

# ТАБРИС

ТЕМА НОМЕРА:

## ❖ Во славу сладкого ❖

*Жизнеописание великих людей, написанное карамельным сиропом  
и взбитыми сливками*



Кто в ответе  
за то, что шоколад теряет  
голову

*стр. 36*



Вокруг света  
вслед за солнечным  
блином

*стр. 56*



Играть подано —  
4 продукта и 12 идей  
для праздника

*стр. 60*

16+

03<sup>(115)</sup>

март 2013

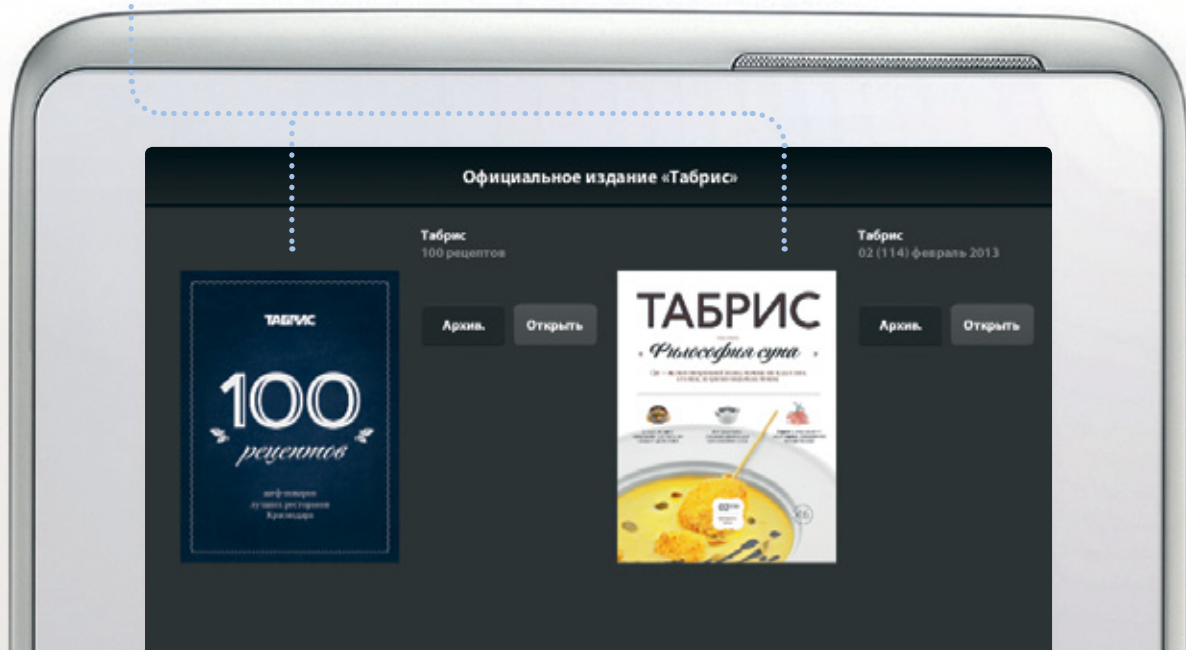
## Журналы «Табрис» и книга «100 рецептов» для планшетов Android и iPad

ТАБРИС



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

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



В марте «Табрис» отмечает 15-летие. И те из вас, кто был с нами на этом, в общем-то, долгом для компании пути, видели, как один магазин в историческом центре города преобразился в сеть супермаркетов в Краснодаре и Новороссийске. Мало-помалу стал меняться и формат заведения: под маркой сети открылись семейные рестораны «Т-кафе» и магазины «Ля пом», появились новые услуги и начал работу Винный клуб. Обо всем этом, или почти обо всем, мы постарались рассказать на страницах журнала, который, как вы успели заметить, тоже преобразился. Он стал компактнее, поменял рубрику, пополнился новыми героями и порой неожиданными идеями, которые нам интересно обсудить с вами. Также мы запустили электронную версию для Android и iPad. Мало того, теперь с нами можно пообщаться на наших страничках в социальных сетях. Как это часто бывает, «просто работа» переросла в жизненную философию, которая предполагает, что любая трапеза — это не только удовлетворение голода, но и возможность что-то узнать, понять, попробовать и разделить с близкими людьми. Говоря о трапезах, которые являются чем-то большим, чем просто еда, мы, конечно, не обошли вниманием главный для них повод в этом месяце — 8 Марта, ведь это самый романтичный праздник, в который никак не обойтись без десертов. Поздравьте от нас своих любимых дам. Приятного чтения, и оставайтесь с нами!



НА ОБЛОЖКЕ:

*Безе со свежими ягодами*

Безе — изобретение французов. Если взбить миксером на медленной скорости свежайшие яичные белки с сахарной пудрой и каплей лимонного сока в крепкую пену и выпекать при невысокой температуре чуть более получаса, получится лакомство, столь же легкое и пикантное, как воздушный поцелуй. Вкус безе превосходно сочетается со вкусом взбитых сливок и свежих ягод.

