фигурировать на публике. По его словам, о нем и компании наилучшим образом говорит качество производимых в «Кан Беч» деликатесов.

16+

Сайт: facebook.com/CanBech

Регион, где расположено предприятие «Кан Беч», считается одним из самых живописных испанских местечек. С целью вдохновиться его посещали Сальвадор Дали, Дюшан, Ава Гарднер, Шагал, Ферран Адриа и многие другие деятели мировой культуры.

Желе
Кан Беч
285 г / из чая «Эрл Грей»

300,00 руб.

Английский селебрити-шеф и владелец прославленного ресторана «Жирная утка» Хестон Блюменталь советует подавать желе из чая «Эрл Грей» к яичному мороженому с беконом. Впрочем, оно сочетается и с классическим пломбиром, и с кусочками охлажденной дичи или подается просто в качестве изысканного самостоятельного десерта.

Вы уже не первый год на международном рынке. Что можно сказать об интернациональных вкусовых предпочтениях поклонников «Кан Беч»?

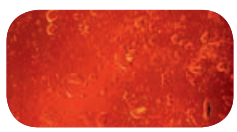
Жители Северной Испании любят сладкое и классические джемы. А, например, в Азии людям больше нравится кислинка и горчинка, они предпочитают испанский лимон. Есть продукты, которые благодаря их изысканности и широкому применению ценят одинаково в большинстве стран, такие как варенье из розовых лепестков или варенье «Эрл Грей». В Латинской Америке продажи возглавляют диетические джемы благодаря растущему интересу к здоровому питанию. Продукты испанской кухни пользуются популярностью в США. Там очень ценятся исконно испанские соусы — их добавляешь к мясу или рыбе, и у блюда сразу появляется средиземноморский оттенок.

Кстати, со Средиземноморьем связана одна популярная система питания. Вы как-то на нее оглядываетесь в производстве?

Средиземноморская диета, как известно, основана на овощах, оливковом масле, орехах, томатах, луке, фруктах. Мы используем эти ингредиенты для наших соусов, как отдельно, так и в смесях. Вдохновляемся рецептами каталонской и испанской гастрономии. Такие соусы отлично подходят к салатам, пасте, мясу, рыбе и овощам гриль. Ⓣ

Продукция «Кан Беч»

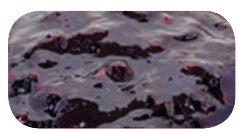
- Органическое производство
- Натуральные консерванты, вкусовые и ароматические добавки
- Без искусственных пищевых красителей


Желе и джемы

Варенье на фруктозе

Консервированные фрукты

Испанские соусы, чатни и соусные основы


Фруктовые мини-джемы для фуа-гра

Жареные овощи

ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

Камни и жемчужины «Спарк»

Остудите алкоголь прямо в бокале, не исказив крепости и вкуса

Лед охлаждает напитки, но нарушает их качество. Жемчужины для вина и камни для виски — благородная ему альтернатива. Кубики из стеатита и жемчужины из нержавеющей стали не царапают бокал, и их можно использовать в любом количестве.

SPARQ

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

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

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

« ...я посоветовал бы подзадержаться в Мелоне на недельку; уверяют, что там готовят превосходные паштеты из угрей, а мне хотелось бы сделать беспристрастное и аргументированное сравнение мелонского паштета с паштетами других французских провинций. Что вы на это скажете, господин Шико? »

«Графиня де Монсоро», 1846

Паштетный роман Дюма

Жившие в эпоху политических интриг герои Дюма всегда находили время на то, чтобы насладиться добрым паштетом.

Карьера писателя, известного в наши дни как Александр Дюма — отец, началась благодаря его таланту охотника: двадцатилетним юношей он отправился навстречу славе в Париж без единого экю в кармане, предусмотрительно захватив с собой ружье. В столицу парень явился с четырьмя зайцами, двенадцатью куропатками и двумя перепелками и обменял трофеи на вполне достойный приют в гостинице. Всю жизнь оптимистичный гедонист Дюма был приверженцем шумных застолий. Нередко подобные пиршества становились частью трудоемкого творческого процесса: внушительное наследие известного романиста — не только следствие трудолюбия писателя, но и результат работы литературных помощников. Во время ужинов Александр Дюма излагал своим сотрудникам сюжет будущего романа, вслед за чем поручал каждому из работников написание отдельной главы. Будучи автором авантюрно-исторических романов, Дюма не прошел мимо важной детали в гастрономической жизни Франции XVI века — закрепления паштетов в меню французов, в том числе и на королевском столе. Начинки паштетов готовили из фазана, жаворонка, тетерева, дроздов, куропаток, зайцев и рыбы. Самый комичный персонаж романа «Графиня де Монсоро», монах Горанфло, запомнившийся читателям как страстный поклонник обильных трапез, особенно жаловал паштет из угрей и запивал кушанье бургундскими винами.

АЛЕКСАНДР ДЮМА (1802–1870)

Писатель-романист, драматург, журналист, писец в личной канцелярии герцога Орлеанского, охотник, ценитель женщин.

ПАШТЕТЫ УПОМИНАЮТСЯ В 11 ПРОИЗВЕДЕНИЯХ, ВКЛЮЧАЯ:

«Двадцать лет спустя», 1845
«Графиня де Монсоро», 1846
«Виконт де Бражелон, или Десять лет спустя», 1847

600 произведений принадлежит перу Александра Дюма

Паштет из копченого угря

(адаптированный рецепт)

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. **Угорь копченый** — 2 шт.
2. **Сливочное масло, несоленое** — 60 г
3. **Сливочный сыр** — 2 ст. л.
4. **Лимонный сок** — 1 ст. л.
5. **Слоеное тесто** — 500 г
6. **Яйцо** — 1 шт.
7. **Соль, перец** — по вкусу

СЛОЖНОСТЬ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разъемную металлическую форму смазать маслом и охладить. Раскатать тесто в не очень тонкий пласт и тоже охладить. Выложить тесто в форму. Выпекать основу паштета в духовке до полуготовности.
2. Смазать поверхность теста яйцом и вновь отправить в духовку. Выпекать до того, как тесто подрумянится.
3. Очистить угри от кожи, разделить на кусочки и извлечь все кости.
4. Очищенные кусочки протереть с помощью кухонного комбайна вместе с лимонным соком и сливочным сыром, добавить перец и соль по вкусу.
5. Основу из теста наполнить паштетной массой и тщательно охладить.

В своем последнем труде — «Большом кулинарном словаре» — писатель целую главу посвящает тонкостям приготовления угря.

Комментарий специалиста

Для воспроизведения рецепта паштета из угря, описанного в романе Александра Дюма, подойдет именно жареный угорь типа того, что известен как «Унаги Кабаяки». Это филе угря, обжаренное и подкопченное по специальной технологии с добавлением сладковатого соуса. Освобожденная от костей, эта деликатесная рыба полностью готова к употреблению как самостоятельное блюдо, в качестве ингредиента японских роллов или, как в нашем случае, французского паштета — достаточно будет только измельчить ее вместе с лимонным соком и сливочным сыром. К паштету, как верно заметил писатель, лучше всего подойдут красные полусладкие вина.

Денис Рожин
технолог отдела готовой продукции сети «Табрис»

Копченый угорь – деликатес, равно любимый поклонниками французской гастрономии и японской кухни.

Рыба
Унаги Кабаяки
1 кг / угорь / жареный / замороженный / средний вес упаковки 600 г

~~1537.70~~
1349 00 руб.

4 недели
вызревает сырокопченая колбаса

>100 видов
продукции в ассортименте

445 тонн
готовой продукции выпускается в месяц

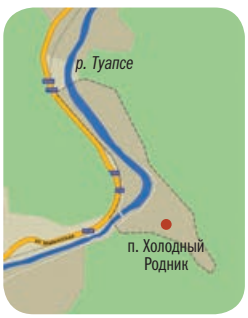
1993 год
дата основания компании

Колбасные истории

Колбаса известна на Руси с XII века. Оттого и требования к ней жесткие – сформированные веками. Соответствовать им может продукция только от опытных мастеров.

ПОДГОТОВИЛА
Лана Степанова

На прилавках магазинов сегодня большой выбор колбас, и каждый производитель стремится выделить свою продукцию красочными этикетками. Однако для покупателя важно не только то, что у колбасы снаружи, но и то, что внутри. Подавать к столу аппетитные, вкусные и полезные колбасные изделия и мясные полуфабрикаты вот уже 20 лет помогает россиянам туапсинская фирма «ТОРЕС». Предприятие расположено в селе Холодный Родник, известном своим целебным воздухом, живописными горными пейзажами и чистейшим ручьем, несущим воды по крутым ущельям Кавказских гор.



Для производства колбас специалисты компании используют охлажденное мясо, поставляемое проверенными производителями из Краснодарского и Ставропольского краев и Ростовской области. Они строго соблюдают требования стандартов и всегда учитывают пожелания покупателей. Сегодня в компании трудятся 370 человек, за плечами многих не один десяток лет работы в профессии.

Наряду с новейшими технологиями и современным оборудованием в создании многих продуктов присутствует ручной труд. Ни одна машина не сможет так искусно обвязать, к примеру, колбасу «Купеческую», как это делают руки мастера.

Из-за копчения на дубовой щепе у продукции «ТОРЕС» золотистая корочка, стойкий аромат и благородный вкус

Колбаса
Купеческая Торес
1 кг / вареная ~~357.40~~
315.00 руб.

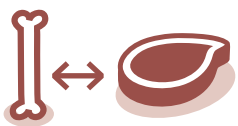
Колбаса «Купеческая» обладает богатым, классическим мясным вкусом, слегка подчеркнутым чесноком и тонким ароматом копчения (срок производства – сутки).

« Сохраняя старые добрые традиции, мы используем ручную работу при создании продукта. Это гарантирует его неизменно высокое качество: мастера очень дорожат хорошей репутацией и собственноручно отбирают лучшие куски охлажденного мяса, которое пойдет в итоге на изготовление продукции. Многие наши специалисты — профессионалы, чей опыт нарабатывался десятками лет. »

ВИКТОРИЯ КОЗЛЯК
главный технолог
ООО «ТОРЕС»

СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА

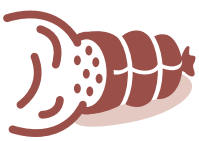
1. Приемка мяса (ветконтроль и контроль качества в собственной лаборатории)



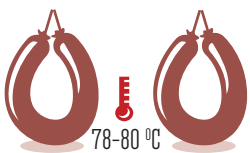
2. Мясные туши поступают в обвалочное отделение (мясо отделяют от костей)

3. Мясо проходит жиловку на сорта

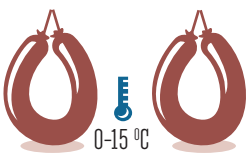
4. Составление фарша по рецептуре: говядина, свинина, шпик, соль, специи, сахар



5. Формовка фарша в натуральную оболочку, ручная работа (обвязка батона)



6. Термообработка – до 5 часов при температуре 78–80 °С



7. Охлаждение продукта до определенной температуры внутри батона

8. Отгрузка на реализацию (через логистический центр)

История

Фирма «ТОРЕС» образована в 1993 году как предприятие общественного питания. Вскоре начало действовать мясоперерабатывающее производство. С каждым годом расширялся ассортимент выпускаемой продукции, росли производственные мощности предприятия. В 2007 году компания стала победителем 10-го Всероссийского конкурса «100 лучших товаров России», а в 2008 году получила Сертификат соответствия системы менеджмента качества на соответствие ГОСТ Р ИСО.

Сегодня туапсинские колбасы — уже узнаваемый бренд на краевом рынке продуктов питания. Но, судя по всему, на достигнутом компания останавливаться не собирается.

ЛИНЕЙКА ТОВАРОВ

Продукция «ТОРЕС» постоянно участвует в российских и международных выставках, получает высокие награды, входит в число победителей общероссийского конкурса «Сто лучших товаров России» и «Знак качества Кубани».

НАГРАДЫ

1999 год

первый диплом лауреата конкурса «100 лучших товаров России»

2011 год

четыре серебряные медали по итогам выставки «Кубаньпродэкспо»

2012 год

две золотые и две серебряные медали на выставке «Кубаньпродэкспо»

2013 год

четыре золотые и одна серебряная медали от Союза мясников Германии, выставка IFFA-2013

« В настоящее время у нас проходит сертификацию новый продукт — балык свиной сырокопченый. Он будет готовиться из вырезки — самой ценной части свиной туши. Также в линейке сырокопченых продуктов появятся новые колбасы и снэки. В перспективе мы начнем выпускать запеченные продукты: паштеты, буженину, колбасу украинскую жареную и не только. Эти деликатесы считаются не промышленными, а кулинарными, то есть почти домашними. В самых ближайших планах развитие сети продаж в Краснодарском крае, а также выход на рынки центральной части России. Разумеется, мы продолжим и расширение ассортимента. Неизменным у нас останется одно — высочайшее качество нашей продукции. »

ТАТЬЯНА ВОРОНИНА
заместитель начальника отдела продаж ООО «ТОРЕС»

ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Хлеб прямо из печи

В каждом супермаркете «Табрис»* — собственная пекарня. Хлеб на 100%-но натуральной закваске отправляется на полки свежим и горячим.

Автор закваски — французский пекарь и технолог Кристоф Зюник — специально посетил производство «Табрис» с мастер-классом по новой технологии.

Плюсы новой технологии выпечки

- *улучшение пищеварения*
- *польза для фигуры*
- *профилактика сердечно-сосудистых заболеваний*

* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.

Кулинарный интернационал

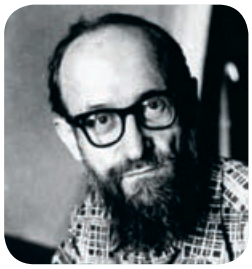
ПОДГОТОВИЛА
Евгения Кавун

Рагу и все-все-все

Рагу в десятках вариаций представлено в кухнях фактически всех народов мира.

Определяющий фактор

Вкусное и питательное блюдо из мяса, рыбы, птицы, дичи, овощей или грибов, часто подающееся в густом соусе, — рагу, — изначально великосветское кушанье, перекочевавшее на столы низших сословий и во многом утратившее былой лоск. Зато сегодня его вариации можно встретить по всему миру — в столовых а-ля рюс и в бразильских фавелах. Не исчезло оно и из меню изысканных ресторанов. Прародителем слова «рагу» стал французский глагол «ragoûter», который переводится как «возбуждать аппетит». И блюдо с этой задачей справляется прекрасно. Классический вариант рагу готовят из мелких кусочков бараньей или телячьей грудинки и лопатки, сперва обжаривают их в масле, затем колеруют в духовке и, наконец, тушат вместе с луком, морковью, репой в соусе из мясного сока и муки. Для истинного рагу, писал известный исследователь кулинарии Вильям Похлебкин, берут исключительно молодое мясо. Никаких жилок и костей быть не может, они дискредитируют само понятие рагу, главной чертой которого всегда была нежность.



Французский акцент

Тушеные овощи с мясом готовили, вероятно, с момента приручения огня. Однако возьмем за точку отсчета исконный французский вариант, для которого и сотни лет назад рецепт был нехитрый — кусочки мяса обжаривали на сковороде с грибами и фасолью, доводили до кипения и потом тушили. Консистенция рагу могла быть жидкой, тогда в него добавляли черствый хлеб и продолжали тушить, а если густой — раз-

Правила французского рагу

Мясо нарезается кубиками со стороной примерно 3 см. Обжаривать мясо надо отдельно, а уже потом смешивать с остальными ингредиентами. Специи — самые простые: смесь пряных трав, перец, соль и лавровый лист.

Аналог рагу из немецкой кухни, айнтопф, заменяет и первое, и второе блюда. Густой суп на воде или бульоне с картофелем, морковью, брюквой, разными видами капусты, бобовыми, крупами, мясом и копченостями готовят также в Бельгии, где в него часто добавляют светлое пиво.

Краткая хронология

16 000 лет до н. э.
В Китае изготавливали глиняные горшки.

III век до н. э.
Упоминание сковороды в Ветхом Завете.

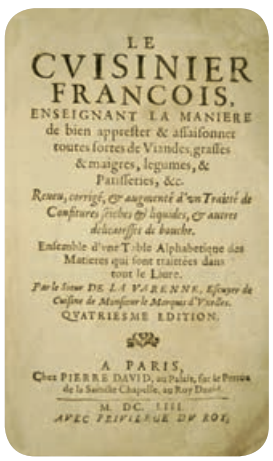
Японское тянконабэ готовят для борцов сумо в рамках специальной диеты по увеличению веса. Основа блюда – белки, содержащиеся в курице, рыбе, тофу, говядине и овощах. По количеству калорий тянконабэ способно заменить сразу 5–6 обычных блюд.

Еврейский чолнт – традиционное субботнее блюдо из мяса, овощей, крупы и фасоли. Из-за религиозного запрета на разжигание в субботу огня его готовят накануне, ставя горшочек с рагу в печь в ночь с пятницы, и томят до следующего дня. Чолнт присутствует во многих еврейских пословицах: «Жизнь – как чолнт: что положишь, то и будешь кушать».

бавляли пивом или вином. Изысканная версия блюда — бланкет, белое рагу из светлого мяса курицы, телятины или ягнятины, тушенной в белом бульоне или воде с приправами, сливками и желтками. В свое время бланкет занял важную позицию в высокой кухне Франции, став символом нового класса — буржуа. Бланкет подавали в лучших ресторанах Парижа в качестве закуски перед основным блюдом. Но если учесть, что на французскую кухню повлияли традиции Древнего Рима, восходящие к греческой кухне, и кулинарные предпочтения более древних народов: шумеров, египтян, вавилонян и финикийцев, — то о поиске родины рагу можно забыть.

Рагу эпохи Возрождения

Первый достоверный рецепт рагу описан в XVI веке не французским, а итальянским поваром Доменико Ромоли, шефом нескольких римских кардиналов. Он разъяснил, чем отличалось рагу эпохи Возрождения от средневековых тушеных блюд. В нем тоже присутствовали бульон и пряности, но в утонченном виде — прежде чем сварить мясо, автор предлагает его обжарить с луком, налить в бульон белого вина и прибавив душистые травы. В опубликованном в XVII веке кулинарном бестселлере Франсуа Пьерра де ла Варенна «Французский повар» около трети рецептов названы «рагу». Фолиант кулинара совершил переворот в гастрономии. Ла Варенн постановил — больше никаких пряностей, они лишь заглушают вкус продукта: «Когда я ем суп из капусты, я хочу, чтобы у него был вкус капусты», — такова была позиция повара. И тут рагу пришлось кстати. Соус, в котором дотушиваются продукты, представляет собой эссенцию их чистого вкуса. Со временем рагу набрало небывалую популярность и этим



LE
CVISINIER
FRANCOIS,
ENSEIGNANT LA MANIERE
de bien appreſter & aſſaiſonner
toutes ſortes de Viandes, graſſes
& maigres, legumes, &
Patiſſeries, &c.
Revu, corrigé, & augmenté d'un Traité de
Confitures ſeches & liquides, & autres
delicateſſes de bouche.
Enſemble d'vne Table Alphabetique des
Matieres qui ſont traitées dans
tout le Liure.
Par le ſieur DE LA VARENNE, Eſcuyer de
Cuiſine de Monſieur le Marquis d'Vxelles.
QVATRIESME EDITION.

A PARIS,
Chez PIERRE DAVID, au Palais, ſur le Pont,
de la Sainctte Chapelle, au Roy David.
M. DC. LIII.
AVEC PRIVILEGE DV ROY.

Краткая хронология

1560 год

Первое зафиксированное описание рецепта рагу в книге «Особая доктрина» итальянского повара Доменико Ромали.

1651 год

Франсуа Пьерр де ла Варенн в книге «Французский повар» описывает десятки рецептов рагу.

словом стали называть все, что долго тушилось. В книге «Школа рагу», вышедшей в Париже без указания автора десять лет спустя, нет ни одного рецепта под таким названием, поскольку слово с кулинарной точки зрения потеряло свое значение и рецепты стали различать по ингредиентам. Так появились говядина а-ля мод, биск из крабов и лангустов, спаржа натюрель и многие другие вариации.

Сверху вниз

Слава на пользу рагу не пошла. В низком своем варианте оно превратилось в варево без четкого рецепта, на которое жаловались литераторы. Эмиль Золя, например, в «Жерминале» использовал рагу из картошки, жареного лука и щавеля как символ нищеты и убожества. Рагу стало означать все сразу и одновременно ничего. Типичным рагу парижских бистро стали блюда из телячьей головы, мозгов и языка с большим количеством соуса, и к нему полагалась не вилка, а ложка. Не менее типичен для Франции и рагу-наварен из баранины и репы. Согласно легенде, после битвы при Наварине в 1827 году командир французского флота Анри де Риньи решил в честь победы угостить команду корабля «Трезубец» настоящим бараньим рагу. Вскоре оно появилось в парижских ресторанах под названием «наварен», и почти сразу повара стали готовить вариант с овощами. Когда баранину заменили телятиной или курицей, блюдо получило название «фрикасе» (от фран. Fricassée — «всякая всячина») и вопреки названию приобрело некую изысканность. В наши дни фрикасе окончательно утвердилось в роли рагу из белого мяса с белым же соусом. Нередко к нему подают гарнир, например рис.

Близкие родственники

Похожие на рагу блюда легко отыскать во всех кухнях мира. Но наибольшую известность приобрели французская закуска соте, венгерский гуляш, рус-

Пучеро, традиционное блюдо андалузской кухни из нута, говядины, курятины, свиной грудки, свиных ребрышек, кости горного хамона, картофеля и овощей, готовят сразу на несколько дней. В первый день едят с рисом, а на следующий – с макаронами.

В каждой области Испании есть свой рецепт косидо – традиционного густого супа из турецкого гороха с овощами, мясом и копченостями. При этом на севере предпочитают косидо с фасолью, на юге – с нутом.

В Индии готовят сабджи – острое и пряное рагу из картофеля и капусты с большим количеством карри и других специй.

Краткая хронология

1662 год

Публикация анонимной книги «Рассудительный повар, или Школа рагу».

1827 год

Первое упоминание наварена после битвы при Наварине командиром французского флота Анри де Риньи.

Классический бефстроганов в реконструкции Вильяма Похлебкина: «Говядину отбить, нарезать ломтиками поперек волокон и толщиной около 0,5 сантиметра, панировать в муке. В сковороду налить масло, дно выложить кольцами репчатого лука, чтобы не допустить соприкосновения мяса с посудой. На большом огне в течение 2–3 минут обжарить ломтики мяса до появления коричневого цвета. Залить смесью сметаны с добавлением томатной пасты и тушить под крышкой. Из пряностей добавить только черный перец. В одном из рецептов начала XX века рекомендуется влить в сметану пару ложек мадеры».

Тажин
Эмиль Анри*
1 шт. / 32 см / 2,5 л / керамика

~~5946.50~~
5055 00 руб.

Незаменимое приспособление для приготовления вкусного, ароматного, сочного рагу – керамический тажин. Овощи и мясо не пригорят и сохранят свою нежную текстуру.

ский бефстроганов, а также британский стью. Соте, опять же, блюдо французское, готовится из нежных сортов мяса, птицы, рыбы или грибов. Основу маринуют и быстро обжаривают. Мясо при этом разделывают на естественные части — ножки, грудки, а подают соте под различными соусами в зависимости от того, из какого продукта оно приготовлено. Различны и гарниры, но чаще всего аккомпанируют ему тушеный или жареный картофель и зеленый лук. Для венгерского гуляша, который изначально считался едой пастухов, кусочки говядины тушат со шпиком, луком, паприкой и картофелем. Британские стью — целая группа блюд. Ингредиентами выступают любые комбинации овощей, мяса и специй. Над самым известным, ирландским, вариантом стью по этому поводу посмеивался Джером К. Джером в повести «Трое в лодке, не считая собаки». Автор подчеркивал, что в стью кладут что угодно — герои повести даже подумывали над тем, чтобы добавить в котелок крысу.

Национальный герой

В ряду иностранных рагу особняком стоит бефстроганов, выходец из русской кухни, завоевавший сердца гурманов всей планеты. Готовят его из мелко нарезанных кусочков говядины, залитых горячим сметанным соусом. Вильям Похлебкин считает, что блюдо возникло не ранее второй половины 90-х годов XIX века и является придуманным, не имеющим народных корней. Название оно получило в честь графа Александра Строганова, который держал в Одессе так называемый открытый стол, где мог отобедать любой образованный и прилично одетый человек. Один из поваров графа удачно объединил технологию французской кухни с приемами русской — соус стали подавать как подливку, вместе с мясом. Бефстроганов приобрел широкую популярность и после Второй мировой вошел в номенклатуру международной ресторанной кухни как «русское блюдо». Лучшим гарниром к нему считается жаренный во фритюре картофель с дольками свежего помидора. Т

Краткая хронология

1890-е годы

Изобретение бефстроганова Андре Дюпоном, одним из поваров генерал-губернатора Новороссии графа Александра Строганова.

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

ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

Интерактивный журнал

Ваш личный путеводитель по миру гастрономии для iPad и Android

— экономия времени и пространства: архив номеров будет всегда под рукой, не занимая много места

— интуитивно понятный интерфейс и удобная навигация

— быстрый поиск по содержанию, возможность просматривать номер постранично и постатейно

— рецепты, «оживающие» по клику, формирование избранного для списка покупок

— доступность журнала из любой точки мира: читайте статьи, изучайте каталог и возвращайтесь к нам!

Ищите в октябрьском номере ссылки на видео, 11 эксклюзивных рецептов от нашего бренд-шефа Сергея Синицына и 6 рецептов от четы фуд-блогеров Ярмиш.

Скачайте, и все рецепты найдутся в нужный момент.

Доступно в App Store

ЗАГРУЗИТЕ НА Google play

tabris.ru

16+

Бланкет из курицы и грибов с эстрагоном

(быстрый вариант легкого рагу)

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. **Филе грудки молодой курицы** – 2 шт.
2. **Лук репчатый средний** – 1 шт.
3. **Шампиньоны средние** – 4 шт.
4. **Масло растительное** – 2 ст. л.
5. **Коньяк** – 40 мл
6. **Сливки 33%-ные** – 100 мл
7. **Специя «эстрагон»** – 1 щепотка
8. **Соль** – 1 щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нарезать куриное филе соломкой поперек волокон, лук – перьями, а шампиньоны – на 4–6 частей.
2. На разогретую сковороду налить оливковое масло, выложить курицу, шампиньоны и лук, обжаривать на среднем огне, добавить коньяк, можно поджечь, но очень осторожно.
3. Налить сливки, посолить и добавить эстрагон. Тушить до загустения соуса 5–7 минут.
4. Подавать рекомендуется с рисом или рассыпчатой кашей.

Грузинскую чанахи – тушенную в глиняном горшочке баранину с картофелем, томатами, баклажанами, луком, заложенными в посуду слоями, – так любил Сталин, что даже придумал блюду свой вариант названия: «арагви».

На Сицилии овощное рагу именуют словом «чанфотта» и готовят из баклажанов, цукини и сладкого перца.

ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

3 пригласительных билета

на все мероприятия Винного клуба «Табрис» в ноябре ждут своих владельцев

«Табрису» 15 лет

Скачайте приложение «Табрис»

и установите на планшеты iPad или Android

Ответьте правильно

на конкурсный вопрос, заданный в октябрьском выпуске электронной версии журнала

Отправьте ответ на @ reklama@tabris.ru

Окажитесь 1, 5 или 15-м приславшим правильный ответ

Выиграйте членство Винного клуба

«Табрис» на месяц

Поздравляем победителей августовского конкурса Ирину Соболюк, Олесю Бабченец и Григория Шумилина.

* Условия конкурса: акция действует с 1 по 31 октября 2013 г. С информацией об организаторе конкурса, о правилах его проведения, количестве призов по результатам такого конкурса, сроках, месте и порядке их получения можно ознакомиться на сайте tabris.ru.

Доступно в App Store

ЗАГРУЗИТЕ НА Google play

tabris.ru

16+

Рагу по-цюрихски

(вариация на тему блюда XIX века)

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. **Телятина филе (лопатка)** – 800 г
2. **Специя «паприка»** – ¼ ч. л.
3. **Шампиньоны средние** – 200 г
4. **Масло растительное** – 4 ст. л.
5. **Вино сухое вино** – 80 мл
6. **Сливки взбитые** – 300 мл
7. **Соль** – 2 щепотки
8. **Специя «лимонный перец»** – ¼ ч. л.
9. **Петрушка** – 2 веточки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Телятину нарезать брусочками поперек волокон, смазать растительным маслом, посыпать красной паприкой и отставить мариноваться на 5–10 минут. Шампиньоны нарезать на 4–6 частей.
2. На сильно разогретую сковороду выложить промаринованную телятину и шампиньоны, обжаривать 3–4 минуты, добавить белое сухое вино и выпаривать, пока не исчезнет запах алкоголя.
3. Посолить, добавить взбитые сливки, специю «лимонный перец» (можно заменить 3 корочками лимонной цедры) и рубленые листья петрушки и тушить еще 3–5 минут. Подавать рекомендуется с пюреобразным гарниром.

16+
Больше рецептов в электронной версии журнала.
Ищите журнал «Табрис» в AppStore и на Google play!
Доступно в App Store
ЗАГРУЗИТЕ НА Google play

Теплый салат со шпинатом

Фуа-гра с жареным виноградом

Тальятелле с телятиной

И еще много новых осенних вкусов в «Т-кафе»

cafe T

ул. 40-летия Победы, 144/5,
тел.: (861) 252-69-96, 257-54-62,
«Табрис-Центр», 2-й этаж,
время работы с 10.00 до 01.00

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

ул. Тургенева, 138/6,
тел.: (861) 215-68-02, 215-68-03,
«Табрис-Центр», 2-й этаж,
время работы с 10.00 до 01.00

t-cafe.ru vk.com/tcafe facebook.com/cafeTcafe twitter.com/t_cafe tcafe.livejournal.com

Острота момента

Давно прошли те времена, когда люди разделывали добычу куском камня. Сейчас в распоряжении человечества есть сталь, титан, керамика и даже особо прочный пластик.

Ножи особого назначения

1

Набор ножей
Аполло Пикар*
3 шт. / 12 см, 10 см, 8 см / керамика / для кухни

~~1959.20~~
1668 00 руб.

1

Каждый уважающий себя повар непременно оценит набор керамических ножей «Пикар», в который входят сантоку, универсальный нож и нож для овощей. Ножи не требуют дополнительной заточки, а их отличительная особенность – эргономичная ручка. В наборе идет особая оригинальныя подставка. После знакомства с ним можно смело отбрасывать все суеверия и дарить такие ножи всем родственникам и друзьям.

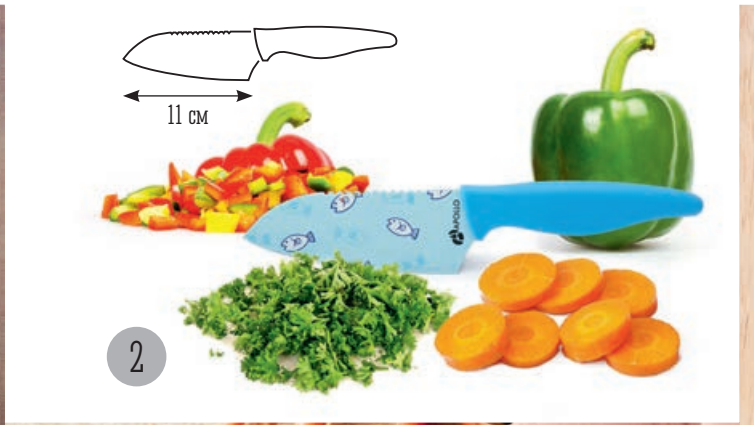
Нож
Аполло Бонфанти
1 шт. / 11 см / сантоку

~~236.80~~
202 00 руб.

2

Примерный перевод слова «сантоку» звучит как «три хороших вещи» или «три вида использования». Это говорит о способности ножа хорошо резать, рубить и крошить. Размер сантоку удобен для резки ломтиками или кубиками как мяса, так и овощей. К слову, сантоку от компании «Аполло» обладает антибактериальным покрытием, которое помогает максимально сохранить полезные свойства продуктов.

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



Нож
Аполло Бонфанти
1 шт. / 7 см / для овощей

~~172.10~~
14700 руб.

3

Семь сантиметров высококлассной нержавеющей стали позволят легко и непринужденно разделаться с любым овощем. Для блестящего результата нужно только, чтобы эти стальные сантиметры были от компании «Аполло». Нарезанные таким ножом овощи не окислятся, а значит не потеряют вкуса и полезных свойств. А эргономика и оригинальный дизайн станут стимулом для самых смелых экспериментов на кухне.

Нож
Тескома Престо
1 шт. / 20 см / для мяса

~~198.80~~
16900 руб.

4

Один из самых важных кухонных аксессуаров – нож для мяса. Обычный нож нарежет обычные куски, а хороший нож сделает их аккуратными и аппетитными. Нож от компании «Тескома» изготовлен из первоклассной нержавеющей стали с практичной матовой обработкой поверхности. Длинное лезвие средней высоты и ручка из прочной пластмассы делают такой нож незаменимым помощником для любого повара.

Нож
Тескома Президент
1 шт. / для устриц и пармеджано

~~474.90~~
404.00 руб.

5

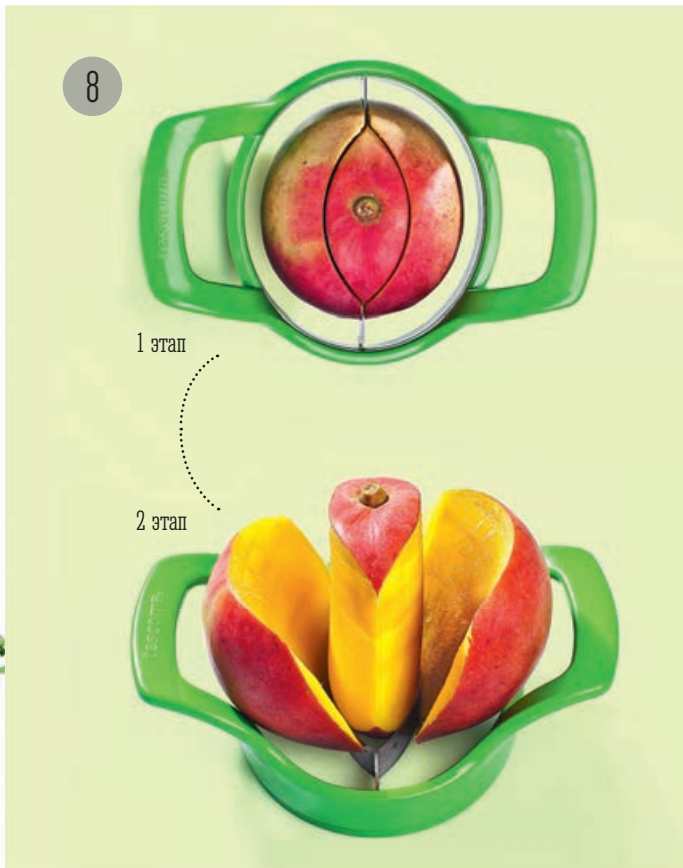
Первым показателем свежести устриц является плотно закрытая раковина. Можно весь вечер потратить на уговоры моллюска открыть створки или же парой изящных движений устричного ножа открыть деликатес. К слову, такой нож с длиной лезвия 19 см пригодится и для того, чтобы наколоть кусочками самый известный итальянский сыр – пармезан. А отличную компанию и устрицам, и сыру составит белое сухое.

Нож
Тескома Престо
1 шт. / 14 см / для сыра

~~145.70~~
124.00 руб.

6

Нарезать сыр безупречными ломтиками или пластинками? Легко, если нож под это «заточен». Зубчатая режущая кромка, раздвоенное острие и три больших отверстия, чтобы сыр не прилипал при нарезке, – верные признаки того, что кусочки сыра будут выглядеть именно так, как вы и задумали. Сыр не тянется, не ломается, режется тонко. Идеально для гурманов!



Нож
Тескома Престо*
1 шт. / для нарезки зелени

~~331.80~~
28300 руб.

7

Сочная и ароматная зелень в приготовленном блюде – это как завершающий штрих в картине. Быстро и легко нанести этот штрих поможет специальный нож для нарезки зелени. Он режет быстро, аккуратно и так мелко, как захочется, а защитный вкладыш делает шинковку максимально безопасной. Несколько виртуозных движений рукой – и горка пряностей или зелени для кулинарных шедевров готова.

Нож
Тескома Престо
1 шт. / для манго

~~206.20~~
17600 руб.

8

Манго – фрукт родом из Индии, где в его честь даже устраиваются ежегодные праздники. Он полезен для кожи, зрения и сердца благодаря своим витаминам и микроэлементам. А вот красиво нарезать манго и извлечь из него косточку, не испортив внешний вид, – задача непростая. Изящное решение – нож специальной формы, который быстро и легко разрежет манго на две равные части и удалит сердцевину.

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

Крупным планом

Многие избегают готовить из баранины, ссылаясь на специфический аромат и трудности приготовления. А зря, все проще, чем кажется.

Виктор Лунин
шеф-повар собственного производства сети «Табрис»

Выбор мяса

Баранину можно разделить на три вида. Самый нежный и полезный вид — это ягнятина. Возраст ягненка не должен превышать 3 месяцев с рождения. Далее по качеству и вкусу следует мясо молодого барана возрастом от 3 месяцев до года. Мясо взрослого животного называется именно бараниной и занимает третье место на вкусовом пьедестале. Баранина содержит меньше жира, чем свинина и даже говядина, и в ней практически отсутствует холестерин, поэтому она смело используется в диетическом питании.

Для питания детей я рекомендовал бы только ягнятину. Два остальных вида подойдут лишь взрослым

Польза продукта

Самым легкоусваиваемым мясом из перечисленной группы считается ягнятина. Правда, она все-таки уступает в этом крольчатине. Дело в том, что бараний жир, в той или иной пропорции содержащийся в баранине, очень быстро застывает и мешает правильному усвоению. Поэтому мясо нужно есть только горячим: жареное стоит запивать горячим чаем, а отварное сопровождать горячим бульоном. В баранине содержатся почти все необходимые нам витамины, макро- и микроэлементы. Главное не растерять их при неправильном приготовлении.

Особенным деликатесом считается мясо сардинского ягненка. Травы, произрастающие на Сардинии, мягкий климат и близость моря делают вкус ягнятины солоноватым. И поэтому ее не солят при приготовлении.

Национальные пристрастия

Баранина готовится довольно легко и быстро. Так, в мировой практике принято подавать каре ягненка (или молодого барана) средней прожарки. Считается, что именно такой вид прожарки раскрывает полноту вкуса и аромата ягнятины. Впрочем, жители разных стран имеют собственные пристрастия. Классика жанра по применению баранины на Кубани — это шашлык, плов, люля-кебаб и шурпа. А, к примеру, на Кипре традиционным блюдом считается запеченная баранина «клефтико», или «по-пиратски». Запекается она в специальных дровяных печах в сосудах, плотно закрытых крышками.

Вымачивание

Чтобы мясо стало нежнее, его можно вымачивать в рассоле, но не в воде. Такая техника применяется во французской кухне (чаще к утиному мясу). Она делает волокна мягче. Для мяса ягненка и молодого барашка она не применяется: мякоть достаточно нежна. Если готовить мясо взрослого барана, его можно поместить в рассол из воды и соли на 1—3 часа. Обычно эту технику применяют перед запеканием. В маринад для шашлыка из баранины можно также добавить минеральной воды, лучше всего — «Боржоми», а основой маринада станет оливковое масло, свежий тимьян, чеснок, белый молотый перец и морская соль.

Авиценна рекомендовал для приготовления брать мясо, лежащее ближе всего к кости. Такое мясо считалось лечебным

Приправы и специи

Качественную баранину вовсе не обязательно мариновать заранее, тем более солить. Можно сделать это непосредственно перед приготовлением. А то и вовсе будет достаточно обвалять в специях и смазать оливковым маслом. А вот выдержать мясо очень желательно. Для этого нужно, чтобы баранина провисела в холодильнике хотя бы 3—4 дня. Лучшими попутчиками к баранине считаются чеснок, розмарин и тимьян. Но если вы готовите баранину с розмарином, не добавляйте тимьян: это самодостаточные травы. Зато обе они сочетаются с чесноком. Т

Памятка

	Часть туши	Размер 1 порции	Время приготовления
Запекание	Грудинка, нога, лопатка, поясница, шея	225—350 г (с костью) 175—250 г (без кости)	Быстрое запекание* (200 °С) — от 20 до 50 минут Медленное запекание* (180 °С) — от 35 минут до 1 часа 10 минут
Гриль	Филейная часть, поясница, нога	2—3 котлеты (филейная часть) 1—2 отбивные (поясница) 1 стейк (нога)	Под горячий гриль — по 3—4 минуты с каждой стороны После уменьшения огня — по 3—6 минут с каждой стороны
Жарка	Филейная часть, поясница, нога	2—3 котлеты (филейная часть) 1—2 отбивные (поясница) 1 стейк (нога) 100—200 г филе	На сильном огне — по 3—4 минуты с каждой стороны Тушение после уменьшения огня — по 3—6 минут с каждой стороны
Варка или тушение	Грудинка, шея	225—350 г (в зависимости от количества костей)	1 ½ —2 ½ часа или более в зависимости от рецепта

* При запекании в оловянной посуде или фольге время приготовления увеличивается на 20—30 минут.

Жаркое из баранины с баклажанами и курагой

(авторский рецепт Виктора Лунина)

СЛОЖНОСТЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. **Куриный бульон** — 200 г
2. **Баранина** — 300 г
3. **Лук репчатый** — 100 г
4. **Курага (алыча)** — 6–8 шт
5. **Картофель** — 200 г
6. **Баклажаны** — 100 г
7. **Зелень** — 20 г
8. **Масло оливковое для обжарки** — 30 г
9. **Соль, перец черный молотый, лавровый лист** — по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баранину промыть, порубить кусочками весом 30—40 г каждый и обжарить на сковороде на оливковом масле до полуготовности.
2. Очищенный картофель нарезать крупными кубиками и отправить в горшочки для запекания вместе с обжаренной бараниной, добавить к ним репчатый лук, зелень, нарезанные кружками баклажаны, курагу (или алычу, если готовить летом). Заправить солью, перцем, лавровым листом, залить бульоном.
3. Закрыть горшочки крышками, поставить в духовку на легкий огонь (до 150 °С) и тушить в течение 1 часа.

Мясо
Баранина
1 кг / ШЕЯ / ОХЛАЖДЕННОЕ

~~416.30~~
375.00 руб.

ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

Готовые обеды

Сытная и полезная еда, которая всегда под рукой

Сбалансированное питание, состоящее из основного блюда и гарнира, всегда свежее и заранее упакованное, позволит правильно питаться в нужное время и в любой обстановке.

Попросите разогреть при покупке

ВАРИАНТЫ НАБОРОВ:

— котлеты свино-говяжьи с картофельным пюре
— стейк лосося с отварным рисом
— тефтели из индейки с гречкой

Спрашивайте в супермаркете на ул. Красных Партизан, 173

Грибное царство

Грибы – отдельное царство и великая тайна Земли, особый мир живых организмов, обладающих признаками растений и животных. С древнейших времен они играют важную роль в жизни и питании человека.