**Главный редактор**

Яна Полуянова

**Заместитель главного редактора**

Юлия Попова

**Литературный редактор**

Светлана Кибкало

**Арт-директор**

Алексей Шимульский

**Проект-менеджер**

Мария Гнедина

**Фуд-стилист**

Алеся Анисимова

**Менеджер по рекламе**

Оксана Олейникова

**Авторы**

Мария Гнедина

Виталий Клыков

Полина Ковард

Дарья Лето

Екатерина Мельникова

Елена Рублева

Татьяна Устюгова

Сафина Шарифова

**Инфографика**

Ольга Гамбарян

**Дизайн и верстка**

Екатерина Кашеева

Надежда Кулагина

**Корректор**

Сабина Бабаева

**Фото**

Алеся Анисимова

Илья Будный

Евгения Кавун

Shutterstock

**Обложка**

Shutterstock

**Издатель**

Марина Самосват

**Исполнительный директор**

Алеся Никифорова

**Распространение**

Александра Хрусталева

**Учредитель**

ООО «ТВК-Р»

Краснодар,

ул. Красная, 202

**Издательство**

ООО «Ньюмен»

Краснодар,

ул. Московская, 59/1

тел. (861) 279-44-33

e-mail: info@newmen.info

**Редакция**

Краснодар,

ул. Ставропольская, 213

тел./факс (861) 234-45-55

e-mail: reklama@tabris.ru

**Печать**

Типография

Lietuvos rytas

Адрес: 01103,

Литва, Вильнюс,

пр. Гедимино, 12а

тел. (495) 343-60-10

**Тираж: 60 000 экз.**

**Распространяется бесплатно**

**Распространение**

47 000 экз. — супермаркеты

«Табрис» (Краснодар)

**Распространение**

10 000 экз. — Новороссийск

**3000 экз. — партнеры сети:**

- салон красоты Studio D'Este
- сеть магазинов SNR
- «Альфа-Банк»
- банк «Росбанк»
- ресторан «7 пятниц»
- сеть аптек «Радуга»
- стоматологическая клиника «Реал Дентал»



Журнал «Торговая сеть «Табрис» № 03 (115), март-2013

Дата выхода — 01.03.2013.

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

Рекламное издание.

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

За предоставление посуды и аксессуаров для съемок раздела «Собственное производство» благодарим магазин товаров для дома и отдыха «Домашний мир», ул. Дзержинского, 100, мегацентр «Красная Площадь», тел. (861) 258-48-48, сайт: dom-mir.com

# 18 лет

*Формируем облик города*



**ЖК «Новый Город»**  
ул. 70 лет Октября, 15



**ЖК «Новый Город»**  
Бульвар Клары Лучко, 6



**ЖК «Новый Город»**  
ул. Шифрина, 5



**ЖК «Новый Город»**  
Бульвар Клары Лучко, 14



**ЖК «Новый Город»**  
Бульвар Клары Лучко, 8



**ЖК «Новый Город»**  
Бульвар Клары Лучко, 6,  
корп. 2, 3



**ЖК «Новый Город»**  
Бульвар Клары Лучко, 12



**ЖК «Новый Город»**  
ул. 70 лет Октября, 17



**ЖК «Черемушки»**  
ул. Кубанская, 47

1 марта корпорации «Девелопмент-Юг»  
исполняется 18 лет.

Подробности по телефону

**2 555 222**

[www.develug.ru](http://www.develug.ru)

# 18 лет

*Делаем счастливыми  
его жителей*



**ЖК «Триумф»**  
ул. Гаврилова, 27



**ЖК «Александр Сергеевич»**  
ул. Пушкина, 31



**ТДЗ**  
ул. Тургенева, 109



**ЖК «У озера»**  
ул. Тюляева, 2/2



**ЖК «Симфония»**  
ул. Российская, 72/4



**ЖК «Симфония»**  
ул. Российская, 72/1



**ЖК «Достоевский»**  
ул. Достоевского, 84/1



**ЖК «Достоевский»**  
ул. Достоевского, 84



**ЖК «Черемушки»**  
ул. Кубанская, 45

За эти годы корпорацией было построено  
33 жилых дома, в которых живут 7 800 семей.