15 %
субъектов живой природы составляют грибы

Белые

перец душистый, перец белый, лавровый лист, лук, петрушка, укроп, майоран, кориандр, овощи, сметана, твердые сыры, картофель, мясо, крупы

Грузди

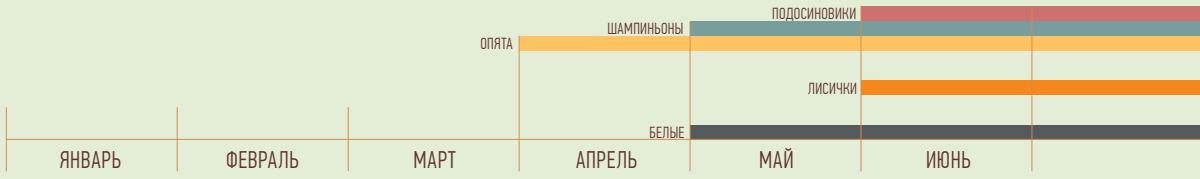
перец душистый, белый, лавровый лист, зелень, майоран, кориандр, овощи, сметана, твердые сыры, картофель, мясо, крупы

Способы переработки и хранения:

Виды грибов | Блюда | Хранение | Температура | Срок | В ассортименте «Табриса»

	Свежие	Замороженные	Сушеные	Маринованные
Виды грибов	вешенки, лисички, шампиньоны	шампиньоны, белые, маслята, опята, подосиновики, ассорти	белые, подосиновики	белые, грузди, маслята, намеко, опята, рыжики, шампиньоны, ассорти
Блюда	салаты, супы, соусы, пицца, паста, жаркое, рагу, выпечка	супы, жаркое в горшочках, соусы, грибное, мачанка, выпечка, пицца, паста	супы, соусы, жаркое, рагу, гарниры, паштеты, масло	закуски, салаты, сэндвичи, окрошка, солянка, жаркое
Хранение / Температура / Срок	2—3 °C; 4—5 дней	18 °C и влажность 95 %; до 1 года	в сухих, чистых проветриваемых помещениях; до 1 года	1—8 °C; до 1 года
В ассортименте «Табриса»	1. ТМ «Грибов дол»	1. «Хортекс» 2. ООО «Торговый дом «Саймаа Бевериджис Раша» 3. ТМ «Берест» 4. ТМ «Дикорос»	1. ЗАО «Си-Проджект» 2. ТМ «Лесные угодья»	1. «Фуджиан Лонгхай Фуд» 2. ООО «Ряжский погребок» 3. ООО «ЭКОПРОДУКТ» 4. ТМ «Скатерть-Самобранка» 5. ООО ТД «БВК» 6. ТМ «Лорадо» 7. ТМ «Кормилица» 8. ТМ «Кубаночка» 9. ТМ «Богородская Трапеза» 10. ООО «Гранд-Стар» 11. ООО «Бондюэль-Кубань»

Сезон сбора



$160 000

цена самого дорогого трюфеля в мире, проданного с аукциона

ОБНАРУЖЕНЫ ГРИБЫ, питающиеся радиоактивным излучением, очищающие нефть от примесей и перерабатывающие пластик

Рыжики

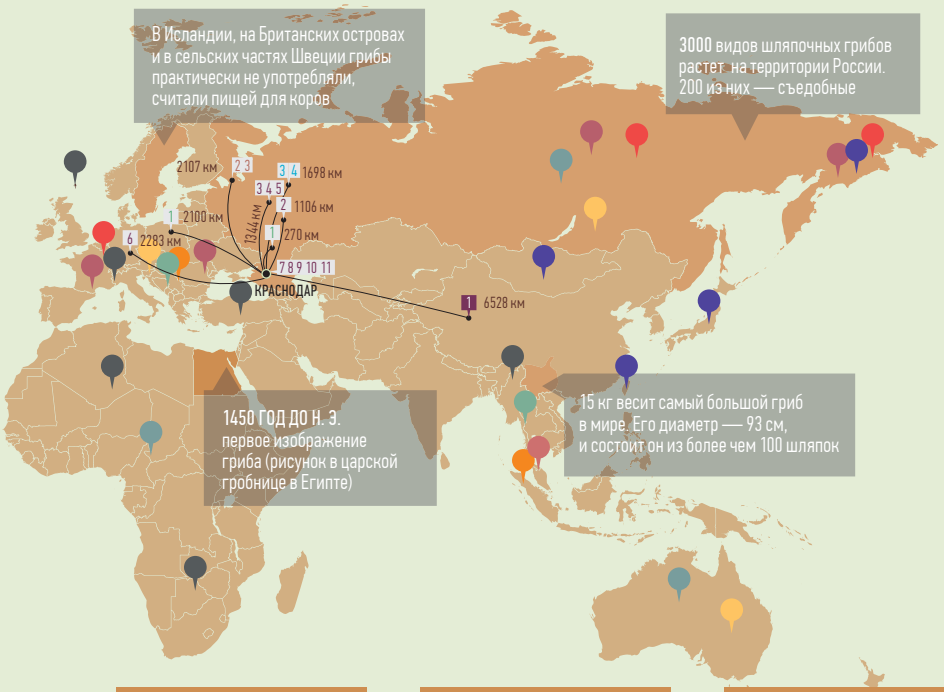
лук, петрушка, мясо и птица

Лисички

душистый перец, лавровый лист, гвоздика, корица, сало, шпик, копчености

В Исландии, на Британских островах и в сельских частях Швеции грибы практически не употребляли, считали пищей для коров

3000 видов шляпочных грибов растет на территории России. 200 из них — съедобные



Маслята

душистый перец, лавровый лист, гвоздика, корица, овощи

1450 ГОД ДО Н. Э. первое изображение гриба (рисунок в царской гробнице в Египте)

15 кг весит самый большой гриб в мире. Его диаметр — 93 см, и состоит он из более чем 100 шляпок

Намеко

горькие травы, тофу, фасоль, морковь, рис

Вёшенки

перец душистый, корень петрушки, сметана, сыры, мясо и дичь, картофель, крупы, овощи

Подосиновики

лук, петрушка, укроп, морковь, капуста, крупа, рис, картофель, гречка

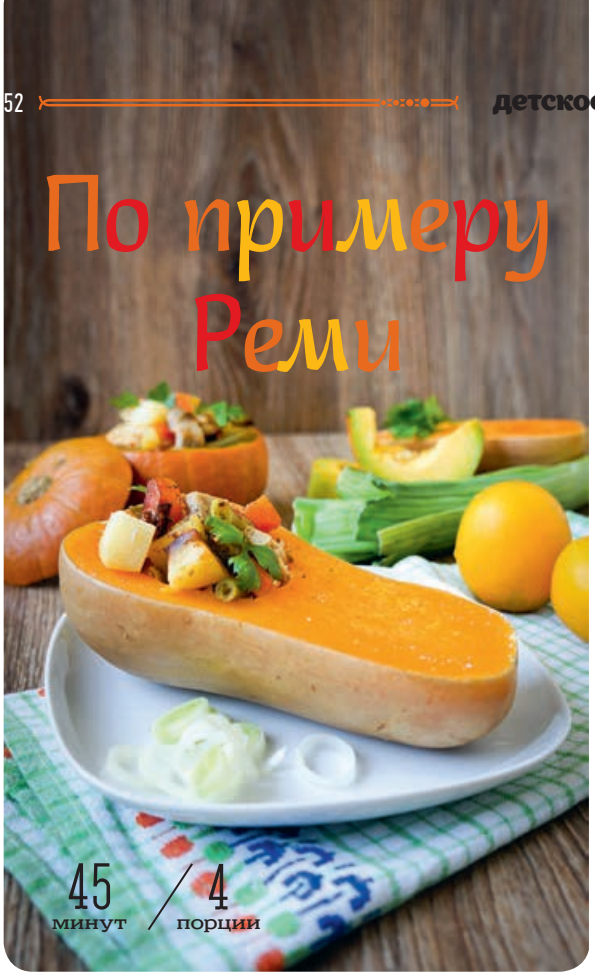
Шампиньоны

овощи, мясо и птица, стручковая фасоль, кукуруза, сыры, сливки

Опята

лук, укроп, лавровый лист, оливковое масло, сметана, картофель, мясо, овощи, гречка, рис, рыба

По примеру Реми



Даже «взрослую пищу» стоит подавать ребенку под соусом фантазии: вкусно, полезно и оригинально.

Рагу и его разновидности — уже по-настоящему взрослая еда для ребенка. Но это не повод делать ее скучной. Например, можно использовать в качестве посуды яркие мини-тыквы: мелочь, которая сделает трапезу интересней и подспудно приучит ребенка к полезной бахчевой культуре.

Начинать готовить рагу стоит из тех продуктов, с которыми ваш ребенок уже знаком. В качестве основы подойдет самое мягкое мясо: нежирная свинина или говяжья вырезка. Лишь овощи претерпят изменения: их надо будет измельчить чуть мельче обычного или слегка размять кусочки вилкой, чтобы добиться присущей рагу консистенции. Позже можно

Татьяна Устюгова

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

Овощное рагу с мясом и тыквой

(рецепт сезонного блюда с оригинальной подачей)

СЛОЖНОСТЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. **Куриное филе** — 400 г
2. **Мясо** — 200 г
3. **Цукини или кабачок** — 1 шт.
4. **Болгарский перец** — 1 шт.
5. **Томат без кожицы** — 1 шт.
6. **Картофель** — 2 шт.
7. **Луковица** — 1 шт.
8. **Морковь** — 1 шт.
9. **Тыква, нарезанная кубиками** — 100 г
10. **Фасоль стручковая** — 50 г
11. **Оливковое масло для обжарки** — 2 ст. л.
12. **Соль, свежая зелень** — по вкусу
13. **Мини-тыквы для подачи** — 4 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мини-тыквы вымыть, срезать верхнюю часть, вычистить семена и отварить на пару в течение минут 10—15.
2. Мясо нарезать кубиками. Все овощи вымыть и нарезать крупными кубиками, кроме лука (его лучше измельчить). Мясо немного обжарить в масле, добавить к нему лук и морковь, пассеровать до золотистого цвета.
3. Добавить остальные овощи, мелко порезанный томат и соль. Тушить на медленном огне до готовности около 20 минут, помешивая время от времени. Посыпать рубленой зеленью. Дать настояться. Готовое рагу переложить в тыквы и подать к столу.

Рататуй

(вариация на тему традиционного французского блюда)

СЛОЖНОСТЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. **Баклажан** — 1 шт.
2. **Цукини или кабачок** — 1 шт.
3. **Болгарский красный перец** — 1 шт.
4. **Томаты средних размеров** — 6 шт.
5. **Томаты крупные** — 3 шт.
6. **Базилик сухой** — ½ ч. л.
7. **Пармезан** — 30 г
8. **Фета** — 50 г
9. **Чеснок, соль** — по вкусу
10. **Свежая зелень для украшения** — по вкусу

Понадобится круглая форма диаметром 24 см, фольга, деревянная шпажка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Предварительно запечь в духовке болгарский перец и крупные томаты при температуре 170 °С в течение 1 часа.
2. Снять с остывших овощей кожицу и измельчить до состояния пюре в блендере, добавить сухую зелень базилика.
3. Баклажан, цукини, мелкие томаты вымыть, нарезать на тонкие кружки.
4. Выложить кружки овощей в форму, смазанную маслом, поочередно: баклажан, цукини, томат. Начинать выкладывать нужно с середины и постепенно заполнять всю форму.
5. Залить сверху ранее приготовленным томатным пюре с перцем, посыпать сверху мелкорубленым чесноком. Отправить под фольгой запекаться в духовку на 30 минут при температуре 180 °С.
6. Фольгу снять и посыпать рататуй тертым пармезаном и зеленью. Отправить еще на 10–15 минут в духовку и довести до готовности: при прокалывании деревянной шпажкой она должна легко проходить через овощи.
7. Готовые овощи выложить на тарелку, украсив крошкой сыра фета и свежей зеленью.

перейти к следующему этапу и добавлять в блюдо новые ингредиенты, постепенно приучая детей к иным вкусам.

Готовя рагу в мультиварке или в скороварке, вы сэкономите массу времени и добьетесь нужного результата. Разве что процесс приготовления может показаться ребенку не таким увлекательным, как в случае если блюдо будет готовиться у него на глазах в духовом шкафу.

Овощной вариант рагу, рататуй, — отличное, легкое в приготовлении и оригинальное по вкусу блюдо, станет любимцем у тех, кто привык вкусно поесть и строго следить за калориями. А еще это блюдо можно обыграть темой любимых героев мультфильма «Рататуй», например, мышонка Реми. Возможно, не всем детям понравится уж слишком овощной вкус этого рагу, но им точно будет интересно готовить его.

Больше рецептов и разных историй в личном блоге:

childrens-menu.livejournal.com

16+

Мастер и Маргарита

В поисках вдохновения мы набрели в сети Интернет на фуд-блог, за англоязычными рецептами которого скрывалась семья из Ростова. Приятное открытие.

Идея семейного обеда

Блоги семьи Ярмиш
foodienarium.com

mikeeats.livejournal.com

Инстаграм
instagram.com/mikeyarmish

1 Безалкогольный пунш с гибискусом

Имя Михаил и Маргарита Ярмиш
Возраст 27 лет
Основной род занятий интернет-проекты
Образование мехмат ЮФУ, прикладная математика

Михаил «Блогерством начал заниматься, чтобы стимулировать себя побольше фотографировать и поинтереснее готовить. Да и в целом любим мы с женой вкусно покушать. Так как блогерство не так уж далеко от основной нашей деятельности, оно показалось вполне разумным шагом».

Кростини с запеченными красными перцами и каперсами

2

«В блоге отвечаю за половину готовки и за фото. Любимая жена – за вторую половину и помогает со стилизацией блюд».

3 Салат с жареной рисовой лапшой и апельсинами

«Рецепты, как правило, выбираем вместе. Признаться, ведение блога в целом не сильно повлияло на жизнь. Разве что кухня теперь завалена кучей инвентаря и мы попробовали много интересных вкусовых сочетаний. Впрочем, совместное семейное хобби никогда не лишнее. А занятие это веселое и интересное, так что всем могу с удовольствием порекомендовать».

Холодный томатный суп 4

«Ведем два блога, так как западный Интернет значительно более развит в этом плане и там подобным заниматься интереснее. К сожалению, времени сейчас недостаточно ни для одного, так что раскрутка пока хромает. Еще, кстати, есть и «Инстаграм», где многие фотографии появляются в ином виде и намного раньше».

5 Куриные бедра по-азиатски

«Когда я отвечаю на эти вопросы, жены, к сожалению, рядом нет, но в целом ее ответы будут весьма схожими. Разве что зовут ее Маргаритой. А так – у нас один возраст, факультет, и мы все в этой жизни делаем вместе. Только ее рабочая специализация в данный момент – воспитание нашей дочурки».

16+

Ищите рецепты в электронной версии журнала.
Ищите журнал «Табрис» в AppStore и на Google play!

Доступно в App Store

ЗАГРУЗИТЕ НА Google play

Ванильно-апельсиновый пирог-перевертыш 6

MANDARIN gourmet

Кулинарная студия

30 сентября Пн

1 октября Вт
19:00 1400 руб

Подарки леса

Грибное изобилие на ужин: крем-суп с грибами, теплый салат с телятиной, сливочное ризотто с лесными грибами

2 октября Ср
19:00 1200 руб

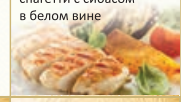
Пироги

Лучше пирогов могут быть только пироги! Пирог с яблоками и корицей, медовый пирог с орехами, настоящая грузинская ачма

3 октября Чт
19:00 1500 руб

Рыбный день

Стейк из норвежской семги с соусом Ди Пешт, дорада по-марсельски со сливочным соусом, спагетти с сибасом в белом вине



4 октября Пт
19:00 1300 руб

Кавказ

Какое кавказское застолье без азу из телятины, цыпленка Чкмерули, хачапури по аджарски?!

5 октября Сб
12:00, 15:00 1000 руб

Детская пицца
ДЕТСКИЙ КЛАСС

Замешиваем, раскатываем, выпекаем: пицца Маргарита, пицца с курочкой и ананасом, пицца карамельная

19:00 1500 руб

Французская кухня

Запеченные мидии по-провански, салат нисуаз с тунцом, жаркое по-лионски

6 октября Вс
12:00, 15:00 1100 руб

Запекай-ка!
ДЕТСКИЙ КЛАСС

Учимся выпекать вкусности: слойку с яблоком, слойку с вареной сгущенкой, сосиску в тесте

19:00 1200 руб

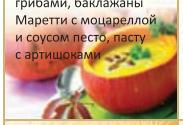
Девичник с тортом

Волшебный мильфей с ягодами так же прекрасен, как девичьи мечты. Испечем вместе!

7 октября Пн
19:00 1400 руб

Осенний подарок

Приготовим тыквенный крем-суп с лесными грибами, баклажаны Маретти с моцареллой и соусом песто, пасту с артишоками



8 октября Вт
19:00 1200 руб

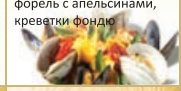
Ужин за 30 минут

Быстро и очень вкусно! Кростини с прошутто, медальоны из телятины со сливочной полентой, ягодный маффин

9 октября Ср
19:00 1800 руб

Средиземноморская кухня

Уникальное сочетание пользы и вкуса! Черные мидии с соусом горгонзола, нежная форель с апельсинами, креветки фондю



10 октября Чт
19:00 1400 руб

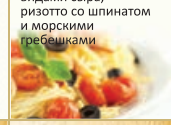
Узбекская кухня

Пряная, ароматная, необычайно вкусная! Самса с сыром и зеленью, басма, праздничный плов с сухофруктами и орехами

11 октября Пт
19:00 1600 руб

Паста ризотто

Спагетти Карбонара, фарфалле с тремя видами сыра, ризотто со шпинатом и морскими гребешками



12 октября Сб
12:00, 15:00 1000 руб

Сладкие рулетики
ДЕТСКИЙ КЛАСС

Круассаны с шоколадным кремом, слойка с заварным кремом и грушей

19:00 1400 руб

Пицца – любимые рецепты

Пицца Цезарь, пицца 4 сыра, пицца Беллини с артишоками

13 октября Вс
12:00, 15:00 1100 руб

Кексы и маффины
ДЕТСКИЙ КЛАСС

Сладкоежки не устоят! Маффин с бананом, маффин с джемом, шоколадный кекс

19:00 1400 руб

Испанская кухня

Картофельная тортилья со сладким перцем, паэлья с уткой и артишоками, кофейный флан

14 октября Пн
12:00 1000 руб

Курс молодой хозяйки
Полный курс 3000 рублей

Настояший кубанский борщ, уха по-тосканки, крем-суп из шпината с креветкой

19:00 1300 руб

Террины и паштеты

Модное французское блюдо: террин из сыра и шпината, террин из форели, нежный паштет из птицы

15 октября Вт
12:00 1200 руб

Голубцы из телятины, фаршированная куриная ножка, картофельные колдуны с говядиной

19:00 1200 руб

Домашний хлеб

Все тонкости приготовления домашнего хлеба. Хлеб с прованскими травами, эпи-багет, венская булочка

16 октября Ср
12:00 1000 руб

Шарлотка с яблоками и корицей, эклеры с заварным кремом, шоколадный фондант

19:00 1400 руб

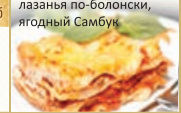
Котлеты

Котлета из птицы с грибами, биточки из говядины, зразы из рубленного мяса с сыром

17 октября Чт
19:00 1400 руб

Кухня Болоньи

Мастер-класс с итальянским акцентом. Паста Ригатти с соусом Болоньезе, лазанья по-болонски, ягодный Самбук



18 октября Пт
19:00 1500 руб

October-fest

Рецепты отличных блюд к пиву: запеченная рулька, зразы с капустой и грибами, капуста по-баварски

19 октября Сб
12:00, 15:00 1100 руб

Фрукты в тесте
ДЕТСКИЙ КЛАСС

Сладкие слоечки, пирожки с фруктами – настоящее лакомство для малышей

19:00 1600 руб

Ресторанные десерты

Тирамису с шоколадом, панакотта с малиной, шоколадный фондант с мягким мороженым

20 октября Вс
12:00, 15:00 1100 руб

Слойки-слоечки
ДЕТСКИЙ КЛАСС

С грушей, с персиком, с творогом и изюмом. Выпекаем и веселимся!

19:00 2200 руб

Стейки

Готовим: рибай с соусом Марсала, стейк Венгерский с сырным соусом

21 октября Пн
19:00 1300 руб

Американская кухня

Модный мастер класс посвящен кухне свободы: телятина Чили Кон Карне, куриный салат Карри с ананасом, пончики с глазурью и шоколадом

22 октября Вт
19:00 1500 руб

Рыбное трио

Лосось по-провански, дорада запеченная с томатами, пряная барабулька

23 октября Ср
19:00 2100 руб

Каре

Каре ягненка в базиликовой корочке с болгарским соусом и каре теленка с запеченным картофелем и соусом Деми-гляс

24 октября Чт
19:00 1300 руб

Итальянские закуски

Брускетта с моцареллой Баффало и чили, брускетта с лососем и авокадо, фритато-карне с курицей и томатным соусом

25 октября Пт
19:00 1400 руб

Блюда из птицы

Легкие и вкусные блюда из птицы сегодня на мастер-классе: курочка по-бретонски, жаркое из индейки, жульен

26 октября Сб
12:00 1100 руб

Курочка-ряба
ДЕТСКИЙ КЛАСС

Вкусно и очень полезно! Аппетитные блюда из курочки для маленьких гурманов

19:00 1300 руб

Восточная кухня

Сказочная восточная трапеза: острая курица вок, креветки темпура, бананы в карамели

27 октября Вс
12:00 1300 руб

Ролл LAB
ДЕТСКИЙ КЛАСС

Легко и красиво крутим роллы. Станьте настоящим профессионалом!

19:00 1400 руб

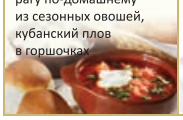
Ролл-мастер

Мастерски приготовим: ролл Филадельфия, с тунцом, горячий ролл с креветкой

28 октября Пн
19:00 1400 руб

Кубанская кухня

Котлетки из щуки с пюре и запеченными перцами, рагу по-домашнему из сезонных овощей, кубанский плов в горшочках



29 октября Вт
19:00 1400 руб

Кухня Греции

Воспоминания о лете! Греческий салат Фетаки, Мусака с телятиной, Тиропитакья с сыром и зеленью

30 октября Ср
19:00 1300 руб

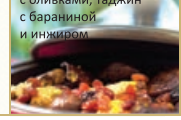
Домашняя паста

Паста своими руками – не только вкусно, но и похвально! Равиоли с грибами, домашняя мясная лазанья

31 октября Чт
19:00 1300 руб

Кухня Марокко

Пряная Шакшука, лимонный цыпленок с оливками, таджин с бараниной и инжиром



Расписание мастер-классов · ОКТЯБРЬ 2013

Генеральный Партнер – сеть супермаркетов «Табрис»

СУПЕРМАРКЕТ ТАБРИС

ЗАПИСЬ НА МАСТЕР-КЛАССЫ ПО ТЕЛЕФОНУ: +7 (918) 254 34 34

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ MANDARIN GOURMET, УЛ. КРАСНЫХ ПАРТИЗАН, 323

*В кулинарной студии вы можете приобрести сертификат для ваших близких и друзей на любое кулинарное занятие. Подарите любимым новые яркие эмоции и радость творчества**

* На покупку сертификата от 3 занятий и более распространяются скидки.

Подробности на сайте: **www.mandaringurme.ru** и по телефону.: **+7 (918) 254 34 34**

По Вашему желанию в студии проводятся индивидуальные занятия

Сливочный крем-суп из тыквы

ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА РЕЦЕПТОВ

Пирог с грушей и мягким сыром

ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА РЕЦЕПТОВ

Сливочный крем-суп из тыквы

сложность

40 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. **Тыква (мякоть)** — 500 г
2. **Лук репчатый** — 100 г
3. **Вода** — 500 мл
4. **Чеснок** — 1 зубчик
5. **Масло сливочное** — 50 г
6. **Сливки 33%-ные** — 100 г
7. **Растительное масло** — 20 г
8. **Шампиньоны** — 100 г
9. **Сахар** — 10 г
10. **Соль** — 5 г
11. **Перец черный молотый** — 1 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук, чеснок измельчить и обжарить в течение 2 минут на растительном масле. Добавить к ним мякоть тыквы и обжаривать 5–6 минут.
2. Влить воду, довести до кипения и варить 20 минут. Посолить, добавить сахар, перец.
3. Измельчить массу блендером до состояния пюре. Добавить сливки и сливочное масло, на небольшом огне варить 1 минуту для того, чтобы масло и сливки полностью растворились в супе.
4. Отдельно обжарить шампиньоны на сковороде с растительным маслом. Суп подавать украшенным обжаренными шампиньонами.

Приятного аппетита!

Рецепт от кулинарной студии

MANDARIN gourmet

сайт: mandaringurme.ru

ТАБРИС БИБЛИОТЕКА РЕЦЕПТОВ

Пирог с грушей и мягким сыром

сложность

1 час / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

1. **Сливочное масло** — 100 г
2. **Сахар** — 90 г
3. **Яйцо** — 1 шт.
4. **Мука** — 200 г

Для начинки:

1. **Сливочный сыр** — 300 г
2. **Сахарная пудра** — 80 г
3. **Груши** — 3 шт.
4. **Сыр с голубой плесенью** — 50 г
5. **Белое сухое вино** — 50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать из перечисленных ингредиентов тесто, раскатать и выложить в форму для выпечки.
2. Сливочный сыр смешать с сахарной пудрой и выложить на дно пирога. Груши нарезать дольками и выложить на сыр. Сыр с голубой плесенью мелко покрошить и выложить поверх груш. Сбрызнуть белым сухим вином.
3. Выпекать в печи в течение 40 минут при температуре 180 °С. Подавать охлажденным.

Приятного аппетита!

Рецепт от кулинарной студии

MANDARIN gourmet

сайт: mandaringurme.ru

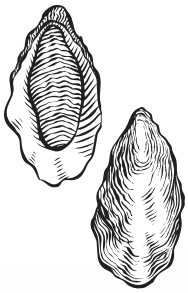
ТАБРИС БИБЛИОТЕКА РЕЦЕПТОВ

Лучшие устрицы

Дары моря к вашей трапезе

Взращены в чистейших водах открытого моря провинции Бретань. Обладают изысканным вкусом и исключительной пользой.

Предварительный заказ необходимо сделать не позднее воскресенья предшествующей недели.



ОФОРМИТЕ ЗАКАЗ НА УСТРИЦЫ СОРТОВ:

— «Speciales»
— «Marennes»
— «Belon»
— эксклюзивные устрицы различных номеров

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

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

Соус

Карбонара

Карбонара – королева всех паст с пролетарским прошлым: раньше в Италии ею подкреплялись рабочие (итал. «carbonara» означает «угольщик»). Ныне она обязательно присутствует в меню лучших ресторанов и в рационе гурманов.

1950 годы

ЭПОХА РОЖДЕНИЯ ПАСТЫ КАРБОНАРА

Обязательные составляющие карбонары – спагетти из твердых сортов пшеницы, мелко нарезанный чеснок и нежнейший соус на основе яиц, молока и сырокопченого бекона

Этот соус рождается исключительно для того, чтобы повстречаться с макаронами и превратиться в самую популярную в мире пасту.

ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК

содержит витамин D, необходимый для костной системы, лецитин, улучшающий работу мозга, а также все витамины группы В.

БЕКОН ПАНЧЕТТА

Вяленая свиная грудинка, типичный для итальянской кухни продукт.

ГРАНА-ПАДАНО

Солоноватый сыр из коровьего молока.

ПЕКОРИНО-РОМАНО

Острый овечий выдержанный сыр.

«Каза Ринальди» – итальянская семейная компания, с 1979 года производящая широчайший спектр традиционных продуктов от разнообразных паст, заправок, уксусов и соусов до консервированных овощей, специй и выпечки.

~~206.50~~
169.00 руб.

Соус
Каза Ринальди
190 г / КАРБОНАРА

Итальянский бренд «Каза Ринальди» предлагает не тратить времени на приготовление соуса карбонара, а купить готовый, абсолютно аутентичный. В его составе – бекон панчетта, сыры грана-падано и пекорино-романо, оливковое масло холодного отжима, яичные желтки, сливки, молоко, рисовый крахмал, измельченный лук и черный перец.

Феттучине а-ля путанеска

(Соус путанеска придумали не то итальянские куртизанки, не то повар Сандро Петти (его друзья попросили «puttanata qualsiasi» – «чего-нибудь намешать»)

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. **Паста «Феттучине» от «Каза Ринальди»** — 250 г
2. **Помидоры сушеные в подсолнечном масле от «Каза Ринальди»** — 270 г
3. **Оливковое масло** — 4 ст. л.
4. **Луковица** — 1 шт.
5. **Чеснок** — 2 дольки
6. **Соль, острый перец, оливки, анчоусы, орегано, каперсы** — по вкусу
7. **Тертый сыр пармезан, свежая зелень** — для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В глубокой сковороде подогреть оливковое масло. Мелко нарезать лук, чеснок, острый перец и добавить в сковороду. Обжаривать в течение 6 минут на небольшом огне.
2. Добавить анчоусы, орегано, оливки, каперсы. Довести до кипения. Уменьшить огонь и продолжать тушить до загустения еще 10 минут.
3. Параллельно с соусом приготовить пасту «Феттучине»: варить ее в большой кастрюле, в подсоленной воде до состояния аль-денте не более 3 минут.
4. Перед подачей на стол украсить свежей зеленью и сыром пармезан.

Соль
Каза Ринальди
600 г / мельница / морская
~~1270.50~~
1010.00 руб.

Консервы
Каза Ринальди
270 г / томаты / сушеные / в масле
~~203.30~~
166.00 руб.

Макароны
Каза Ринальди
250 г / феттучине / яичные
~~377.70~~
309.00 руб.

ОКОРОК

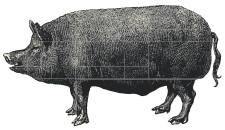
Свиной сыровяленый

Сыровяленый свиной окорок, более известный как хамон, мясная закуска мечты.

Пата-негра – один из самых элитных видов хамона. Это окорок черных свиней породы иберико, которых в особый «сезон желудей» откармливали на вольном выпасе, среди пробковых дубов и зеленых лужаек.

Употреблять мясо окорока лучше всего тонкими «лепестками». Португальцы и испанцы едят его либо в чистом виде, либо как часть легких закусок тапас, подающихся к сухому вину или пиву.

70 % ВЕСА



набирают свиньи породы иберико в особый сезон, который длится 4 месяца.

Черное копытце – главный внешний признак окорока пата-негра

Окорок
Даматта Прешунто Пата Негра*
1 кг / сыровяленый / 24 месяца

~~7690.80~~
6599.00 руб.

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

Серрано считается самым доступным видом хамона. Практически каждая провинция Юго-Западной Европы готовит этот деликатес. В былые времена его покрывали морской солью и оставляли вызревать на горном воздухе. Сейчас традиционные условия для серрано создаются в основном искусственно, но это идет, скорее, на пользу продукту, гарантируя его безопасность, но не ухудшая вкусовых качеств.

Популярно сочетание окорока с дыней, а также с сырами, зеленью, помидорами, фасолью, цукини

Содержит витамины А и Е, природные антиоксиданты

«Даматта Прешунто» – португальский бренд с более чем 100-летней историей производства готовых мясных продуктов: множества видов окороков и нарезанного хамона.

! Не используются ненатуральные консерванты

Чем окорок старше, тем он плотнее, но если вы не любитель подобного мяса, обратите внимание на более мягкий молодой (с выдержкой 12–14 месяцев).

Окорок
Даматта Прешунто Серрано
1 кг / сыровяленый / 14 месяцев

~~2147.60~~
1899.00 руб.

КОНСЕРВЫ

Итальянские оливки

Средиземноморская трапеза приготовится быстрее с уже подобранными для определенных блюд оливками.

Оливковые деревья, урожай с которых использует «Канноне», произрастают в провинции Фоджа, а конкретно — в исторических и замечательно живописных областях Черинья и Дауния.

СОБЕРИ КОЛЛЕКЦИЮ ВКУСОВ

«Канноне» — семейная компания, чья фабрика расположена на юге Италии, среди равнин Тавольера. Производит овощи, консервированные в масле, применяя методы, сохраняющие их органолептические свойства.

«ДЛЯ КРАСНОГО МЯСА»

Оливки «перанцана-ди-торре Маджоре» с косточкой. Примечательны фруктовым вкусом с миндальными нотками послевкусия.

«ДЛЯ САЛАТА»

Ассорти изумрудных оливок «белла-ди-черинья» и «леччино» без косточек. Обладают плотной мякотью и нежным вкусом.

«ДЛЯ РЫБЫ»

Оливки «термит-ди-биттето» с косточкой. Слегка асимметричные, оттенки варьируются от зеленого до винно-красного.

Девиз компании — «Превращаем природу в нежность»

Консервы
Канноне Оливки от шефа*
350 г / для красного мяса

~~177.32~~
140.00 руб.

Консервы
Канноне Оливки от шефа*
350 г / для салата / для рыбы

~~177.32~~
150.00 руб.

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

ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

Возможны индивидуальные поставки осетров любых размеров

Живые осетры

Царская рыба на вашем столе

Рыба выращивается в вольготных условиях специально созданных для нее сети водоемов, а потому ее мясо отличается более нежным вкусом.

В АССОРТИМЕНТЕ РЫБЫ ВЕСОМ*:
— от 1,8 до 2,5 кг
— от 3,6 до 4,5 кг

Осетровое хозяйство находится в непосредственной близи Краснодара. Рыба живой доставляется в магазины каждую неделю.

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

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

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

Просто Песто

Итальянский соус из базилика, орехов и сыра – предмет особой национальной гордости.

В 1877 году итальянец Пьетро Барилла открыл небольшой магазинчик по продаже хлеба и пасты в городе Парма. Так началась более чем 130-летняя история крупнейшего мирового производителя пасты «Барилла» (итал. Barilla). Следуя итальянской модели питания, сочетающей использование высококачественных ингредиентов и простоту рецептов, специалисты «Бариллы» разработали широкий ассортимент готовых соусов для пасты.

Пожалуй, самым популярным итальянским соусом является «Песто алла Дженовезе». Зеленым цветом он обязан базилику, который и составляет основу соуса. В производстве песто используется только свежий базилик, который собирается в течение четырех месяцев, с июня по сентябрь, в сезон урожая, а благодаря процессу бережной пастеризации удается сохранить свежесть ингредиентов без использования консервантов и красителей. Этот соус на основе свежего базилика, масла, орехов, сыров грана-падано и пекорино-романо имеет насыщенный богатый вкус, который наилучшим способом раскрывается в сочетании с пастой. Соус песто от «Бариллы» — кусочек Италии на вашей кухне.

Итальянская компания «Барилла» — семейный бизнес, в основе которого лежит принцип: еда — это радость общения и способ проявления заботы

Соус
Барилла
190 г / с оливковым маслом / песто

~~267.60~~
219 00 руб.

Аромат свежего базилика в сочетании с неповторимым вкусом овечьего сыра пекорино-романо всегда будет напоминать о солнечных летних днях.

Чтобы лучше оценить уникальный насыщенный вкус и аромат этого соуса, рекомендуется использовать пасту «Баветте».

мясо

Крольчатина

Самый деликатный представитель мира мясной кухни.

«Классикой жанра» считается крольчатина, тушенная со сметаной, однако вариантов для кулинарной фантазии великое множество: от плова с мясом кролика до пирога «Пато» с начинкой из него же. Оно великолепно сочетается с множеством соусов, грибов и ягод и остается вкусным даже в холодном виде.

Знакомство маленьких детей с мясными блюдами лучше начинать с крольчатины: приготовьте из нее фрикадельки или паровые котлеты, пельмени или рагу.

Крольчатина мясных пород по диетическим свойствам близка к курятине, а по минеральному и витаминному составу превосходит говядину, свинину и баранину.

Вакуумная упаковка сохраняет свежесть и нежность тушки кролика без потрохов

Мясо
Кролик Оливия
1 кг / замороженное

~~437.40~~
399.00 руб.

Уже более 20 лет венгерская компания «Оливия» поставляет высококачественную, экологически чистую крольчатину в 14 стран мира. Сегодня компания является одним из крупнейших кролеводческих производств в Европе.

Согласно находкам археологов из Каталонского института социальной эволюции, человечество научилось любить мясо кроликов еще 13 тыс. лет назад: охотники, населявшие Пиренейский полуостров в эпоху палеолита, добывали в основном крольчатину.

МАСЛО

Кунжутное

Чудо-эликсир кулинарной истории, проверенный столетиями.

Великие цивилизации – такие, как Древняя Индия, Китай, Египет – считали кунжутное масло волшебным эликсиром и ценили на вес золота. И по праву: оно универсально и применяется как в кулинарии, так и в косметологии.

Без кунжутного масла невозможно представить себе лучшие блюда азиатской кухни. В нем обжаривают-ся овощи, рис, грибы, птица, рыба и мясо, его добавляют в фарш к китайским пельменям и фрикадель-кам, на его основе готовят домашний имбирный уксус. Но даже обычный, вполне европейский салат преобра-зится, если заправить его кунжутным маслом, смешав с оливковым маслом и лимонным соком.

Аутентичный продукт прямо из Китая

Содержит

(ежедневной нормы/100 г)

74 % - меди	Fe (железо)
31,6 % - магния	Mg (магний)
35,1 % - кальция	Zn (цинк)
витамин E	P (фосфор)

Получают кунжутное масло путем холодного прессования очищенных семян. Такой метод сохраняет полезные витамины, минералы и микроэлементы. Это масло – диетический продукт, не содержащий сахара, играющий большую роль в омоложении и оздоравливании организма.

Масло
Сян Ю Ван
420 г / кунжутное

~~178.60~~
146.00 руб.

Те самые

Ведущий отечественный производитель орехов и сухофруктов компания «ОРЕХПРОМ» за годы долгой кропотливой работы смогла раскрыть секрет вкусных семечек.

Компания «ОРЕХПРОМ», один из лидеров российского рынка, основана в 1998 году. За 15 лет зарекомендовала себя как поставщик качественной и в то же время доступной потребителю продукции. Прямые поставки сырья непосредственно из стран произрастания, сотрудничество только с лучшими фабриками США, Ирана, Чили, Аргентины, Индии позволяют получить качество по приемлемым ценам. Клиентами компании являются крупнейшие предприятия пищевой промышленности: «Нестле», «Марс», «СладКо», «Вимм-Билль-Данн», «Бабаевский», «Красный Октябрь», «Рот Фронт».

На Кубани семена подсолнечника и тыквы издавна считаются любимым лакомством и детей, и взрослых. В течение семи лет специалисты компании искали «тот самый» идеальный вкус, который бы не оставил равнодушным даже самых требовательных ценителей семечек. За это время сменились многие поставщики сырья и несколько технологий — и цель достигнута. Разработана экотехнология, благодаря которой семена равномерно обжарены, имеют гладкую поверхность, естественный запах, цвет и вкус. Никаких консервантов, ароматизаторов, усилителей вкуса и цвета. Семена подсолнечника без добавления соли, семена тыквы просолены внутри, а не обсыпаны солью снаружи. Покупатель семечек «Те Самые» приобретает экологичный продукт с уникальными характеристиками. Попробовав раз, оторваться от них невозможно!

В ядрах семечек до 25 % полноценного растительного белка, содержится множество полезных веществ, витамины С, Е, А, D, К и группы В, селен, цинк, особо много в семечках магния.

Формула эталонного вкуса семечек тыквы и подсолнечника найдена

Семена
Те самые
100 г / семечки / подсолнечника

~~23.14~~
20 00 руб.

Семена
Те самые
100 г / семечки / тыквы / соленые

~~42.90~~
37 00 руб.

ОВОЩИ

Картофель премиум

Клубни не должны быть случайными, тщательный отбор — вот залог успеха правильного блюда из картофеля.

Все клубни откалиброваны по размеру, а кожура отличается приятным желтоватым оттенком и гладкостью без досадных глазков. Мякоть — желтая, сохраняющая свой насыщенный цвет после варки практически без потемнений. Поистине праздничный овощ.

Картофель этого сорта хорош для приготовления салатов, а также отваривания и обжаривания — не разваривается и в готовом виде имеет плотную, но нежную текстуру.

Фермерское хозяйство «Премиум Картофель» располагается в Можайском районе и специализируется на выращивании биологически чистого картофеля. Хозяйство использует немецкие и голландские технологии. И с помощью немецкого менеджмента выращивает для россиян овощи премиум-класса.

Согласно философии производителя картофель собирается, моется и упаковывается исключительно вручную

С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КРАХМАЛА

+4...+7 °С

оптимальная температура хранения картофеля

Корнеплод
Премиум
2 кг / картофель

~~161.00~~
137 00 руб.

Mrs Darlington's

made with Love

Mrs Darlington's Red Onion Marmalade Made With Love

Mrs Darlington's Beetroot Chutney Made With Love

Mrs Darlington's Autumn Fruit Chutney Made With Love

Mrs Darlington's Tomato Chutney Made With Love

Mrs Darlington's Sweet Apple Chutney Made With Love

Овощные и фруктовые соусы чатни созданы семейным предприятием «Миссис Дарлингтонс» для любителей сытной и добротной кухни

В АССОРТИМЕНТЕ ЧАТНИ ИЗ:

- красного лука
- осенних фруктов
- свеклы
- томата
- сладкого яблока
- маринованных овощей
- карамелизированных овощей

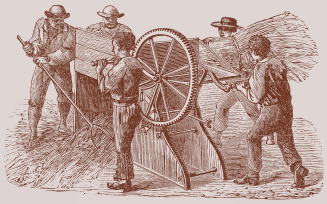
Подходят для блюд из рыбы, мяса, картофеля, каш и даже десертов.

Эксклюзивно в России

ПАСТА

Обжаренная «Ппура»

Итальянский эксклюзив, который нельзя пропустить.



Паста богата на ореховые и дымные нотки вкуса и аромата

Способ приготовления основан на южноитальянской традиции XIX века: в старину пшеничные поля после сбора урожая поджигали, а запеченные в буйном пламени зерна собирали и употребляли для приготовления пасты.

Современные технологи бренда обжаривают пшеницу на натуральной древесине, вручную, четко выверяя время.

«ГРАНО-ТОСТАТО» – общее название для пшеницы твердых сортов, обжаренной на открытом огне. «Ппура» использует ее для приготовления своей уникальной пасты, чей «новый старый вкус» стал настоящей сенсацией в кулинарном мире Европы.

СТЕФАНО ДЗАРБО
шеф-повар ресторана
Gioia della Vita by Stefano:

«Паста «Ппура» из прожаренных зерен пшеницы требует достойного сопровождения. Я рекомендую подавать ее с нежной рикоттой, томатами, белыми грибами, мясом дичи и олениной, пармезаном, пряными итальянскими травами с оливковым маслом. В свою очередь, нужно быть осторожнее с морепродуктами, которые могут перебить оригинальный вкус пасты».

Макароны
Ппура
250 г / БИО / ФЕТТУЧИНЕ / ИЗ ОБЖАРЕННОЙ ПШЕНИЦЫ

~~496.30~~
380.00 руб.

Макароны
Ппура
250 г / БИО / БАЛЛЕРИНЕ / ИЗ ОБЖАРЕННОЙ ПШЕНИЦЫ

~~454.90~~
350.00 руб.