Подробности по телефону

**2 555 222**

[www.develug.ru](http://www.develug.ru)

# Содержание

*стр. 6*

Новинки



*стр. 8*

Событие

- 15-летие сети супермаркетов «Табрис»
- Винная карта



*стр. 14*

Интервью

- Александр Селезнев.  
Пирожных дел мастер



*стр. 18*

Литературный рецепт

- Вся соль посоле а ля Стейнбек



*стр. 20*

Кубанский производитель

- Итальянец,  
рожденный в России



*стр. 24*

Тема номера

- Страсти по десерту

*стр. 32*

В помощь кулинару

- Как украсить жизнь



*стр.36*

По секрету

- Шоколад теряет голову

*стр. 40*

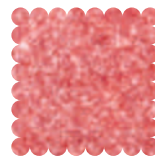
Детское меню

- Полезные радости

*стр. 43*

Отрезные рецепты

- Школа-студия  
«Мандарин»



*стр. 46*

Гастрономия в цифрах

- Колбасные истории

*стр. 48*

Продукты месяца



*стр. 56*

Сезон

- Дорогой блинною

*стр. 60*

Праздник своими руками

- Играть подано

*стр. 64*

Подарки

- Сладкая женщина

*стр. 71*

Каталог

- Акции  
и спецпредложения



(861) 210 27 12

Благоустроенная  
охраняемая территория

Сочетание природы  
и городского комфорта

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

Улица Кожевенная, 28

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



ЕВРОПЕЙСКИЙ  
жилой комплекс



ДОСТИЧЬ ЖЕЛАЕМОГО

Сеть супермаркетов «Табрис» с удовольствием представляет вам четыре новинки, которые смогут украсить меню или самую кухню.



### Держатель **Каза Бугатти\***

1 шт. / аква / для полотенец

Секрет стиля кроется в деталях. В интерьере кухни мелочи важны так же, как плита или холодильник. Мировой бренд «Каза Бугатти» уже 70 лет создает дизайнерские товары для дома, одновременно притягательные, качественные и функциональные. Внешний вид держателя для бумажных полотенец «Аква» специально для «Каза Бугатти» разрабатывали дизайнеры Инноченцо Рифино и Лоренцо Рутгьери, а изготовлен он из традиционных для бренда материалов — выдувного стекла и нержавеющей стали.



### КРУПА **Мистраль\*\***

500 г / измельченная пшеница / булгур

Уже 4000 лет назад жители Средиземноморья, Азии, Индии и Востока владели секретом простой, вкусной и полезной пищи, и доказательство тому — булгур. Это не что иное, как пропаренное и дробленое зерно пшеницы, прошедшее термическую обработку водой. Булгур приятен на вкус, сытен и богат клетчаткой, что делает его полноценной альтернативой рису. И, наконец, булгур многофункционален: может быть как гарниром, так и начинкой и прекрасно подходит для приготовления плова, салатов и супов.



### КОНСЕРВЫ **Касих\***

400 г / хумус тахини / классический

Хорошо приготовленные бобовые могут вполне заменить собой мясные блюда — вот почему им всегда отведены почетные позиции в вегетарианском меню. И хумус (паста из гороха нут и кунжута) будет там непременно. Впрочем, о мясе забывать не стоит, ведь хумус идеален в качестве холодной закуски к курице, баранине, говядине. А также — к чипсам и хлебным изделиям. Поскольку родина этого блюда — Восток, тот факт, что хумус «Касих» производится в Иордании, ценен вдвойне.



**4**  
новинки  
из 4 стран  
мира

~~54.00~~  
**46.00**  
руб.



~~3233.30~~  
**2740.00**  
руб.

~~174.90~~  
**155.00**  
руб.



~~147.60~~  
**125.00**  
руб.



### ТЕСТО **Боусмалис Фило**

470 г / замороженное

Греки всегда знали толк в науке и кулинарии. Союз этих качеств подарил нам тесто «Боусмалис Фило» (Phyllon (греч.) — «лист»), тонкое, как свиток с мудрыми мыслями. Это пресное вытяжное тесто гораздо изящнее обычного слоеного и готовится только из муки высшего сорта. Благодаря высокой эластичности фило послушно принимает любую форму и подходит для любых блюд от пахлавы и тирамису до штруделей и спанакопиты.

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

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



с 1 по 9 марта

# *Свежие цветы*

во всех супермаркетах «Табрис» специально для романтиков и оптимистов будут продаваться свежесрезанные кубанские тюльпаны

**!** *Осторожно: резко улучшают настроение!*

*Отборные цветы любовно собраны и упакованы в букеты*

5 шт. ... 179 руб.

9 шт. ... 299 руб.



# «Табрис» отмечает день рождения

Это у человека в 15 лет детство в самом разгаре, а для компании такой срок – пора зрелости. Полистайте с нами страницы истории – и увидите, что у нас с вами богатое общее прошлое и нам есть на что оглянуться.