Макароны
Ппура
250 г / БИО / ЭЛИЧЕТТЕ / ИЗ ОБЖАРЕННОЙ ПШЕНИЦЫ

~~454.90~~
350.00 руб.

БЕЗ ИСКУССТВЕННЫХ ПИЩЕВЫХ КРАСИТЕЛЕЙ

ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

«Ппура»: рожденная в огне

Приготовлено по старинным семейным рецептам

Возрожденная традиция — приготовление паст из подрумяненной на открытом огне пшеницы — завоевывает приверженцев среди тех, кто не чужд кулинарным открытиям.

100%
природности
и традиций

Паста «Ппура» из обжаренных зерен перевернет представление об итальянской кухне

ЛЕДЕНЦЫ

Фруктовые

Почти килограмм отборных немецких конфет — долгоиграющая радость.

Марка «Кавендиш» выпускается немецкой компанией «Кавендиш и Харви», уже 70 лет специализирующейся на различных конфетах от молодежных энергетических «Кэнди XX» до «семейной» линейки «Хелер и Страус» и леденцов от кашля.

НАТУРАЛЬНЫЕ КРАСИТЕЛИ И ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Леденцы в форме небольших конфет на основе натуральных фруктовых эссенций (вытяжек или настоек) считаются изобретением французского кондитера, готовившего для герцогини де Монпансье, большой сладкоежки.

В наборе целая подборка вкусов для любителей кисло-сладких леденцов: сочные лимоны и апельсин, кислые яблоки и ароматная малина

Леденцы
Кавендиш
966 г / фруктовое ассорти

~~473.20~~
388.00 руб.

Вкусные уроки

Угодить детям, этим самым придирчивым критикам, способны немногие производители. А испанским шоколатье удается. Вот уже два века.

Компания «Симон Кол» (исп. Simon Coll), основанная в 1840 году вблизи Барселоны, широко известна в Испании своими вкусными и полезными продуктами из какао-бобов. Приобретя в 1972 году другое легендарное производство, «Аматлер» (исп. Amatller), владельцы фабрики усилили свои позиции на рынке и начали выпускать сладости, в формуле которых, помимо выверенной рецептуры, заложена творческая идея. Со всей двухвековой серьезностью «Симон Колл» приучает к мировой гастрономической и художественной культуре не только взрослых эстетов, но и самых главных ценителей своего творчества — детей. А потому в линейке бренда можно встретить все самые значимые символы разных эпох от гравюр с каравеллами Колумба и картин Альфонса Мухи на этикетках плиток до героев современной поп-культуры, воплощенных в шоколадных фигурах.

Что касается рецептуры сладостей, то за кажущейся простотой — какао-масло, тертые какао-бобы, сухое цельное молоко и сахар — скрывается бережное отношение к традициям и собственной репутации. «Хороший шоколад начинается с отборного сырья», — утверждают мастера компании. И потому используют только бобы с собственных плантаций в Гане, где произрастают плоды с сильным и равномерным вкусом, и в Венесуэле и Эквадоре, славящихся ароматными сортами. Дети наслаждаются вкусом, приобщаясь к славной культуре Испании. Ⓣ

Шоколад **Аматлер** ~~111.38~~ **94**00 руб.

3*20 г / шоколадные карандаши / молочный

Шоколад **Аматлер** ~~129.95~~ **110**00 руб.

30 г / суперкарандаш / молочный

Карандаши имеют специальную обертку, произведенную из безопасного материала и красителей, которые не нанесут вреда здоровью даже при попадании в рот — забота в действии.

22 микрона — размер частиц измельченных какао-бобов. Рецепторы человека не воспринимают вкус при такой дисперсии продукта. Но в этом секрет особо нежной текстуры лакомства, а следующая стадия фирменного производства возвращает натуральный вкус шоколада.

Шоколад **Аматлер** ~~69.90~~ **59**00 руб.

35 г / зонтик в горошек / молочный

Внутри — дивной нежности молочный шоколад, нанизанный на палочку: наслаждайтесь вкусом, не запачкав пальцы.

сок

Гранатовый

Романтичный и прекрасный гранат — источник сока исключительной пользы

Настоящий гранатовый сок обладает изысканным кисло-сладким вкусом, который достигается благодаря использованию доли кожуры при отжиме.

Сады, из которых берутся плоды для гранатового сока «Ян», расположены у подхожия Кавказского хребта.

Метод холодного отжима и низкотемпературная пастеризация при 55 °С сохраняют все достоинства плодов

285

солнечных дней в году приходится на районы Армении, где произрастают гранаты.

ФАКТОР ПОЛЬЗЫ

Употребление гранатового сока рекомендуется при малокровии и пониженном гемоглобине, способствует очищению организма, облегчает простудные заболевания, повышает регенерацию и улучшает аппетит.

СОДЕРЖИТ

Витамины:

C, B_1, B_2, E, A, PP

15 аминокислот

- Глюкоза
- Фруктоза

НЕ СОДЕРЖИТ

- Сахарозу

SIS Natural

«Ян» — бренд компании «Сис Натурал» (Армения), под которым выпускается более 20 различных натуральных соков и более 10 видов варений и джемов.

Сок
Ян
0,93 л / ГРАНАТ

~~231.00~~
195.00 руб.

Лесная душа

CUEVAS Since 1867
MARRON GLACÉ

Экзотические лакомства из каштанов всему миру поставляет компания «Куевас».

Истоки этой известной каштановой истории берут свое начало в XIX веке, когда Франциско Куевас, обосновавшись в испанской провинции Оренсе, открыл небольшое кулинарное заведение. Мог ли он тогда предположить, что спустя 150 лет его скромное начинание превратится в колоссальных размеров компанию-первопроходца, лидирующую по производству эксклюзивных сладостей и деликатесов из каштанового ореха? Каждый следующий преемник Франциско неотступно следовал единственной цели: чтобы как можно больше людей смогли угоститься и полюбить каштан — душу испанского леса. Именно поэтому в середине прошлого века Куевас начинает масштабный экспорт свежего и замороженного каштана примерно 10 сортов, произрастающих в Галисии. А 1980 год по праву можно назвать годом рождения самого узнаваемого бренда компании — засахаренного каштана. Специально отобранные орехи подвергаются обдуванию паром и огнем: эти процедуры обеспечивают целостность плода и сохраняют всю его пользу. Затем остается только засахарить подготовленный плод — для этого его выдерживают в глазури 240 часов, а затем вручную покрывают глазурью. Результат — крохотное произведение искусства и невероятно вкусный десерт.

Изобретение глазированных каштанов приписывают Пьеру Франсуа де Варенну, мастеру-кондитеру «короля-солнца»

BEST PACK EDICION 13 2012

Продукция «Куевас» – роскошный подарок, не нуждающийся в обертке: компания в 2012 году была удостоена серебряной награды в категории «Лучшая упаковка».

Конфеты
Куевас
160 г / каштаны / в шоколаде / глазированные

~~645.30~~
548 00 руб.

Сила и аромат благородного бренди придадут каштановым орехам пикантный и выразительный вкус. Конфеты не содержат консервантов, клейковины и красителей.

Конфеты
Куевас
160 г / каштаны / в бренди / глазированные

~~710.90~~
604 00 руб.

Каштан, деликатно обрамленный тонкой шоколадной глазурью, порадует не только изумительным вкусом, но и относительно невысокой калорийностью по сравнению с другими орехами.

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

Сыр дому твоему

ПОДГОТОВИЛА Лана Степанова

Итальянский свежий сыр благодаря своему нежнейшему сливочному вкусу считается настоящим деликатесом. При изготовлении бурраты горячую сырную массу собирают в мешочек, который изнутри выкладывается пластинами моцареллы. Сверху мешочек заливают густыми сливками, а затем заворачивают в листья асфоделя, подчеркивая тем самым изысканный вкус.

Сыр
Буррата Артиджиана*
150 г / свежий

~~376.30~~
319.00 руб.

1 Капрезе с бурратой

Итальянский салат капрезе может смело претендовать на звание самого простого в приготовлении: томаты, моцарелла, черный перец, соль и веточка базилика, приправленные оливковым маслом и бальзамическим уксусом. Но если вы замените традиционную моцареллу на буррату, готовьтесь весь вечер слушать восторги и комплименты в адрес своих кулинарных талантов.

2 Паста с зелеными овощами и бурратой

Создать кулинарный шедевр в пастельных тонах – проще простого. Для фона возьмите любой вид пасты по вкусу и разбавьте его цветными деталями в виде цукини, зеленого горошка, стручковой фасоли и свежего базилика. Заправьте свое творение соусом из оливкового масла и лимона. Финальным аккордом шедевра станут шарики бурраты, выложенные на блюдо.

3 Закуска по-итальянски

Эффектным признанием в любви к себе, родным, друзьям и к итальянской кухне станет изысканная закуска из итальянских продуктов. В центре внимания – буррата, пармская ветчина, оливки, помидоры черри, вяленые томаты, багет с хрустящей корочкой. «Признание в любви» лучше всего подавать на подушке из рукколы, приправив щепоткой свежемолотого перца.

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

Сыры с ароматом Франции, Италии или Швейцарии расставят пикантные акценты или исполнят главную партию в любом блюде. Смело сочетайте вкусы и фактуры.

1 Закуска с оливками и кедровыми орешками

Если слегка взбить шавру с оливковым маслом, немного поперчить, выложить в неглубокие креманки на слой измельченных оливок и сверху присыпать жареными кедровыми орешками, то получится вкусный и изысканный аперитив. Можно эти же ингредиенты приправить душистыми травами, добавить ветчины и завернуть в фокаччу. Гости наверняка оценят по достоинству.

2 Картофель, запеченный с сыром

Обычный запеченный картофель можно превратить в необычное и очень праздничное блюдо. Разрежьте картофелины пополам, запеките на гриле, а после сделайте в них углубления. Смешайте сыр с оливковым маслом и ароматными травами, слегка взбейте и уложите приготовленную массу в картофель. Подавать можно как гарнир к рыбе или самостоятельное блюдо.

3 Клубничный десерт

Сказочное сочетание – шавру с клубникой. Очень вкусно, свежо, экзотично и быстро. Главное – творчески подойти к выкладке клубники и сыра на блюдо. Возьмите несколько крупных красивых ягод, сверху положите горку слегка взбитого и охлажденного шавру и украсьте веточкой мяты. Взбитые сливки, тертый шоколад, сироп или орешки – по вкусу.

Шавру — нежный французский сыр из козьего молока с солоноватым вкусом и ароматом горных лугов. Сверху его покрывает тонкая, гладкая корочка белого цвета. Кремообразная текстура и сливочный вкус идеально подходят для салатов, соусов и паст. В шавру сохраняются все полезные свойства козьего молока, так как сыр производят без добавления консервантов.

Сыр
Шавру
150 г / пирамидка /
жирность 49 %

~~199.70~~
169 00 руб.

Рецепты дополнительных блюд в электронной версии журнала. Ищите журнал «Табрис» в AppStore и на Google play!

Бри — один из самых древних французских сыров. «Я только что испробовал одно из самых изысканных блюд», — так говорил о нем король франков Карл Великий в 774 году. Хороший бри покрыт плесенью, по фактуре напоминающей белый бархат. Под ней находится нежная масса сливочного цвета с легким ароматом лесных орехов. Чем тоньше лепешка, тем острее вкус.

Сыр
Бри Реверан
1 кг / А.О.С / жирность 60 %

~~758.00~~
644.00 руб.

1
Сэндвич с грушей и бри

За изобретение сэндвича человечество обязано поблагодарить Джона Монтегю, IV графа Сэндвичского, жившего в XVIII веке. И хотя точно установить, как граф додумался положить начинку между ломтиками хлеба, невозможно, суть остается. Меняется только начинка. Свежим и необычным сочетанием могут стать ломтик груши, пармский окорок, бри и немного зелени.

2
Жареный сыр

Обжаренный до золотистой корочки бри – нежная закуска к любому столу, легкая в приготовлении. Обваляйте кусочки сыра в муке, смешанной с цедрой лимона, в яйце и сухарях, затем обжарьте в разогретом до 190 °С масле. В качестве идеального компаньона для жареного сыра можно предложить гостям мятный соус, орехи, фруктовое или овощное чатни.

3
Фондю с тремя видами сыра

Блюдо фондю – изобретение швейцарцев, хоть и образовано от французского слова «расплавленный». В какелоне смешайте шампанское и нарезанный шалот. Добавьте натертые грюйер, эмменталь и нарезанный бри. Нагревайте расплавленную массу до кипения. Финальный аккорд – щепотка муската и белого перца. Поставьте фондю на горелку и наслаждайтесь роскошным ужином.

В знаменитых швейцарских пещерах Кальтбах созревает насыщенный и деликатный сыр с сильным характером — «Кальтбах Экстра». Старинные швейцарские рецепты и уникальная микрофлора пещер помогают сыру за шесть месяцев достичь изысканного совершенства: пикантный аромат, гармоничный вкус и пряная зрелость, подтвержденная натуральной темной корочкой.

Доступно в App Store

ЗАГРУЗИТЕ НА Google play

16+

Сыр
Кальтбах Экстра*
1 кг / вареный / твердый / жирность 50 %

~~1423.40~~
1210 00 руб.

1
Швейцарский суп со сливками и сыром

В кипящий куриный бульон добавьте хлебные гренки, обжаренные со специями до румяной корочки. Холодное молоко смешайте со сливками и мукой, тонкой струйкой влейте в бульон. Сыр натрите на крупной терке и добавьте в суп. Зелень – по вкусу. Сырный аромат соберет за столом всю семью, поэтому подавайте блюдо сразу – такой суп разогревать не рекомендуется.

2
Фриттата

В приготовлении итальянского омлета фриттата можно смело экспериментировать. В основе блюда взбитые с молоком яйца, а вот выбор начинки – дело вкуса. Это могут быть и овощи, и мясо, и морепродукты на выбор, но обязательным ингредиентом будет сыр. Используйте сыр «Кальтбах Экстра» для создания идеального баланса вкуса и аппетитной корочки.

3
Сырное суфле

Вкуснейший французский соус, сырное суфле, просто создан для свежей выпечки и кофе. Растопите сливочное масло, смешайте его с мукой, добавьте сыр и помешивайте, пока сыр не расплавится. В теплый соус добавьте желтки, а потом – взбитые белки. Запекайте 30 минут. Такое суфле отлично подойдет как для семейного, так и для романтического ужина.

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

Запрещенный прием

Еще пару лет назад все наперебой говорили о том, что запрет Роспотребнадзора на импорт грузинского вина был преимущественно политическим моментом. Что изменилось?

ПОДГОТОВИЛА
Екатерина Мельникова

История с продолжением

В марте 2006 года Россия ударила по экономике Грузии, запретив импорт вина, присутствие которого на полках отечественных магазинов долгое время стало явлением более чем очевидным. По словам главного санитарного врача России Геннадия Онищенко, начало действия эмбарго было обусловлено грубыми нарушениями санитарных норм, самые «мелкие» из которых – содержащиеся в составе грузинских вин тяжелые металлы и пестициды. В 2013 году грузинские вина разрешили ввозить в Россию.

Артур Саркисян

Глава союза сомелье и экспертов России, шеф-сомелье ресторанной сети «Гинза Проджект» (англ. Ginza Project), автор первого в России авторского гида по местным винам

Сегодня мы все чаще говорим о том, что сложившаяся за последнее десятилетие ситуация с грузинскими винами существенно меняется, причем в лучшую сторону. Все то, что производилось и поставлялось этой страной на российский рынок до 2006 года, была так называемая старая Грузия с присущим ей «советским стилем» виноделия, результат которого — далеко не самые качественные высококислотные либо чрезмерно сладкие вина. Поэтому принятый нашим правительством «запрет на Грузию» в значительной степени изменил положение вещей.

Начало действия эмбарго, разумеется, стало для грузинских виноделов огромным стрессом, ведь российский рынок был для них основной территорией сбыта — сюда сливалось практически все, что производилось, и даже больше. В результате через какое-то время после официального старта этого запрета на грузинских складах накопилось большое количество продукции, с которой надо было что-то делать.

Уверенные в том, что их вина станут популярны во всем мире, так же как когда-то были в России, грузины сделали несколько попыток завоевать европейский рынок. Но не тут-то было. Оказалось, причем, вполне предсказуемо, что их никто не ждал, особенно в отдельных шовинистически настроенных по отношению к другим «винным странам» регионах Франции и Италии. Так что пускать на свой рынок нового игрока, тем более, производящего продукт довольно сомнительного качества, было не в их стиле. Это привело к тому, что грузинские виноделы, наконец, поняли, что для того, чтобы исправить свою не самую лучшую репутацию, нужно начать производить вино ев-

ропейского уровня. Так к ним в страну потянулись энологи и виноделы из Италии и Франции, в течение нескольких лет упорно прививавшие им стандарты качества. В результате сегодня мы уже с уверенностью можем говорить о том, что у современного грузинского вина европейское лицо. Я, например, утверждаю это со всей ответственностью.

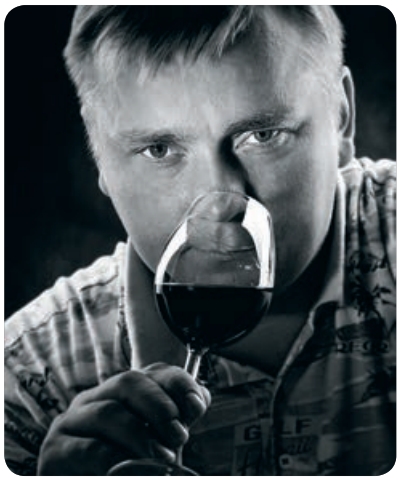
Ориентировочно в конце февраля выйдет наш совместный с президентом Грузинской ассоциации сомелье Шалвой Хецуриани гид по грузинским винам. Для того чтобы его составить, мы объездили всю Грузию, и эта поездка меня приятно удивила. Безусловно, многое до сих пор делается по старинке, про многие вина можно вообще сказать, что они вряд ли будут популярны на нашем рынке. Прежде всего, это сорта, производимые так называемым кахетинским способом — путем выдержки вина в «квэври» — глиняном кувшине, который зарывается в землю. Такие вина получаются достаточно жесткими, с ярко выраженными танинами и, что не менее важно, специфичными и непонятными для российского рынка.

Вообще, соотношение цены и качества в контексте грузинских вин — до сих пор нерешенный вопрос. Да, это вина уже нового, нормального уровня, но их средняя стоимость составляет порядка 350—450 руб. за бутылку, а для того сегмента, который они занимают, — сейчас их ставят вровень с представителями Нового Света — это не так уж и мало. Разбирающиеся в культуре вина покупатели, располагая такой суммой, приобретут, скорее, хорошее и, самое главное, проверенное временем чилийское вино, которое славится предсказуемым качеством при довольно низкой цене. А для грузинских вин такая стоимость пока не совсем оправданна — с точки зрения конкуренции во время их отсутствия на полках российских магазинов они уступили свои топовые позиции винам Нового Света. Одним словом, рассчитывать на прежнее положение на нашем рынке Грузии пока не приходится.

Тем не менее в условиях запрета, наложенного на рекламу алкоголя, страдают все, но, похоже, только не грузинские вина, появление которых в России не обсуждает только ленивый. И это ли не лучшая реклама? Получается, у Грузии появился прекрасный шанс заявить о своем новом качестве. Тем более у нас что чаще всего происходит: большинство людей, не разбирающиеся в особенностях и сортах вина, видя слово «Грузия» на бутылке, тут же бросаются его покупать, потому что о нем сейчас все говорят начиная от членов правительства, заканчивая простыми потребителями. Но радует то, что те, кто действительно в нем разбирается, отмечают, что грузинские вина в большинстве своем стали более чистыми и достойными внимания потребителей.

Специально для журнала «Табрис»

«Уверенные в том, что их вина станут популярны во всем мире, так же как когда-то были в России, грузины сделали несколько попыток завоевать европейский рынок. Но не тут-то было.»



Денис Руденко

Винный критик, автор блога «Ежедневный Винный Телеграф» (англ. The Daily Wine Telegraph)

Возвращение грузинских вин на российскую полку будет, безусловно, самым обсуждаемым событием года в винном мире. Не потому, что качество грузинских вин невероятно выросло и превзошло вина других стран — нет, с грузинскими винам все обстоит так же, как и везде: есть хорошие производители, которые выпускают чистые и аккуратные вина, а есть и халтурщики.

Тем не менее всем специалистам рынка было очень интересно увидеть, насколько за прошедшие годы сохранился интерес к бренду «грузинское вино» и какими могут быть продажи. То, что мы сейчас видим, в целом вполне совпадает с мнением, которое высказывалось экспертами перед ввозом первой партии: интерес у потребителя сохранился, но это осторожный интерес. Грузинское вино встало на полки магазинов, но не как единоличный или почти единоличный монополист, а как один из многочисленных вариантов выбора наряду с винами Чили, Аргентины и Восточной Европы.

Специально для журнала «Табрис»

Игорь Сердюк

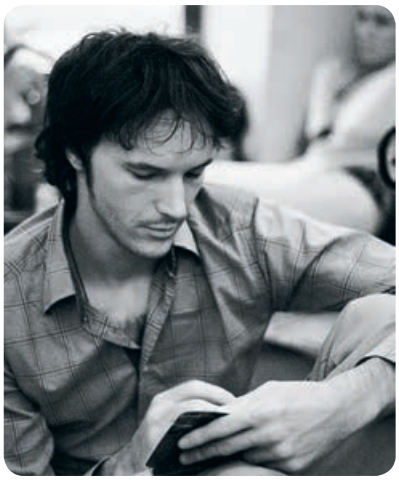
Журналист, один из основоположников жанра «винная критика» в российской журналистике, куратор проекта «Винотека.ру»

Грузинские вина — абсолютно точно — будут конкурировать с кубанскими, потому что и те, и другие претендуют на один и тот же кошелек потребителя. Причем потребителя не самого обеспеченного, так как ни тем, ни другим пока не удалось добиться видимых маркетинговых побед и выйти на принципиально более высокий уровень позиционирования, читай на другую толщину кошелька. Кроме того, их ниши все же можно считать разными, так как при покупке и тех, и других вин потребитель руководствуется различной мотивацией. У российских и у грузинских вин разные сорта винограда, разные технологии, разные стили и, наконец, разные гастрономические контексты — достаточно причин, чтобы эти две группы нашли пути сосуществования на российском рынке.

Специально для журнала «Табрис»

Дмитрий Губин
обозреватель (цитируется по kommersant.ru)

Придя в Грузию, французы пришли в ужас от уровня виноделия, потому что земля, гордящаяся чуть ли не пятьюстами сортами винограда, производила в основном «алиготе» и «ркацители», скажем так, сорта наваристые, но в тот момент уже почти выродившиеся. И даже с этим сырьем была беда: технологии не соблюдались, техника устарела. И французы не просто вложили миллионы евро в грузинское виноделие, но и поставили на ключевые участки своих людей... Экспорт грузинского вина переориентировали на Запад, остатки нереформированного производства реформировали, а заодно повысили качество виноградарства в Грузии и градус антироссийской риторики. Это сработало. Грузинское по месту производства, но французское по способу производства вино теперь можно купить в любой европейской стране.



Василий Расков
блогер (цитируется по SimpleWineNews.ru)

За 7 лет без российского рынка в Грузии были сформированы институты по контролю качества. Внутри страны можно продавать что угодно и где угодно, лицензий не нужно ни на производство вина, ни на его продажу. Но всякая партия вина, пересекающая границу, проходит предварительно через два анализа — лабораторный и органолептический. Более того, государственная инспекция строго следит за происхождением винограда, система апелласьонов работает с 2010 года. Каждое хозяйство обязано вести дневник движения винограда (откуда и сколько пришло) и вина (куда и сколько ушло). Нельзя произвести больше мукузани или хванчкары, чем это позволяют площади виноградников вокруг этих деревень. Одним словом, Европа.

Приведенные цитаты отображают далеко не весь спектр мнений. Возвращение вин обсуждают винные эксперты и маркетологи, виноделы и сомелье, блогеры и покупатели, далекие от Интернета. Но в конечном итоге каждый должен прийти к своему собственному выводу.

ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

ПУСТЬ *хрустальный* БОКАЛ
и ОСАДОК *на* ДНЕ
ВОЗВЕЩАЮТ О ДНЕ
НАСТУПАЮЩЕМ МНЕ

ГОРЬКИМ *это* ВИНО
ИНОГДА НАЗЫВАЮТ
ЕСЛИ ТАК – ЗНАЧИТ
ИСТИНА
СКРЫТА *в* ВИНЕ

Омар Хайям

великий поэт и знаток

Пополняйте свою коллекцию классики в специальных отделах супермаркетов «Табрис»

16+

Под знаменем октября

5 сортов и рецептов

Самое большое и народное гулянье в мире, Октоберфест, проходит в Мюнхене больше 200 лет и объединяет ежегодно шесть миллионов человек. Отпраздновать его можно и дистанционно.

Задуманная пивными производителями из Баварии ежегодная октябрьская ярмарка за два века существования обросла традициями. Ныне это масштабное мероприятие состоит из многочисленных шествий и тематических вечеров, включая костюмированное шествие, День семьи, в ходе которых местные аттракционы и театральные площадки снижают плату, и День пожилого человека, когда для граждан преклонного возраста устраивают угощения. И все же основа всего веселья — массовая дегустация различных местных сортов пива.

Не беда, если вам в этом году не удается посетить праздник. Устройте свой личный Октоберфест, составив, к примеру, целое «хмельное меню» и сопроводив каждое блюдо одним из сортов пенного напитка.

Специальное меню готовых блюд к Октоберфесту в сети «Табрис»:

Салат капустный
Острые куриные крылышки
Крылышки в меде
Колбаски марокканские куриные
Домашняя колбаса на гриле

Готовое решение для праздничных вечеринок в баварском духе. Не пропустите

Кружка
Домекс Белоголовый орлан*
1 шт. / 500 мл / керамика / для пива

~~2154.20~~
1777 00 руб.

Соус пивной к говядине

сложность
20 / 10
минут / порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. **Говяжий бульон** – 300 мл
2. **Светлое пиво** – 100 мл
3. **Специя «имбирь»** – ¼ ч. л.
4. **Лук репчатый средний** – 2 шт.
5. **Масло растительное** – 2 ст. л.
6. **Крахмал кукурузный** – 1 ст. л.
7. **Мед цветочный** – 1 ст. л.
8. **Говядина отварная** – 4 порций

Сорт: светлое пиво

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, обжарить 3–4 минуты на растительном масле до золотистой корочки.
2. Добавить светлое пиво и щепотку имбиря. Выпаривать 3 минуты. Добавить горячий бульон, а часть охлажденного бульона развести с крахмалом и ввести для загустения соуса за 3 минуты до конца приготовления.
3. Выложить отварную говядину, нарезанную на порционные куски, и дать настояться ей в соусе 10 минут.

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

Окрошка хмельная, осенняя с корицей

сложность
40 / 10
минут / порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. **Пиво темное** – 200 мл
2. **Специя «Кора корицы»** – 2 шт.
3. **Картофель отварной средний** – 2 шт.
4. **Огурец свежий средний** – 2 шт.
5. **Лук зеленый** – 8 перьев
6. **Редиска красная средняя** – 8 шт.
7. **Колбаса вареная** – 300 г
8. **Яйца отварные** – 5 шт.
9. **Горчица острая** – 1 ст. л.
10. **Хрен столовый** – 1 ст. л.
11. **Зелень петрушки** – 1 пучок
12. **Зелень укропа** – ½ пучка
13. **Зелень кинзы** – 1 пучок
14. **Квас** – 1,5 л
15. **Соль** – 3 щепотки
16. **Сметана для подачи** – 10 ст. л.

Сорт: темное пиво

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Темное пиво поставить на средний огонь, добавив 2 палочки корицы, и варить 5–7 минут. Охладить, убрать корицу.
2. Картофель, колбасу, огурцы, редис нарезать соломкой, измельчить зеленый лук, петрушку, укроп, кинзу и яичный белок. Смешать овощи и зелень. Разложить по тарелкам.
3. Смешать в глубокой миске желтки с горчицей, хреном, добавить соль, остывшее пиво и квас. Залить полученным ароматным квасом овощи, добавить сметану.

Брускетта с тапенадой

сложность
20 / 4
минут / порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. **Гренки из багета** – 12 шт.
2. **Стаут** – 100 мл
3. **Моцарелла, мини-шарики** – 36 шт.
4. **Масло оливковое, спрей** – 200 мл

ДЛЯ ТАПЕНАДЫ

1. **Черные оливки без косточек** – 300 г
2. **Каперсы маленькие** – 1 ст. л.
3. **Чеснок** – 2 зубчика
4. **Анчоусы испанские** – 8 шт.
5. **Соус чили** – 1 ст. л.
6. **Томаты вяленые** – 4 шт.
7. **Петрушка свежая** – 8 веточек
8. **Специя «Перец черный молотый»** – ½ ч. л.

Сорт: стаут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Моцареллу залить крепким стаутом и оставить мариноваться 10 минут.
2. Гренки слегка подсушить, сбрызнуть оливковым маслом, затем подсушить 10–15 минут.
3. До получения пастообразной консистенции взбить погружным блендером маслины, каперсы, чеснок, анчоусы, соус чили и петрушку, оставив несколько листочков для украшения. Вяленые томаты нарезаем соломкой.
4. На подготовленные гренки ложкой выложить тапенаду, добавить шарики маринованной моцареллы, посыпать рублеными вялеными томатами и украсить зеленью по вкусу.

Гаспачо со льдом из имбирного эля

сложность

1 час / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. **Томаты в собственном соку «пронто»** – 500 мл
2. **Стебель сельдерея** – 1 шт.
3. **Перец болгарский желтый** – 1 шт.
4. **Огурец средний** – 1 шт.
5. **Лук-шалот** – 2 шт.
6. **Чеснок** – 1 зубчик
7. **Красный винный уксус** – 2 ст. л.
8. **Соус чили** –1 ст. л.
9. **Мед цветочный** – 1 ст. л.
10. **Петрушка свежая** – 4 веточки
11. **Соус песто** – 1 ст. л.
12. **Масло оливковое** – 2 ст. л.
13. **Креветки коктейльные консервированные** – 1 горсть
14. **Томаты вяленые** – 8 шт.
15. **Специя «Перец белый свежемолотый»** – ½ ч. л.
16. **Лед из имбирного эля** – 20 кубиков

Сорт: имбирный эль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Заморозить имбирный эль в форме для льда.
2. Лук, чеснок и зелень мелко нарубить, смешать с винным уксусом, медом, соусом чили и оставить мариноваться 5–7 минут.
3. Перец болгарский, стебель сельдерея и огурец обработать, мелко нарезать или измельчить и взбить блендером на средней скорости 1–2 минуты. Смешать с маринованными овощами.
4. Овощную смесь разложить по тарелкам.
5. Томаты взбить до однородной массы, посолить. В овощную смесь добавить кубики льда из светлого эля. Залить овощную смесь томатной смесью. Сверху полить соусом песто.

Горячее мороженое в пивном кляре

сложность

40 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. **Мороженое ореховое** – 8 шариков
2. **Яйцо куриное** – 3 шт.
3. **Пиво черное** – 80 мл
4. **Кукурузная мука** – 2 горсти
5. **Кокосовая стружка** – 4 горсти
6. **Масло фритюрное** – 1 л
7. **Сироп кленовый** – 4 ст. л.

Сорт: черное пиво

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Мороженое заранее подготовить, накатать шарики и убрать в самую сильную морозильную камеру.
2. Взбить яйца с пивом в миске с широким горлышком. Шарики мороженого тщательно обмакнуть в кукурузную муку, затем в яично-пивную смесь и в кокосовую стружку, приминая ее руками, затем убрать в глубокую заморозку не меньше чем на 15 минут.
3. Масло разогреть до 180–200 °С, осторожно окунуть шарики мороженого сразу из морозилки на 1 минуту до образования золотистой корочки, достать шумовкой, промокнув бумажным полотенцем, и сразу выложить в мартинку или креманку.

Экология дома

Наши колумнисты испытали новые товары с маркировкой «био» и спешат поделиться своими впечатлениями.

Ополаскиватель для белья

Валерия: «Натуральным кондиционером для белья я пользуюсь впервые, а потому сравнивать могу только с синтетическими аналогами. А средства, что попадались мне ранее, придавали одежде навязчивый запах или неприятный налет. С «Эко Макс» оказалось все иначе. Первое, что я отметила, — прекрасный аромат. В последующие стирки стала замечать, что ткани становятся мягкими, а скользкого налета как не было, так и нет. Вещи дольше сохраняют свой внешний вид, что особенно заметно на шерстяных и имеющих ворс тканях. Проявился хороший антистатический эффект. Единственный нюанс — кондиционер довольно жидкий, но если придерживаться указанной дозировки, то его хватит в среднем на 40 стирок. Теперь я всегда стираю с кондиционером, и детские вещи тоже».

Применение: для любых загрузок при высокоэффективной или стандартной стирке залить 1 колпачок средства в дозатор для смягчителя ткани. При ручной стирке одежды добавить ½ колпачка для окончательного полоскания.

Состав: вода, четвертичное соединение растительного масла, эфирное масло лаванды, пищевой сорбат калия (в качестве консерванта) и пищевая лимонная кислота.

Ополаскиватель
Эко макс*
1,05 л / БИО / ЛАВАНДА / ДЛЯ БЕЛЬЯ

~~432.00~~
368 00 руб.

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

Алий Емтыль
сомелье, шоколатье

Валерия Емтыль
домохозяйка

Средство для мытья полов

Валерия: «Ранее я не использовала специальных средств для мытья полов. А попробовав, удивилась, что оставляла их без внимания. В прихожей и кухне «Майне Либе» показало себя наилучшим образом: очищает поверхность с первого раза, придавая блеск, но не оставляя разводов. Кроме того, оно нейтрализует запахи, что особенно важно, когда в доме есть животные. В составе минимальное количество ПАВов, что радует, но если честно, я не видела никаких исследований на безопасность применения подобных веществ. Поэтому, радуясь легкой уборке и чистому полу, я все-таки испытываю некоторый дискомфорт от того, что средство не органического происхождения».

Применение: развести в воде в зависимости от степени загрязнения поверхности от 15 до 45 мл средства на 4 л воды.

Состав: <5 % анионные ПАВ, <5 % неионные ПАВ, <5 % амфотерные ПАВ, <5 % отдушка, <5 % консерванты (феноксиэтанол), вода, лимонная кислота.

Средство
Майне Либе
1 л / био /
для мытья полов

~~184.50~~
158 00 руб.

Шампунь и бальзам

Валерия: «Тестирование шампуня и бальзама длилось довольно долго, а потому за отзыв, как говорится, ручаюсь головой. Первое впечатление и удивление — шампунь хорошо пенится. Не знаю, за счет чего, все компоненты натуральные. И это подкупило: не люблю предварительных размыливаний, которых обычно требуют биошампуни. По консистенции шампунь и бальзам «Натур Гейт» густые, но в меру. Пахнут миндалем. Не самый любимый мною запах, но он тонок и совершенно ненавязчив. После использования шампуня и сушки феном было ощущение, что волосы стали суховаты. Но на их внешнем виде и мягкости это не сказалось: выглядели отлично даже на третий день после применения. Когда позже вслед за шампунем я стала использовать бальзам, чувство сухости пропало. Бальзам «Натур Гейт» нейтрализует щелочное воздействие шампуня и жесткой воды, разглаживает чешуйки волоса и «заполняет» поврежденные участки, делая волосы здоровыми и блестящими. Его применение особенно важно в случае, если шевелюра пострадала из-за грубого расчесывания или завивки. Чем более поврежденным был волос, тем заметнее будет эффект от бальзама. К достоинствам можно отнести экономичность и весьма демократичную цену. 532 мл средств хватит если не на полгода, то на 4 месяца точно. Очень рекомендую приобрести».

Алий: «Сперва по сложившейся традиции несколько слов о производителе. Как я неоднократно говорил, уважаю компании, что используют натуральные растительные ингредиенты, сами их выращивают или работают с фермерами, которых контролируют. К таким компаниям относится «Натур Гейт». Она находится в США, имеет главный сертификат Национальной органической программы Министерства сельского хозяйства США (англ. USDA organics). Ее продукция не тестируется на животных, а упаковка на 50 % состоит из перерабатываемых материалов. Кроме того, производитель участвует в благотворительной программе по снабжению питьевой водой нуждающихся в ней людей из засушливых регионов. Что касается продукции, то это один из лучших шампуней, которыми я когда-либо пользовался. Хорошо намыливается и моет, не сушит кожу головы, имеет приятный аромат. Я с удовольствием им пользуюсь. Приятно, что к нему еще есть и кондиционер, который делает волосы очень легкими и мягкими. Если честно, то я не ожидал от производителя из США такого качества, но «Натур Гейт» меня удивил. Хороший продукт».

Бальзам
Натур Гейт Классик
532 мл / жожоба / для волос / восстанавливающий

~~429.40~~
367.00 руб.

Шампунь
Натур Гейт Классик
532 мл / жожоба / для волос / восстанавливающий

~~429.40~~
367.00 руб.

Применение: бальзам наносится на влажные волосы на 1–3 минуты, затем смывается теплой водой. В качестве маски его следует оставить на волосах на 15–20 минут.

Состав: вода, масло жожоба и огуречника, пантенол, гидролизат соевого белка, токоферол, аскорбиновая кислота, экстракт хвоща полевого, фиалка трехцветная.

Гель для посуды

Валерия: «Уж сколько разных средств мы попробовали — вариантов для сравнения масса. Гелем «Майне Либе» начала пользоваться с большим удовольствием. Понравилось, что средство прозрачное, не имеет запаха, хорошо пенится и благодаря дозатору расходуется экономно. Да и упаковка симпатичная. Хорошо удаляет жир и другие загрязнения на посуде. Сразу прониклась доверием и только неделю спустя обратила внимание на состав, который на поверку мало отличается от обычных аналогов, разве что без хлора и фосфатов. Так что продолжаю использовать это средство, как обычное, для мытья посуды. Фрукты мыть тоже можно — средство хорошо удаляет с них восковой налет, но необходимо все очень тщательно споласкивать. Правда, использовать его для детской посуды и игрушек я не стала: гель имеет маркеровку «био» не из-за органического состава, а поскольку при его производстве в Дании не загрязняется окружающая среда».

Алий: «Так как о производителе я уже писал, имеет смысл описать само средство. Упаковка очень красивая, с симпатичным мишкой. Запах у средства весьма приятный. Хорошо намыливается и пенится, что позволяет вымыть довольно много посуды, затрачивая небольшое количество средства. Моет начисто, не оставаясь при этом на посуде. Довольно неплохое средство для замены стандартных моющих средств из супермаркета. Скажу честно, овощи мыть не пробовал, а вот игрушки отмываются хорошо и славно пахнут».

Применение: нанести необходимое количество средства на губку, вымыть посуду и ополоснуть ее в проточной воде. Для мытья игрушек развести в воде из расчета 2 мл (1 нажатие на дозатор) на 3,5 л воды.

Состав: 15–30 % анионные ПАВ, <5 % неионные ПАВ, <5 % амфотерные ПАВ, <5 % консерванты (сорбат калия), вода, хлорид кальция, лимонная кислота.

Средство
Майне Либе
485 мл / био / детское / для мытья

~~222.70~~
191.00 руб.

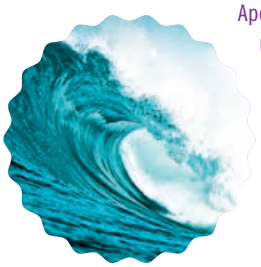
Продолжение следует
Отзывы о новых биотоварах читайте в следующем выпуске журнала.

вопросы и предложения по теме рубрики присылайте на почту:
reklama@tabris.ru

Плюшевый подход

Новый российский бренд гигиенических средств родом из Краснодара. За ним — многолетний опыт работы на рынке бумажной продукции.

Истоки бумажных полотенец и туалетной бумаги лежат в далеком прошлом. Первые упоминания о них относятся к 589 году н. э. И с тех пор многое изменилось. Современным обликом эти бумажные изделия обязаны технической мысли американца Иосифа Гайетти, свернувшего в 1857 году туалетную бумагу в «бумажные бигуди»: дотоле она продавалась пачками. А смекалка немецкого предпринимателя Ханса Кленка сделала товар весьма популярным в пуританской Европе. В 1928 году немец присовокупил к новой форме свою рекламную хватку. «Требуйте рулоны Кленка, и вам не придется произносить слов «туалетная бумага», — заявил торговец, и застенчивые швабские домохозяйки ответили ему благодарностью. Но прогресс не стоит на месте: нововведения в сфере гигиены шаг за шагом улучшают быт.

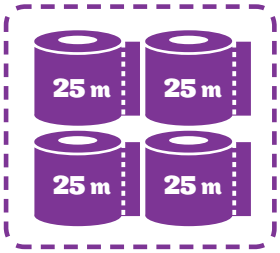


Ароматизированная бумага представлена в вариациях, среди которых запахи «роза», «лайм» и «морская свежесть». Тонкая отдушка сродни природной: ненавязчива и легка.

Полотенца бумажные
Плюше
2 шт. / 62 листа / белые / двуслойные

~~43.80~~
38.00 руб.

Полотенца «Плюше» — функциональное украшение кухни. Они позволят быстро вытереть рабочие поверхности стола и инструменты, обсушить овощи или впитать досадно разлившийся соус. В качестве приятного бонуса к суперпышности и повышенной впитываемости двуслойной бумаги — декоративное тиснение.



В упаковке 4 ролика по 25 метров.

Отечественный производитель тоже не остался от этого процесса в стороне. Крупнейший производитель гигиенической продукции на Юге России «Кубань Папир Групп» выпустил на рынок новую линейку «Плюше» (англ. Plushe) из 100 товарных позиций. В ней придирчивый потребитель найдет массу вариантов салфеток, бумажных полотенец, туалетной бумаги и других вещей, без которых трудно представить домашний комфорт. Несмотря на различие назначений и особенностей изготовления, все эти принадлежности объединяют высокое европейское качество и экологичность, ведь они делаются на базе бумажной основы, изготовленной с применением ноу-хау на оборудовании ведущих зарубежных компаний. Так салфеткам, полотенцам и туалетной бумаге удается сочетать невероятную мягкость с высокой прочностью, а их гигиенические и эстетические качества радуют наравне с демократичной ценой. Проверьте сами.

Туалетная бумага
Плюше Делюкс
4 шт. / персик / трехслойная

~~67.30~~
58.00 руб.

Трехслойная туалетная бумага высшего качества отличается воздушной мягкостью и свежестью, что придает ей ароматизация «персик». В основе художественного решения – цветное тиснение на окрашенной основе.

Туалетная бумага
Плюше Стандарт
4 шт. / двуслойная

~~50.70~~
44.00 руб.

В основе двуслойной туалетной бумаги класса стандарт белоснежная основа, цветные рисунки на которую нанесены по технологии тиснения.

16+

Сайт: plushe.ru

Будь готов!

Не позвольте надвигающимся холодам застать вашу кожу врасплох. Косметические средства – незаменимый арсенал для отражения атаки.

ПОДГОТОВИЛА:
Калерия Тальчук

ОСОБЫЙ ЭЛЕМЕНТ:
ЭКСТРАКТ КОКОСА

~~68.80~~
58.00 руб.