**25 сентября**  
введена дисконтная система торговой сети «Табрис».

*Пожалуй, большая часть покупателей уже не помнит себя без этой карты — но так было не всегда. Тогда, в 2004-м, это удобное нововведение приурочили к Дню Города. Первым покупателям, сумма чека которых превышала 1500 руб., выдали дисконтные карты и предоставили скидку на купленные товары в 5%. С тех пор дисконтная карта — один из популярных и удобных бонусов.*

История торговой сети «Табрис» начинается с открытия первого супермаркета на центральной улице Краснодара **7 марта 1998 года** по адресу: ул. Красная, 202.

Период становления, налаживания и укрепления контактов, сближения с покупателем, подготовки к открытию новых супермаркетов.



**21 февраля**  
открыт 5-й супермаркет по адресу ул. Ставропольская, 222.



**15 октября**  
открыт 4-й супермаркет по адресу ул. Московская, 54.



«ТАБРИС» ОБРЕЛ СВОЙ ВСЕМИ УЗНАВАЕМЫЙ ЛОГОТИП.

2004



**17 ноября** «Табрис» вошел в топ-40 лучших торговых сетей России, заняв 37 строчку в рейтинге, опубликованном в октябрьском номере журнала «Новости торговли».



**29 сентября**  
ассортимент сети пополнился шоколадом Ritter Sport.

1998

1999-2000

2001



**12 июля**  
открыт супермаркет по адресу ул. Ставропольская, 213.



**25 декабря**  
открыт супермаркет по адресу ул. Сормовская, 108/1.



*Внедрена практика обязательного посещения менеджерами коммерческого отдела международной выставки «Продэкспо» в Москве в поисках лучших товаров и предложений.*

**20 января**

«Табрис» запустил свой сайт tabris.ru.

Удобная навигация и легкий для восприятия интерфейс позволяют пользователям в оперативном режиме получать полную информацию о деятельности торговой сети.

**24 марта**

в продаже появилась ваниль в стручках.

**25 октября**

Гарнир ризотто с добавлением трюфеля.



## Собственное производство

**6 февраля**

заработал первый цех по производству готовой продукции.

Возродить кулинарные традиции начал коллектив «Табрис-Центра» на ул. 40 лет Победы.

**30 июня**

был открыт второй «Табрис-Центр» по адресу ул. Красных Партизан, 173.



## Хлебный цех

**1 июля**

в ТС «Табрис» заработал хлебный цех.

Хит покупательского спроса — «Лаваш кавказский», выпекаемый по аутентичному армянскому рецепту.

**Сегодня в сети:**

8 пекарен, 50 видов хлебобулочных изделий и охлажденного теста, 2-3 новинки в месяце в ассортименте.

**29 сентября**

был открыт третий «Табрис-Центр» и второе «Т-кафе» по адресу: ул. Тургенева, 138/6.

2005

2006

2007



Введена практика посещения производств партнеров сети, в том числе винодельни Чили, фабрики макарон, сыра пармиджано, пармской ветчины в Италии и др. На локальном уровне ни один продукт местного производителя не поступает в продажу, если наши специалисты не ознакомились с условиями производства.

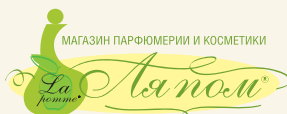
**15 июля**

ассортимент сети пополнился бальзамическим уксусом.

**29 апреля**

был открыт 6-й магазин по адресу ул. 40-летия Победы, 144/5.

Двухэтажный супермаркет, впервые спроектированный и возведенный под контролем специалистов ТС «Табрис», стал первым «Табрис-Центром».

**18 ноября**

в «Табрис-Центре» открыт первый магазин парфюмерии и косметики «Ля Пом». По адресу ул. 40-летия Победы, 144/5, 2-этаж.

**6 июня**

открыто первое «Т-кафе» по адресу: ул. 40-летия Победы, 144/5.

Название придумывали всех компанией, проводили опросы. В итоге кафе открылось с вывеской под «рабочим» названием «Т-кафе». Как показало время, и название, и само кафе весьма полюбили горожанам. Каждый гость «Т-кафе» может воспользоваться, к примеру, 20%-ной обеденной скидкой с 12.00 до 15.00 в будние дни и другими приятными предложениями.

**Количество гостей в день**  
На день открытия — 150  
Сегодня — 650

**22 августа**

появились в продаже салаты собственного производства.

**Видов продукции:**

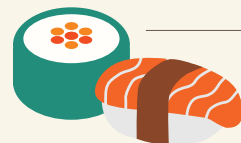
На день открытия — 16

Сегодня — 32

**Производится в день:**

На день открытия — 900 кг

Сегодня — 2300 кг

**5 ноября**

появились в продаже блюда японской кухни

**Видов роллов, суши и сетов японской кухни:**  
На день открытия — 13  
Сегодня — 95



**13 декабря**  
заработал цех полуфабрикатов.



**30 января**  
«Табрис» был удостоен кубка за I место в акции «Лучшее предприятие розничной торговли Кубани 2007 года».

**13 января**  
в продаже появились свежевыжатые соки собственного производства.



**1 августа**  
появился в продаже хамон.  
*На сегодняшний день продано сыровяленых окороков – больше 10 тонн.*



**Июнь**  
начат выпуск свадебных караваев по авторскому рецепту технолога хлебопечения Татьяны Чекаровой. Один такой каравай весит 1–3 кг.