Маска-сыворотка
Скинлайт
1 шт. / восстановление и защита / для волос

Совсем недавно список традиционных парикмахерских предложений пополнился новой дорогостоящей услугой — биоламинированием. Каждый волос заключается в воздухонепроницаемую пленку, защищающую и придающую блеск. Прекрасный аналог модной процедуре — маска-сыворотка с эффектом биоламинирования, которая к тому же займется стимуляцией роста волос и защитит их цвет от вымывания. Каждый пакетик состоит из 2-х частей: с лечебной сывороткой и с маской как таковой.

ОСОБЫЙ ЭЛЕМЕНТ:
МАСЛА АРГАНЫ И МЯТЫ

В октябре ласковое солнце сменяется холодным ветром. Контрастные погодные условия не самым лучшим образом отражаются на состоянии кожи и волос: холод может причинить серьезный вред даже обладательницам пышных шевелюр, а квартирное отопление — частая причина обезвоживания неподготовленной кожи. Восстанавливающие, очищающие и увлажняющие средства — главное оружие против осенней непогоды. Плюс к тому они помогут взять «низкий старт» перед грядущими холодами.

~~720.80~~
613,00 руб.

Скраб
Ле Петит Оливие*
200 мл / БИО / МАСЛО АРГАНЫ / ОТШЕЛУШИВАЮЩИЙ / ДЛЯ ТЕЛА

Хорошо знакомый и привычный способ избавления тела от омертвевших клеток — жесткая мочалка. Сомнительно, что такая шоковая «чистка» полезна для кожи. Отличной заменой традиционной процедуре стал отшелушивающий скраб для тела, способный не только мягко очистить кожу, но и придать ей естественный блеск и невероятную гладкость.

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

~~97.90~~
84.00 руб.

Маска
Скинлайт
1 шт. / укрепляющая / гидрогелевая / для лица

Осеннее увядание природы не должно сказаться на вашем лице: восстановить и защитить сухую и поврежденную кожу в силах укрепляющая маска. Несомненный плюс продукта — плотное прилегание к коже лица благодаря тончайшей основе из гидрогеля. А входящие в состав лидеры по содержанию антиоксидантов — экстракт зеленого чая и витамин Е — всего за 20 минут процедуры подарят коже «второе дыхание».

~~179.90~~
153.00 руб.

Полоски
Скинлайт Глубокое Очищение
6 шт. / для пор лба, подбородка

Обнаружить многочисленные загрязнения и шелушения на коже осенью — совсем неудивительно. На выручку придут полоски для глубокого очищения, способные после первой же процедуры сделать лицо гораздо чище и свежее: нанесите полоски на влажный лоб или подбородок и оставьте на 15 минут. Если же применять полоски регулярно, то в скором времени можно добиться сужения пор.

ОСОБЫЙ ЭЛЕМЕНТ:
ЭКСТРАКТ ИКРЫ

ОСОБЫЙ ЭЛЕМЕНТ:
КРЕМНИЙ

ОСОБЫЙ ЭЛЕМЕНТ:
МАСЛО АВОКАДО

ОСОБЫЙ ЭЛЕМЕНТ:
МАСЛА МАКАДАМИИ И РОЗЫ

~~281.70~~
240.00 руб.

Крем
Дав Боди Шелк
300 мл / ДЛЯ ТЕЛА

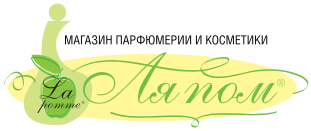
Сильные порывы ветра оказывают на кожу не менее иссушающий эффект, чем слепящее солнце. Справиться с потерей влаги и вернуть коже гладкость и сияние поможет крем-шелк, названный так благодаря мягкой и легкой текстуре. Крем впитывается моментально после нанесения, не оставляя на коже жирной пленки. А еще средство очаровывает своим приятным запахом.

~~256.00~~
218.00 руб.

Масло
Скин Нейчералс Драгоценное масло красоты
150 мл / СПРЕЙ / ДЛЯ ТЕЛА

Драгоценное масло красоты — подходящий вариант для совершенствования своей кожи перед самым выходом из дома. Одеваться можно сразу после нанесения сухого масла благодаря его нежирной текстуре. Приятный бонус — прелестный аромат с нотками кокоса, ванили и мускуса. Пока вы занимаетесь своими делами, средство займется преображением кожи, придаст ей сияние, гладкость, а также эластичность.

Благоухающая роскошь



Завершающий штрих образа успешного человека – парфюм, подобранный со вкусом. О безупречном выборе позаботился бренд «Килиан».

1.

1. Парфюмерная вода

Килиан
Цветок бессмертия

50 мл / унисекс

12699 00 руб.

«Как будто ты сорвал на нежном теле милой / Воспоминания изысканный цветок!» — писал Бодлер. Эти строки можно смело, но со всей искренностью посвятить этому аромату. Благодаря унисекс-формуле парфюма, его, как и сильные чувства, можно делить с любимым человеком. Пусть мужчин не смущают доминирующие нотки персика и ириса — идущие с ними в тандеме ноты семян моркови, черной смородины и бобов тонка уравновешивают их сладость. Храните ваш личный флакон «Цветка бессмертия» в шикарной лаковой шкатулке, запирающейся на ключик.

«Килиан» — один из самых молодых парфюмерных брендов, занимающих нишу шикарных духов. Его основатель — далеко не новичок в этом бизнесе Килиан Хеннесси. Для марки характерны выверенный минимализм, ручное производство духов с применением дорогих высококачественных компонентов и роскошное обрамление каждой детали»

Ольга Герасименко
директор сети магазинов «Ля Пом»

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

2. Парфюмерная вода
Килиан Возвращение к черному
4*7,5 мл / набор для сумочки

6999 00 руб.

3. Парфюмерная вода
Килиан Килиан Вкус Рая
4*7,5 мл / набор для сумочки

7699 00 руб.

Ваш драгоценный аромат будет всюду с вами благодаря набору: черному и золотому футлярам, в каждом из которых хранится по четыре мини-флакона парфюмерной воды. Изумрудный «Вкус рая» для мужчин обезоруживает верхними нотами полыни, боба тонка и роза, раскрываясь лавандой и геранью. Унисекс-аромат «Назад к черному» — дерзкое и пряное сочетание ромашки, миндаля, табака, шафрана, бергамота, кориандра.

Скидка

25%

на все пудры
и тональные средства

МАГАЗИН ПАРФЮМЕРИИ И КОСМЕТИКИ

La pomme Ля пом®

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

* Период скидок с 01.10 по 31.10.2013 года. Количество товаров, участвующих в акции, ограниченно.

Действие дисконтных карт «Ля Пом» не распространяется на товары, отмеченные зелеными, синими и красными ценниками.

Каталог товаров

на все товары действуют специальные цены
с 1 по 31 октября 2013 года

дисконтная карта

предоставляет скидку
на все товары **3%, 5% или 7%**

ТАБРИС

Используйте при каждой покупке!

Косметические средства от профессионалов для красы ваших локонов *(стр. 158—160)*

Икра, кальмары, крабы и прочие дары моря

(стр. 153—155)

69 СУПЕРЦЕНА

товаров со скидкой более 20 %

37 КУБАНСКИЙ ПРОДУКТ

товаров кубанских производителей

84 НОВИНКА

новых товара

1. Салат
Креветочный
100 г / креветки, картофель, майонез, томаты, огурцы соленые, морковь, укроп

~~43.03~~
36 50 руб.

В основе – томатная мякоть без семян

2. Салат
Осенний
100 г / ветчина, огурцы свежие, майонез, сыр твердый, яйцо куриное, укроп

~~32.40~~
27 50 руб.

Рецепт русской городской кухни

Вкусное напоминание о грядущих праздниках

Во всех супермаркетах ТС «Табрис»

Посуда и аксессуары для съемки предоставлены магазином-салоном «Интерьерная лавка»

1. Готовое блюдо
Филе Куриное якитори
100 г / в беконе / куриное филе, бекон, соль, перец черный, соус якитори

~~58.50~~
49.70 руб.

Мясо обжаривается до карамелизации соуса

2. Готовое блюдо
Плов Из говядины
100 г / говядина, рис, морковь, лук репчатый, зира, соль, перец черный

~~45.00~~
38.20 руб.

Блюдо узбекской кухни, приготовленное на пару

Согреют и придадут бодрости для хорошего дня

1

2

Во всех супермаркетах ТС «Табрис»

Посуда и аксессуары для съемки предоставлены магазином-салоном «Интерьерная лавка»

1. Булочка
Пшеничная
30 г / с сыром

~~13.20~~
10 00 руб.

Идеально сочетается с фруктовыми джемами

2. Хлеб
Зерновой*
250 г / ржано-пшеничный / на натуральной закваске

~~30.69~~
24 00 руб.

Подходит для разных видов диет

* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.

1

2

В основе выпечки — живая закваска, которая передает хлебу все полезные микроэлементы

Во всех супермаркетах ТС «Табрис»

Посуда и аксессуары для съемки предоставлены магазином-салоном «Интерьерная лавка»

1. Мясо для шашлыка
Индейка Филе
1 кг / филе индейки, лук репчатый, соль, перец черный молотый

~~330.10~~
280 00 руб.

На основе классического маринада

2. Мясо для шашлыка
Курица Голень
1 кг / голень куриная, лук репчатый, соль, перец черный молотый

~~161.00~~
136 00 руб.

Подходит для жарки на открытом огне, гриле или сковороде

Краме супермаркета на ул. Ставропольской, 213

Посуда и аксессуары для съемки предоставлены магазином-салоном «Интерьерная лавка»

1. Пицца
С семгой
380 г / тесто, соус карри, моцарелла, пармезан, лосось, томаты, пепперони, лимон, соль, перец белый, шампиньоны, маслины

~~294.00~~
249.00 руб.

На бэк-вокале у сочной семги выступают два вида сыра

2. Пицца
Черри
960 г / тесто, соус томатный, шампиньоны, сыр, лук репчатый, томаты черри, оливки, пепперони

~~334.00~~
283.00 руб.

Готовится в дровяной печи на вишневой стружке

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

Посуда и аксессуары для съемки предоставлены магазином-салоном «Интерьерная лавка»

1. Бутерброд
С котлетой куриной
215 г / булочка с кунжутом, котлета куриная, томаты, корнишоны, сыр плавленый, майонез, горчица, салат листовой

~~99.00~~
84.00 руб.

Адаптированный вариант рецепта, придуманного американцем Луи Лассеном в 1900 году. Завоевав поклонников во всем мире, в Россию американский сэндвич пришел только в 1990-х годах.

Во всех супермаркетах ТС «Табрис»

Посуда и аксессуары для съемки предоставлены магазином-салоном «Интерьерная лавка»

1. Ролл
С лентой копченого лосося
129 г / рис, нори, авокадо, соус спайси, мясо краба, лосось холодного копчения, имбирь маринованный, васаби

~~253.00~~
215 00 руб.

С нежным мясом краба и копченого лосося

2. Набор
Калифорния
204 г / ролл калифорния с копченым угрем / ролл с огурцом / суши с копченым угрем / имбирь маринованный, васаби

~~270.00~~
229 00 руб.

В наборе самые популярные роллы и суши

! Палочки и соевый соус в подарок

1

2

Лаконичное решение для гармоничной трапезы

Во всех супермаркетах ТС «Табрис»

Посуда и аксессуары для съемки предоставлены магазином-салоном «Интерьерная лавка»

1. Лапша
Яки-Удон
Со свининой и овощами
100 г / свинина вырезка, лапша пшеничная, морковь, баклажаны, болгарский перец, чеснок, лук репчатый, соевый соус, масло кунжутное, масло подсолнечное

~~53.20~~
45 20 руб.

Обжарено на тепане при 200 °С

2. Филе
Куриное в соусе ким-чи
100 г / жареное / острое / филе куриное, морковь, баклажан, перец, лук, чеснок, соус ким-чи, соевый соус, зеленый лук, масло растительное, масло кунжутное

~~54.60~~
46 40 руб.

2 вида масла и 2 вида соуса создают магию вкуса

Только в супермаркете на ул. Тургенева, 138/6

Посуда и аксессуары для съемки предоставлены магазином-салоном «Интерьерная лавка»

1. Торт
Пьяная вишня
1 кг / бисквитный / со сливочно-шоколадным кремом и вишней

~~392.90~~
314 00 руб.

Бисквит пропитан коньячным сиропом

2. Торт
Блинный
1 кг / со сгущенным молоком и сливками / украшен карамелью и орехами

~~362.70~~
290 00 руб.

За сладость отвечает легкий крем на основе сгущенного молока

Поддайтесь искушению отведать кусочек свежайшего торта

Во всех супермаркетах ТС «Табрис»

Посуда и аксессуары для съемки предоставлены магазином-салоном «Интерьерная лавка»

1. Пирожки
Со смородиной
Сдобные

~~25.00~~
21 50 руб.

80 г / печеные / вода, мука, маргарин, масло растительное, сахарная пудра, соль, дрожжи, меланж, смородина замороженная, сахар, ванилин

За аппетитный глянец выпечки отвечает сахарный сироп

2. Пирожки
С вишней
Сдобные

~~25.00~~
21 50 руб.

80 г / печеные / вода, мука, маргарин, масло растительное, сахарная пудра, соль, дрожжи, меланж, вишня замороженная, сахар, ванилин

В сердцевине сдобной булочки – сочная вишня с сахарной пудрой

Ароматная свежая выпечка с ягодной начинкой — важный ингредиент хорошего настроения

Во всех супермаркетах ТС «Табрис»

Посуда и аксессуары для съемки предоставлены магазином-салоном «Интерьерная лавка»

BAIKAL RESERVE
Минеральная вода
Байкал Резерв
0,53 л / лечебно-столовая / слабогазированная
~~60.00~~
51 00 руб.
Природная минеральная вода «Байкал Резерв» мягкой газации
ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ, НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ ВРАЧА

Среднеминерализированная питьевая вода, добытая из 200-метровой скважины № 2 в центральной Армении (район Бжни Котайской области), насыщена бикарбонатами и натрием. Она легко восполняет недостаток полезных веществ в организме и применяется как в качестве лечебного, так и столового напитка.
Минеральная вода
БЖНИ Классик
0,5 л / лечебно-столовая / газированная
~~43.50~~
33 00 руб.
BJNI
ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ, НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ ВРАЧА

Напиток
Ах
0,5 л / тархун

~~29.20~~
24.00 руб.

МЕРКУРИЙ

МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ КАВКАЗА

Лечебно-столовая газированная минеральная вода «Меркурий» разливается из источника великой горы Эльбрус. Кальций, йод магний и прочие полезные вещества в составе помогают укрепить иммунную систему и очистить организм.

Минеральная вода
Меркурий
1,5 л / лечебно-столовая / газированая

~~27.90~~
22 00 руб.

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ, НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ ВРАЧА

vita

АРХЫЗ®

Минеральная вода
Архыз
5 л / питьевая / негазированная

~~66.10~~
53 00 руб.

Напиток
Ах
0,5 л / имбирь

~~29.20~~
24.00 руб.

~~38.10~~

32 00 руб.

Напиток
Вери Берри
0,5 л / ягодный микс / абрикос, имбирь*

~~39.90~~

31 00 руб.

Напиток
Коко Бонго
0,31 л / манго / ананас

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

Благодаря соблюдению ГОСТа и чувству ностальгии компания «Министерство газировки» производит те самые, прославленные советскими автоматами по продаже сладких газированных напитков «Дюшес» и «Ситро». Теперь они доступны в еще более удобной таре: полулитровых бутылках, которые легко носить с собой.

Напиток
Министерство газировки
0,5 л / дюшес / лимонад

~~39.50~~

30 00 руб.

Напиток
Ах
0,5 л / экстра ситро

~~29.20~~
24.00 руб.

Акция!
Собирай чемоданы на «Остров Счастья»!
Дж7
яблоко
апельсин
персик
Сок / Нектар
Дж7
0,97 л / яблоко зеленое / апельсин / персик
~~73.10~~
52 00 руб.

Святой Источник
Питьевая вода
Святой Источник
0,5 л / негазированная / газированная
~~17.00~~
14 00 руб.
Кроме супермаркета на ул. Красной, 202

Кофе
Живой кофе Восточная сказка
~~241.10~~ **198 00** руб.
200 г / АРАБИКА / МОЛОТЫЙ / ДЛЯ ТУРКИ

Кофе
Живой кофе Эспрессо
~~208.50~~ **171 00** руб.
200 г / АРАБИКА / ПРЕМИУМ / МОЛОТЫЙ

Кофе
Живой кофе Мокка
~~180.50~~ **148 00** руб.
200 г / АФРИКАНСКАЯ АРАБИКА / МОЛОТЫЙ

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

КУБАНСКИЙ ПРОДУКТ

Кофе
Нескафе Грин Бленд*
~~257.80~~ **206 00** руб.
150 г / РАСТВОРИМЫЙ

Кофе
Нескафе Голд
~~231.50~~ **185 00** руб.
150 г / РАСТВОРИМЫЙ

Кофе
Нескафе Монтего**
~~200.50~~ **160 00** руб.
150 г / РАСТВОРИМЫЙ

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

Кофе
Бурбон Эспрессо
100 г / растворимый
~~288.70~~
236 00 руб.

Кофе
Бурбон Елоу Лейбл
100 г / растворимый
~~226.90~~
186 00 руб.

Кофе
Кафе Крем Гранд Резерва
100 г / растворимый
~~221.20~~
181 00 руб.

Кофе
Кафе Крем
100 г / растворимый
~~208.50~~
171 00 руб.

~~1452.00~~
1190 00 руб.

Кофе
Мишейла д Оро Гранд Арома
1 кг / эспрессо / зерно

СУПЕРЦЕНА

~~237.50~~
154 00 руб.

Кофе
Московская кофейня на паяхъ
95 г / арабика / растворимый

СУПЕРЦЕНА

~~505.50~~

328 00 руб.

Кофе
Бушидо Оригинал
100 г / растворимый

СУПЕРЦЕНА

~~453.70~~

317 00 руб.

Кофе
Бушидо Блэк Катана
100 г / растворимый

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

СУПЕРЦЕНА

~~367.00~~

220 00 руб.

Кофе
Давыдофф Рич арома
100 г / растворимый

СУПЕРЦЕНА

~~204.50~~

125 00 руб.

Кофе
Чибо*
95 г / эксклюзив / растворимый

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

Чай
Ахмад Ти Контемпорари
20*2 г / саммэр строуберри / цитрус сенсейшен / фруктовый / черный

~~63.53~~
53 00 руб.

Чай
Ахмад Ти Контемпорари
20*2 г / милк улун / блуберри бриз / зеленый

~~63.53~~
53 00 руб.

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

СУПЕРЦЕНА

Кофе
Тудей*
150 г / ин-фай / растворимый

~~318.82~~
223 00 руб.

СУПЕРЦЕНА

Чай
Милфорд*
20*2 г / шиповник / фруктовый

~~49.70~~
32 00 руб.

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

Start afresh*

* Начните новый сезон с Newby!

В Newby мы знаем, каким должен быть хороший чай. Мы отбираем чаи с лучших плантаций мира в самый благоприятный сезон сбора, упаковываем на собственной фабрике в сердце чайного региона и отправляем к Вам в самые короткие сроки. Все для того, чтобы Вы могли насладиться вкусом отменного чая, такого свежего, каким он был в день, когда покинул чайную плантацию.

www.newbyteas.com

реклама

Newby - член ассоциации
Ethical Tea Partnership*
*Этическое чайное партнерство

NEWBY
of London

Конфеты
Мишка косолапый
1 кг / пралине / вафли / глазированные
~~536.20~~
428 00 руб.

Конфеты
Визит / Вдохновение
450 г
~~282.80~~ **226 00** руб.
~~281.40~~ **226 00** руб.

Шоколад
Вдохновение
100 г / классический / темный
~~63.30~~
50 00 руб.

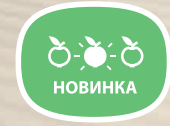
1. Печенье
Аннас
150 г / имбирное / хрустящее
~~90.83~~
74 00 руб.

2, 3. Печенье
Аннас
150 г / имбирное / с апельсином / хрустящее
150 г / имбирное / с миндалем / хрустящее
~~90.83~~
74 00 руб.

1

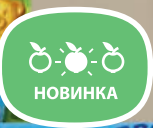
2

3



4

5



6

1, 2. Шоколад
Альпен Гольд
90 г / с миндалем и кокосом / белый
90 г / черника, йогурт / молочный

~~37.35~~
30 00 руб.

3, 4. Печенье
Юбилейное Утреннее
253 г / с какао и йогуртом / со злаками и йогуртом / сэндвич

~~71.79~~
58 00 руб.

5, 6. Пирожное
Мишка Барни
150 г / яблоко / банан, йогурт / бисквиты

~~83.85~~
68 00 руб.

1. Вафли
Бальзен
100 г / ваффелеттен / в горьком шоколаде
~~116.20~~ **92.00** руб.

2. Печенье
Бальзен
100 г / черника / слоеное
~~99.10~~ **81.00** руб.

3. Печенье
Бальзен
100 г / красная смородина / слоеное
~~99.10~~ **79.00** руб.

1. Печенье
Арлуй
275 г / симпсоны
~~184.24~~ **151.00** руб.

2. Печенье
Мак Витис
150 г / смурфики
~~159.43~~ **130.00** руб.

НОВИНКА

Сироп
Хершис*
680 г / шоколад

~~263.95~~
216 00 руб.

НОВИНКА

Конфеты
Рошен
Фруктовое тоффи
1 кг

~~145.52~~
119 00 руб.

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

СУПЕРЦЕНА

Ассорти
Джаз
Студенческий
коктейль
300 г / орехи, сухофрукты

~~116.70~~
76 00 руб.

Круассаны
7 Дней
200 г / с ванилью

~~51.70~~
42 00 руб.