«Табрис» занял I место в акции «Вместе поможем детям!» по количеству собранных в ходе благотворительной кампании денег.

**1 сентября**  
в продаже появились охлажденные устрицы.  
*На сегодняшний день продано более 20 тыс. устриц.*



**26 сентября**  
в продаже появились силиконовые формы для выпечки.



**26 октября**  
была введена услуга «Корпоративное сотрудничество» – продажа товаров по безналичному расчету. На сегодняшний день более 50 постоянных партнеров.



**29 октября**  
«Табрис» стал победителем акции «Лучшее предприятие розничной торговли Кубани 2009 по взаимодействию с краевыми товаропроизводителями».

2007

2008

2009

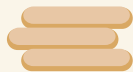


**18 апреля**  
заработал кондитерский цех

*Цех производит торты и пирожные, мармелад, печенье, конфеты, марципан, десерты.*

**Видов сладостей:**  
*На день открытия — 13  
Сегодня — 89*

**Производится в день:**  
*На день открытия — 130 кг  
Сегодня — 2252 кг*



**17 марта**  
в продаже появилось печенье «Савоярди».



**30 октября**  
награжден дипломом «Мы за соблюдение закона» за активную социально-полезную деятельность предприятия по предотвращению продаж табачных изделий несовершеннолетним.



*1 мая стал доступнее информационный центр «Табрис». Теперь вы можете получить интересующую вас информацию в любой день недели с 09:00 до 21:00 часов.*

**1 мая** была введена в действие новая система скидок, актуальная и сегодня. Теперь скидка составляет при разовой покупке на сумму менее 1000 р. – 3%, от 1000 р. до 5000 р. – 5%, более 5000 р. – 7%.

*Скидки по дисконтной карте и по специальным акциям суммируются.*



**25 июля**  
открыт супермаркет в Новороссийске по адресу пр. Ленина, 7А.

*Здесь начали работать цеха по производству готовой продукции, салатов, мясных полуфабрикатов, блюд японской кухни, кондитерских изделий, фреш-соков, а также пекарня.*



**Сентябрь**  
состоялось четыре мастер-класса шеф-повара собственного производства сети супермаркетов Виктора Лунина по приготовлению суши и роллов в домашних условиях.



**7 марта**

открыт второй магазин парфюмерии и косметики «Ля Пом». По адресу ул. Тургенева, 138/6, 2-й этаж



**16 декабря**

появилось в продаже мраморное мясо.



**12 октября**

мы появились на «Фейсбук».

**В планах на март**

осваивать технологию производства хлеба на натуральной закваске с помощью специального оборудования. Это сделает наш хлеб более натуральным и вкусным.



2010



**15 июля**

было открыто третье «Т-кафе» по адресу: ул. Красных Партизан, 173.

*Сегодня основное меню «Т-кафе» насчитывает более 80 блюд.*



**В апреле**

запущен проект «Дни открытых дверей на кубанские производства».

*Для покупателей организовывались поездки на производства «Вимм-Биль-Дана», ресторана-пивоварни «Москва», пиво-безалкогольного комбината «Очаково», винозаводов «Кубань-Вино», «Южный» и «Фанагория», ликероводочного завода «Георгиевское».*



**23 марта**

заработал цех кулинарии, снабжающий пирожками, рулетами и блинами все супермаркеты «Табрис» в Краснодаре.



**В ноябре**

специально приготовленный каравай был отправлен в Винницу (Украина), в июне следующего года еще один — в Нью-Йорк (США); в сентябре 2012-го для встречи в Краснодаре иностранной делегации было выпечено еще 18 караваев массой 1,3–1,5 кг каждый.

2011

2012

2013



Проходили дегустации продуктов компаний Ротшильд, Бернар Магре, Феррари, Ж. Дюруп, Коллефризю и др. Интерес, проявленный к мероприятиям, побудил к созданию Винного клуба, заработавшему в 2013 г.



**В наступившем году**

для покупателей сети заработает обновленный современный удобный сайт по уже знакомому адресу.

ЖУРНАЛ «ТАБРИС»



**Май 2002**

**первый выпуск**

каталог из 4-х стр.

**2006**

22 апреля журнал «Торговая сеть «Табрис» зарегистрирован как СМИ.

*Количество полос 24–30.*

**2012**

победил в национальном конкурсе корпоративных медийных ресурсов и получил гран при в номинации «Лучший корпоративный журнал».

*Количество полос — 112 и более*

СТУПЕНИ РОСТА

Количество сотрудников

Площадь (м<sup>2</sup>)

Количество товаров в ассортименте

1998

от 100

630

более 5000

2013

от 2000

26 000

более 13 654

ФАКТЫ, КОТОРЫМИ МЫ ПОДЕЛИЛИСЬ ВЫШЕ, И МНОГИЕ ДРУГИЕ, НЕ ВОШЕДШИЕ В ЭТУ ПОДБОРКУ, ГОВОРЯТ ОБ ОДНОМ: МЫ НАЧИНАЛИ С МАЛОГО — ЖЕЛАНИЯ РАДОВАТЬ ВАС, ДЕЛАТЬ ВАШУ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ И КОМФОРТНЕЕ; СЕГОДНЯ МНОГОЕ ИЗМЕНИЛОСЬ, ТЕПЕРЬ У НАС ЕСТЬ ДЛЯ ЭТОГО ГОРАЗДО БОЛЬШЕ РЕСУРСОВ — НО НАШИ ЦЕЛИ ОСТАЛИСЬ НЕИЗМЕННЫМИ.

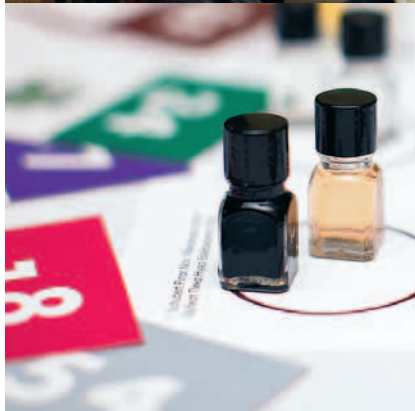
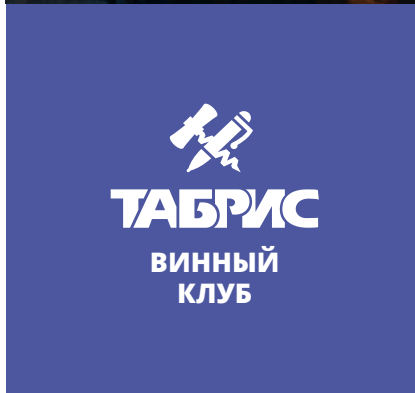
**СПАСИБО, ЧТО ВЫ С НАМИ!**

# Винная карта

*В конце января и начале февраля в ресторане «Акварели» прошли ставшие традиционными для сети супермаркетов «Табрис» заседания Винного клуба.*

По замыслу организаторов каждая встреча винного клуба посвящена определенной теме. 24 января гости вечера дегустировали образцы, произведенные в 5 разных регионах Италии, а 7 февраля делились своими впечатлениями от вкуса и аромата вин Нового Света: Австралии, Аргентины, Новой Зеландии, США, Чили и ЮАР. В тонкостях и хитросплетениях производства вина и многообразии вкусовых оттенков представленным на мероприятиях образцов участникам дегустаций помогал сориентироваться винный эксперт Эдуард Долгин. Он рассказывал гостям об истории, значимости и особенностях виноделия в странах, чьим напиткам был посвящен вечер, о самых известных сортах винограда данных районов, о характерных тонкостях производства и нюансах вин, создаваемых мастерами виноделен, чьи образцы были представлены вниманию участников клуба. Еще одним интересным пунктом в «образовательном меню» стало знакомство с так называемой палитрой сомелье — «носом вина» наиболее типичных для вин «ароматных аккордов»: дыма, зеленого яблока, мха, вишни и еще нескольких десятков «запертых» в специальные капсулы запахов. Участники вечера делились своими впечатлениями и рассказывали об индивидуальных особенностях восприятия представленных напитков.

По словам посетивших обе дегустации ценителей благородных напитков, интересные открытия ждали их и на том, и на другом мероприятиях: начиная с подборки вин и закусок и заканчивая атмосферой обоих вечеров — все способствовало тому, чтобы вернуться сюда вновь.





«До того как принять участие в дегустации вин Нового Света, я отдавала предпочтение в основном классике — проверенным временем образцам из Италии, Франции и Испании. Даже подумать не могла, что произведенные, например, в Чили и Аргентине вина произведут на меня такое впечатление!»

**ЯНА ИГРАКОВА,**  
предприниматель

«Первое, что меня приятно удивило, — вина, представленные на обеих дегустациях, были довольно дорогие: как правило, для подобных мероприятий организаторы не предусматривают дорогих сортов, ограничиваясь средними по стоимости вариантами. Еще один приятный сюрприз в завершение первой встречи — вино, произведенное на малоизвестной семейной итальянской винодельне, существующей меньше 10 лет!»