Орехи
Чака
250 г / фисташки / соленые
~~283.40~~
232 00 руб.

Ассорти
Чака
130 г / миндаль, фундук, кешью / соленые
~~121.60~~
100 00 руб.

Ассорти
Чака Чака-Чака
180 г / коктейль / соленый
~~81.20~~
66 00 руб.

Орехи
Шапо
500 г / фисташки / соленые
~~428.22~~
351 00 руб.

Орехи
Крепкий орешек
60 г / фисташки / соленые
~~75.44~~
62 00 руб.

Ассорти
Шапо
200 г / орехи, сухофрукты
~~74.96~~
61 00 руб.

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

Хлебцы
Финн Крисп
250 г / многозерновые / ржаные

~~89.90~~
73 00 руб.

Каша
Мюллюн Парас Био-Био
40 г / с лесными ягодами / овсяная

~~17.90~~
13 00 руб.

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

НОВИНКА

Ароматизатор
Др. Оеткер
8 мл / сливочная ваниль / ром / миндаль / пищевой / жидкий

~~67.00~~
54 00 руб.

Йогурт
Эрманн Селект
140 г / клубника / персик / мюсли и мед / жирность 2%

~~34.90~~
29 00 руб.

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

КУБАНСКИЙ ПРОДУКТ

Йогурт
Кубанский Молочник
0,4 л / клубника-земляника / злаки-мёд / малина-черника / жирность 2,5%

~~33.00~~
28 00 руб.

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

ПРОСТОКВАШИНО

КУБАНСКИЙ ПРОДУКТ

~~59.80~~
54 00 руб.

Сметана
Простоквашино
0,35 л / жирность 25 %

~~55.20~~
50 00 руб.

Сметана
Простоквашино
0,35 л / жирность 20 %

~~48.20~~
44 00 руб.

Сметана
Простоквашино
0,35 л / жирность 15 %

DANONE

~~19.30~~
16 00 руб.

Йогурт
Актимель
0,1 л / в ассортименте

~~31.20~~
26 00 руб.

Творог
Активия
130 г / в ассортименте

~~35.30~~
30 00 руб.

Йогурт
Активия
0,29 л / в ассортименте

НОВИНКА

Закваска
Генезис
5 г / биойогурт / ацидофильный йогурт / биоацидофильный йогурт

~~240.50~~
197 00 руб.

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

Сыр
Фрико Маасдам
1 кг / твердый / жирность 45 %

~~439.50~~
360 00 руб.

Майонез
Слобода*
900 г / оливковый / жирность 67 %

~~90.70~~
74 00 руб.

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

НОВИНКА

RASA

Сыр
Раса
180 г / лисички и белые грибы / сливочный / с зеленью / паприка и томаты / творожный / жирность 66 %

~~81.50~~
67.00 руб.

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

НОВИНКА

Масло
Ди Вито
E.U.D.O.P
0,5 л / ХОЛМЫ ТЕАТИНО / 0,6 % / ОЛИВКОВОЕ

~~479.40~~
393 00 руб.

НОВИНКА

Консервы
Канноне
Оливки от шефа*
350 г / ДЛЯ КРАСНОГО МЯСА

~~177.32~~
140 00 руб.

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

Соль
Джемма ди маре
250 г / ЙОДИРОВАННАЯ / МЕЛКАЯ / МОРСКАЯ / ТУБА

~~91.10~~
72 00 руб.

Соль
Джемма ди маре
1 кг / ЙОДИРОВАННАЯ / МЕЛКАЯ / КРУПНАЯ / МОРСКАЯ

~~77.80~~
62 00 руб.

Сыр
Бельфор Белебеевский
1 кг / жирность 45 %

~~439.40~~
365 00 руб.

Сыр
Купеческий Белебеевский*
1 кг / жирность 55 %

~~357.50~~
300 00 руб.

Сыр
Башкирский Медовый Белебеевский*
1 кг / жирность 50 %

~~357.50~~
300 00 руб.

Сыр
Былинный Белебеевский
1 кг / жирность 50 %

~~357.50~~
300 00 руб.

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

Мороженое

Экселенс

75 г / рижский черный бальзам и брауни / сливочное

~~32.40~~

26 00 руб.

Знаменитый латвийский бренд представляет революционный вид мороженого-эскимо. У этого лакомства масса достоинств: оригинальный сладкий вкус с легкой смородиновой кислинкой, мягкие кусочки бисквита брауни в пломбире, щедрый слой молочной глазури и отсутствие растительных жиров в составе.

Мороженое

Ваш пломбир

550 г / шоколадное / пломбир

~~199.60~~

159 00 руб.

Мороженое

Белый айсберг*

70 г / крем-брюле / в белой глазури / пломбир / эскимо

~~16.60~~

13 50 руб.

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

Кэдбери

Мороженое
Кэдбери Взрывная карамель
72 г / сливочное

~~87.50~~
59 00 руб.

Мороженое
Кэдбери Орехи в карамели
72 г / сливочное

~~87.50~~
59 00 руб.

Мороженое
Мовенпик*
525 г / карамельное / сливочное

~~472.80~~
385 00 руб.

Мороженое
48 Копеек*
520 г / снежная вишня

~~204.30~~
165 00 руб.

Мороженое
48 Копеек**
65 г / пломбир / эскимо

~~25.00~~
20 00 руб.

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

Мороженое
Карте Дор
600 г / киви / манго / сорбет

~~300.40~~
249 00 руб.

Мороженое
Карте Дор
500 г / фисташковое / три шоколада

~~273.10~~
219 00 руб.

Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202.

Десерт
Лайме Панна Котта
200 г / 2 шт. / замороженный

~~178.60~~
139 00 руб.

Десерт
Лайме Крем Карамель
200 г / 2 шт. / замороженный

~~178.60~~
139 00 руб.

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

1, 2. Мороженое
Коровка из Кореновки
220 г / с брусничным джемом / со сгущенным молоком / пломбир / стакан

~~61.60~~
49,00 руб.

3. Мороженое
Коровка из Кореновки
70 г / пломбир / эскимо / в шоколаде

~~27.30~~
22,00 руб.

4. Мороженое
Коровка из Кореновки
100 г / пломбир / вафельный стакан

~~28.10~~
23,00 руб.

5, 6. Мороженое
Коровка из Кореновки
400 г / шоколадно-ванильное / шоколадное / пломбир

~~87.10~~
70,00 руб.

ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат», Краснодарский край, 353181, г. Кореновск, ул. Тимашевская, 16, тел. (86142) 3-62-20, факс 3-60-42, www.korenovka.com

Смесь салатов
Белая дача Вита Микс / Тоскана
200 г / фриссе, шпинат, морковь, свекла
200 г / романо, фриссе, радиччо, корн

~~147.90~~
111.00 руб.

Смесь салатов
Белая дача Бейби микс*
75 г / мицуна, мангольд, шпинат

~~129.10~~
97.00 руб.

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

СУПЕРЦЕНА

Настоящее утиное фуа-гра уже разделено на 12 порционных кусочков. Это дарит прекрасную возможность поэкспериментировать с этим знаменитым французским деликатесом, приготовив закуски любой степени сложности.

Фуа-гра
Ля Бейри
90 г / утиная

~~908.00~~
675.00 руб.

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

KOTÁNYI
1881

1

2

3

4 5 6

1. Специи
Котани
15 г / перец душистый / горошек

~~27.00~~
22.00 руб.

2, 3. Специи
Котани
20 г / перец черный / перец белый / молотый

~~27.00~~
21.00 руб.

4, 5, 6. Приправа
Котани
40 г / 44 г / острая / чеснок-травы / классическая / для гриля и шашлыка / мельница

~~121.80~~
98.00 руб.

СУПЕРЦЕНА

Колбаса
Сервелат Кремлевский ГОСТ Стародворские колбасы
1 кг / варено-копченая

~~301.90~~
199 00 руб.

СУПЕРЦЕНА

Колбаса
Докторская ГОСТ Стародворские колбасы
1 кг / вареная

~~241.50~~
155 00 руб.

Колбаса
Салями Итальянская Дымов
1 кг / сырокопченая

~~806.10~~
649 00 руб.

Колбаса
Молочная Дымов
400 г / вареная

~~148.70~~
119 00 руб.

Сосиски
Молочные Дымов
370 г / вареные

~~140.50~~
115 00 руб.

Овощи
Бондюэль*
400 г / горошек / замороженные
~~78.10~~
65 00 руб.

Овощная смесь
Бондюэль**
400 г / весенняя / замороженная
~~60.80~~
50 00 руб.

Овощная смесь
Бондюэль**
400 г / мехико / замороженная
~~53.40~~
45 00 руб.

* Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7А (Новороссийск).
** Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5.

Картофель
Маккейн Золотистый Фри
750 г / длинный / тонкий / замороженный
~~97.60~~
80 00 руб.

Картофель
Авико Голд Фри*
450 г / классический / замороженный
~~34.60~~
27 00 руб.

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

КУБАНСКИЙ ПРОДУКТ

Консервы
Бондюэль
340 г / сладкая кукуруза

~~64.90~~
51 00 руб.

Консервы
Бондюэль
400 г / зеленый горошек

~~64.90~~
51 00 руб.

Ягоды
Зеленая Грядка
400 г / компотная смесь / замороженные

~~67.50~~
55 00 руб.

Овощи
Зеленая Грядка
400 г / капуста / брокколи / замороженные

~~49.30~~
40 00 руб.

Овощи
Зеленая Грядка
400 г / капуста / цветная / замороженные

~~40.60~~
33 00 руб.

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

НОВИНКА

Консервы
Рижское Взморье
180 г / ФОРЕЛЬ / НАТУРАЛЬНАЯ

~~128.05~~
105 00 руб.

НОВИНКА

Хачапури
Морозко*
280 г / С СЫРОМ / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~85.60~~
69 00 руб.

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

Консервы
Капитан Вкусов
185 г / КАЛЬМАР / ПОРЦИОННЫЙ

~~72.90~~
60 00 руб.

СУПЕРЦЕНА

Консервы
Аквамарин*
240 г / ПЕЧЕНЬ МИНТАЯ

~~65.50~~
43 00 руб.

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

Морепродукты
Агама
400 г / гребешок мурманский / замороженные
~~586.60~~
479 00 руб.

Рыба
Агама
400 г / лойн трески / замороженная
~~232.00~~
189 00 руб.

Рыба
Агама
400 г / филе камбалы / замороженная
~~230.90~~
179 00 руб.

СУПЕРЦЕНА

Морепродукты
Краб Стригун Опилио*
550 г / набор / варено-мороженые
~~938.30~~
575 00 руб.

СУПЕРЦЕНА

Морепродукты
Альбатрос
200 г / креветки / очищенные / замороженные
~~133.70~~
85 00 руб.

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

СУПЕРЦЕНА

Морепродукты
Альбатрос
200 г / морской коктейль / замороженные

~~87.80~~
55 00 руб.

СУПЕРЦЕНА

Морепродукты
Альбатрос
200 г / мидии / мясо / замороженные

~~81.00~~
55 00 руб.

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

НОВИНКА

Икра
Знак отличия
245 г / лососевая

~~968.90~~
777 00 руб.

Эта марка красной икры не просто отвечает всем стандартам качества: она специально стилизована под настоящий русский сувенир. Упаковка и стеклянная банка украшены изображением и барельефом Кремля и Спасской башни.

Смесь
Нестле Нестожен 3
350 г / с 12 месяцев

~~212.80~~
202 00 руб.

Смесь
Нестле Нестожен 4
350 г / с 18 месяцев

~~212.80~~
202 00 руб.

Морс
Агуша*
500 мл / ягодный сбор / с 3 лет

~~37.50~~
36 00 руб.

Сок
Агуша
500 мл / яблоко** / осветленное / груша* / с мякотью / с 3 лет

~~33.50~~
32 00 руб.

Компот
Агуша
200 мл / курага, изюм, яблоко / с 8 месяцев

~~22.40~~
21 00 руб.

Сок
Агуша
200 мл / яблоко осветленное / с 3 месяцев / груша / с мякотью / с 4 месяцев / мультифрукт / с мякотью / с 6 месяцев / без сахара

~~18.90~~
18 00 руб.

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

Bio-Oil®

№ 1
в 17 странах*

Косметическое масло Bio-Oil

— это экспертный уход за кожей, разработанный для уменьшения видимости шрамов, растяжек и неровного цвета кожи. Вероятность появления растяжек зависит от типа кожи, возраста и уровня увлажненности кожи. Больше всего к появлению растяжек склонны беременные женщины.

Масло Bio-Oil специально разработано для уменьшения видимости уже существующих растяжек. А при использовании масла Bio-Oil во время беременности, можно предотвратить их появление.

Масло Bio-Oil следует наносить дважды в день, легкими круговыми движениями массировать кончиками пальцев, пока продукт полностью не впитается. Использовать минимум 3 месяца. Во время беременности Bio-Oil следует наносить массажными движениями на живот, бедра, грудь, поясницу и ягодицы дважды в день, начиная со второго триместра.

В составе Bio-Oil® натуральные масла, витамины и революционный по своему действию ингредиент PurCellin Oil™. Для получения более подробной информации о продукте и результатах клинических испытаний ознакомьтесь с информацией на сайте bio-oil.com или позвоните по телефону горячей линии 8 800 333 99 25**.
Спрашивайте в аптеках и магазинах города.

*Bio-Oil является лидером продаж среди продуктов от шрамов и растяжек в 17 странах мира.

**все звонки на телефон горячей линии Bio-Oil на территории РФ бесплатны.

Товар сертифицирован. На правах рекламы.

Шампунь / Бальзам
Велла Про Сериес Дизайн-серия Париж / Дизайн-серия Нью-Йорк
500 мл / для волос

~~213.49~~
180 00 руб.

НОВИНКА

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

L'ORÉAL PARIS

Шампунь
Эльсев*
400 мл / сила аргинина / для волос
~~202.00~~
172 00 руб.

Маска
Эльсев
300 мл / сила аргинина / для волос
~~275.30~~
235 00 руб.

Шампунь / Бальзам
Эльсев
250 мл / 200 мл / сила аргинина / для волос
~~142.30~~
121 00 руб.

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

GARNIER

НОВИНКА

25 оттенков.
Выберите свой.

16+

Больше информации ищите на сайте garnier.com.ru.

Краска
Олия
1 шт. / в ассортименте

~~225.80~~
192 00 руб.

Революционная технология краски «Олия» — максимальная сила цвета окрашивания при заметном улучшении качества волос. Секрет кроется в формуле, в которой напрочь отсутствует аммиак, а за активацию пигмента отвечает цветочное масло. Красота и уход — два в одном.

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

НОВЫЙ

head & shoulders

Свободы до 100% от перхоти

Рекомендовано Российским Обществом Дерматологов

1 шампунь – 3 действия

- глубоко очищает
- устраняет до 100% перхоти*
- делает волосы послушными

* Видимой перхоти при регулярном применении.
** Общероссийская общественная организация «Российское общество дерматовенерологов и косметологов».

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

ТАБРИС

PANTENE PRO-V
ВАШИ ВОЛОСЫ СИЯЮТ ЗДОРОВЬЕМ

НОВИНКА

Эликсир
Пантин Ойл терапи
100 мл / слияние с природой / с аргановым маслом

~~248.40~~
212.00 руб.

Шампунь / Бальзам
Пантин Ойл терапи
400 мл / 360 мл / слияние с природой / для волос

~~189.35~~
161.00 руб.

Маска
Пантин Ойл терапи
200 мл / слияние с природой / 2 минуты/ для волос

~~238.84~~
204.00 руб.

~~80.30~~
Ватные диски **68 00** руб.
Спа Коттон
100 шт.

~~60.60~~
Ватные диски **51 00** руб.
Я самая
120 шт.

~~44.60~~
Ватные палочки **38 00** руб.
Я Самая Алоэ
200 шт.

~~35.30~~
Ватные палочки **30 00** руб.
Я Самая
200 шт.

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

SPLAT®

Зубная паста
Сплат Профешинал
100 мл / ЛЕЧЕБНЫЕ ТРАВЫ / ОТБЕЛИВАНИЕ ПЛЮС / БИОКАЛЬЦИЙ

~~97.40~~
83 00 руб.

Салфетки
Олвейс
60 шт. / нормал / 48 шт. / макси / дуо / ежедневные
~~178.50~~
152 00 руб.

Салфетки
Олвейс
20 шт. / нормал / ежедневные
~~66.10~~
57 00 руб.

Салфетки
Олвейс Платинум
20 шт. / део / нормал / ежедневные
~~62.10~~
53 00 руб.

Средство
Лактацид Фемина
200 мл / для интимной гигиены
~~201.70~~
180 00 руб.

Салфетки влажные
Деттол
10 шт. / антибактериальные / для рук
~~39.10~~
33 00 руб.

СУПЕРЦЕНА

Салфетки влажные
Я Самая
15 шт. / освежающие / для рук

~~24.90~~
19 00 руб.

СУПЕРЦЕНА

Салфетки влажные
Аура
15 шт. / антибактериальные / с ментолом

~~24.20~~
17 00 руб.

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

Салфетки
Либресс Нэйчерал
20 шт. / ромашка, алоэ / нормал / мультиформ / ежедневные
20 шт. / ромашка, алоэ / стринг

~~49.20~~
40 00 руб.

Прокладки
Либресс Нэйчерал*
9 шт. / ромашка, алоэ / супер /
10 шт. / ромашка, алоэ / нормал / ультра

~~49.20~~
40 00 руб.

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

Туалетная бумага
Зева Плюс
4 шт. / ромашка / малина / белая / двуслойная

~~52.50~~
42.00 руб.

СУПЕРЦЕНА

Туалетная бумага
Клинекс
42 шт. / сменный блок / влажная

~~96.00~~
71.00 руб.

СУПЕРЦЕНА

Полотенце бумажное
Зева Декор / Зева
2 шт. / 120 листов / двуслойное

~~66.30~~
51.00 руб.

Plushe

НОВИНКА

Туалетная бумага
Плюше Макси
4 шт. / двуслойная

~~96.60~~
83 00 руб.

Пятновыводитель
Ваниш Окси
1 кг / для цветного белья
~~598.10~~
509 00 руб.

Пятновыводитель
Ваниш Окси
500 г / для цветного белья
~~330.00~~
280 00 руб.

Пятновыводитель
Ваниш
1 л / для цветного белья
~~187.80~~
160 00 руб.

Пятновыводитель
Ваниш
450 мл / для цветного белья
~~88.60~~
76 00 руб.

Гель
Ариель*
16 шт. /
горный родник / цветное белье / для стирки / в капсулах
~~384.30~~
326 00 руб.

Стиральный порошок
Ариель
3 кг / горный родник / белая роза** / белое белье / автомат
~~381.50~~
324 00 руб.

Стиральный порошок
Ариель Ленор Эффект / Де Люкс**
3 кг / цветное белье / автомат
~~381.50~~
324 00 руб.

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

СУПЕРЦЕНА

Средство
Бурти
1,5 л / черное и темное белье / жидкое / для стирки

~~355.60~~
258 00 руб.

Порошок для темного белья имеет в Европе кристально чистую репутацию: система контроля за цветом предотвращает линьку и обесцвечивание тканей, а «анти-пиллинг» предупреждает образование катышков и возвращает одежде практически первозданный вид и свежесть. Неудивительно, что «Бурти» — фаворит у практичных домохозяек Германии.

~~946.70~~
805 00 руб.
Средство
Фейри Платинум*
50 шт. / все в одном / в капсулах / для посудомоечных машин

~~315.50~~
268 00 руб.
Средство
Фейри Платинум
20 шт. / все в одном / в капсулах / для посудомоечных машин

~~64.90~~
55 00 руб.
Средство
Фейри Платинум
480 мл / лимон и лайм / ледяная свежесть / для мытья посуды

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

ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

Скидки суммируются!

допустим, первоначальная стоимость товара 5 рублей

~~5 р.~~

4,5 р.

+

~~4,5 р.~~

4,3 р.

+

~~4,3 р.~~

4 р.

итого вы платите

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 и отмечены светло-желтыми ценниками.

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 по дисконтной карте

3% — *покупка на сумму*

5% — *до* ₽ 1000

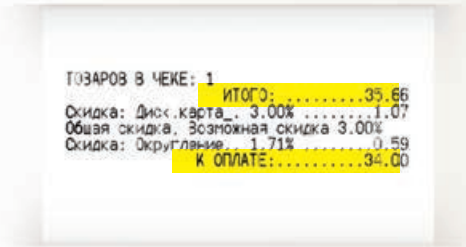
7% — *до* ₽ 5000

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

Округляем общую стоимость покупки в пользу покупателя

вы можете убедиться в этом, изучив чек

расчет округления происходит автоматически



ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

Милые радости

Фруктовый мармелад по домашним рецептам – вкусное и полезное лакомство

Выберите свой любимый вкус!

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

В АССОРТИМЕНТЕ МАРМЕЛАД:

- абрикосовый
- ананасовый
- апельсиновый
- вишневый
- яблочный
- смородиновый
- «Тутти-Фрутти» с кокосом

* Во всех супермаркетах «Табрис».

ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

Вековое качество

Эксклюзивные поставки из старинного аббатства

Sua Eccellenza Italia 2012

Вклад «Принчипато ди Лучедио» в развитие гастрономической культуры был отмечен почетной наградой «Ее превосходительство Италия — 2012».

Приготовьте ризотто из отборного риса, подобрав ингредиенты по собственному вкусу. Или воспользуйтесь предложением от итальянских мастеров — готовой смесью «Ризотто», в которой собраны все лучшие компоненты по проверенным рецептурам.

В АССОРТИМЕНТЕ РИС:
- Арборио
- Бальдо
- Басмати
- Виалоне-нано
- Дикий
- Карнароли
- Неро-Венере

А ТАКЖЕ РИЗОТТО:
- с красным цикорием и шафраном
- со спаржей
- с белыми грибами и баклажанами
- с белыми грибами

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