**ВЛАДИМИР АРТЕМЕНКО,**  
директор компании  
«Ваш Советник»

**Александр  
Селезнев**

кондитер, шеф-повар,  
телеведущий,  
автор книг, блогер,  
путешественник

# Тирожковых дел мастер

ПОДГОТОВИЛА  
Юлия Попова



**В перерыве между съемками и судейством на парижском конкурсе кондитер Александр Селезнев дал журналу «Табрис» эксклюзивное интервью, в котором поделился рецептами: жизненным и кулинарным.**

*Десерты — это всегда праздник: их готовят и едят скорее по случаю, нежели каждый день. И тем не менее именно на них вы сделали ставку в своей карьере. Отчего так?*

Я сладкоежка. Люблю конфеты, пирожные, торты. И с раннего детства начал пробовать готовить самостоятельно. Со временем это переросло в серьезное увлечение, затем — в профессию. Десерты только по праздникам — это вчерашний день, это неправильно. Баловать себя сладостями можно каждый день, но понемногу, чтобы не испортить фигуру.

*И вам, как видно, удается ее не испортить.*

Есть три кита: график питания, здоровые и полезные продукты и порционность. Я позволяю себе десерты, но только чуть-чуть, один кусочек в день. Стараюсь есть полезные нежирные продукты, побольше овощей. Обожаю салат из моцареллы и помидоров с соусом барезамико.

*десерты только по праздникам — это вчерашний день, это неправильно*

*Какие блюда, помимо кондитерских, вы любите готовить?*

Часто готовлю по рецептам именно из французской кухни. Конечно, итальянская кухня также великолепна, тем и известна во всем мире. Самое главное, и там, и там используются полезные продукты, что важно для правильного питания. Очень люблю ризотто и готов поделиться с вами своим вариантом его рецепта.

*Вы приверженец французской гастрономической школы. Что она ныне собой представляет?*

Так сложилось исторически, что она сильнейшая в десертах. Я стараюсь каждый год ездить на обучение в одну из французских школ. Появляются новые техники, направления. Она как живой организм: трансформируется и меняется под воздействием времени, современных технологических возможностей, вкусов.

*Если судить по популярным кулинарным шоу, то в фаворе в России британские повара.*

Мода — вообще странная вещь. Британской кухни как таковой в моем понимании не существует. Что вы можете назвать из национальной английской кухни? Одно дело Италия или Франция и другое — Британия, масштаб несравним.



Александр Селезнев — шеф-директор Кондитерского дома Александра Селезнева, абсолютный чемпион России по кондитерскому мастерству, лауреат Кубка мира по кулинарии в Люксембурге, золотой призер чемпионатов России по кондитерскому искусству, член правления Московской ассоциации кулинаров.



Говоря о моде, Александр Селезнев судит о ней не понаслышке. Он и сам близок моде, но как кондитер. Его десерты, созданные для звезд российского шоу-бизнеса: Аллы Пугачевой, Стаса Костюшко, Авраама Руссо, Николая Баскова, — стали предметом пристального внимания со стороны прессы и превратились в образец для подражания для тех, кто только осваивает основы кондитерского искусства. Еще один шаг к модному олимпу Александр совершил, разработав коллекцию «Царские торты» в поддержку показа дизайнера Юлии Далакян на шоу Food Fashion.

Первая книга Александра Селезнева вышла в свет в 2006 году. На сегодняшний день Александр — автор более чем 40 книг по кулинарии и кондитерскому мастерству, суммарные продажи которых составляют более 1 млн экземпляров.



~~851.50~~  
**760.00**  
руб.

АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ  
**Кондитерское искусство для начинающих\***

1 шт. / Эксмо

Самый известный кондитер России Александр Селезнев научит вас печь вкуснейшие пироги и торты, рассыпчатые печенья и нежнейшие птифуры, делать конфеты, мармелад и потрясающие десерты. В этой книге начинающие кондитеры найдут множество полезных и необходимых сведений, которые помогут избежать досадных неудач на кухне.



*Россия не так богата на национальные десерты. С чем это связано?*

Не соглашусь. Я знаю очень много национальных русских десертов. Другое дело, что они сейчас не очень популярны, потому что в моде западные сладости. Уверен, через несколько лет мы вернемся «к корням».

*Насколько вам близка молекулярная кухня?*

Это не мое, хотя и имеет право на жизнь.

*Многие профессионалы уверены, что высокая кухня — преимущественно мужская прерогатива. Так ли это?*

Я вам больше скажу: французы считают, что поварами вообще могут быть только мужчины, и в хороших ресторанах вы никогда не увидите повара-женщину. Я смотрю на это проще: я знаю много прекрасных женщин, которых могу назвать профессионалами своего дела.

*кулинария способна доставить огромное удовольствие, если знать, что с чем сочетать, каким способом готовить и как подавать на стол*

*Как вы успеваете заниматься сразу столькими проектами?*

Мой график расписан буквально по минутам, на несколько месяцев вперед. Вот ни минутки нет свободной! То съемки программы «1000 мелочей», то «Сладких историй», то интервью, то мастер-классы. А ведь есть еще кондитерский дом, где тоже требуется все контролировать. Но я очень рад тому, что сейчас так велик интерес к обучению кулинарии. Прекрасно, что люди хотят подходить к приготовлению еды со знанием всех нюансов. Ведь кулинария способна доставить огромное удовольствие, если знать, что с чем сочетать, каким способом готовить и как подавать на стол. Стараюсь все успеть.

*Вы еще и автор популярных кулинарных книг...*

Над книгами работает целая команда: это и фотограф, от которого зависит половина работы — визуальный ряд, и редактор, который записывает, что и как я готовлю, и различные помощники: для разных книг свои. Конечно, справиться со всем этим одному мне было бы очень непросто.

*Вы себя считаете везучим человеком?*

Я не полагаюсь на случай. Всего в жизни нужно добиваться кропотливым трудом. Без этого никуда. Чтобы стать тем, кем я являюсь сейчас, я работал не покладая рук много лет. И сейчас не сбавляю ритм. В нашем мире нельзя расслабляться: жизнь бежит вперед.

*Ризотто с грибами по рецепту Александра Селезнева ищите на страничке «Табрис» — [facebook.com/tstabris](https://facebook.com/tstabris)*





# Винный клуб «Табрис»



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

ВЕДУЩИЙ КЛУБА — ВИННЫЙ ЭКСПЕРТ

**Эдуард Долгин**

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

Дегустация сопровождается специально подобранными закусками.



**НЕОБХОДИМА  
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ РЕГИСТРАЦИЯ.**

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



14 марта, 19.30

**Вина Франции**

АПЕЛЛАСЬОНЫ, КУПАЖИ  
И МОНОСОРТА



27 марта, 19.30

**5 стилей  
белых вин**

КЛАССИФИКАЦИЯ НАПИТКОВ  
ПО ОЗУ КЛАРКУ

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

\* Оплата производится в ресторане в день проведения встречи.

ПАРТНЕРЫ  
КЛУБА:

*Встречи проводятся  
в ресторане «Акварели»*



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



сайт: [alianta.ru](http://alianta.ru)



сайт: [simple.ru](http://simple.ru)

« Неисповедимы пути, коими зарождается в нас то или иное отношение к незнакомцам! Я стоял с подветренной стороны от лагеря канадцев, и до меня доносился запах их супа. Кто мог знать, что это была за публика — может, убийцы, садисты, изверги, обезьяноподобные выродки, — но я ловил себя на мысли: «Какие симпатичные люди! Как великолепно держатся! Все красавцы, как на подбор! Вот бы с кем подружиться!» И все это лишь потому, что очень уж вкусно пахло супом »

«Путешествие с Чарли в поисках Америки», 1962

## Вся соль посоле для Стейнбек

Выжать скупую слезу американскому писателю Джону Эрнесту Стейнбеку удастся не только своими романами, но и жгучим блюдом, названным в его честь более полувека назад.



ДЖОН ЭРНСТ СТЕЙНБЕК

Писатель, лауреат Нобелевской премии и большой поклонник кухни в стиле локавор

Среди самых известных работ Джона Стейнбека роман «Гроздь гнева», вошедший в топ-10 лучших книг XX века, повесть «0 мышах и людях», которую цитируют герои кинофильма «Королевство полной луны», и «Русский дневник», написанный после посещения СССР в 1940 году.

СУП УПОМИНАЕТСЯ  
В ПРОИЗВЕДЕНИЯХ:

«И проиграли бой», 1936  
«Гроздь гнева», 1939  
«Заблудившийся автобус», 1947  
«Благостный четверг», 1954  
«Путешествие с Чарли в поисках Америки», 1962

**К**огда дело касалось еды, Джон Эрнест Стейнбек придерживался принципа, который сделал его популярным литератором: используй то, что находится рядом. Так, путешествуя по Англии, он пристрастился к бекону и тушеным овощам со свежими травами. Живя в Калифорнии, писатель купил корову, чтобы готовить домашнее масло и сыр. Опыт жизни в Лонг-Айленде оставил в его меню блюда из рыбы: по вечерам он отправлялся рыбачить на берега Гудзонского залива. А долгие годы странствий по южной части Америки навсегда вписали в его гурманский перечень мексиканский суп посоле.

Рецепт ему был «подарен» сценаристом Джеком Вагнером во время совместной работы над кинолентой «Жемчужина» (это первый мексиканский фильм, ставший популярным в Европе и получивший номинацию на Венецианском кинофестивале в 1947 году). В кратком описании рецепт звучал так: «смешайте банку чили и банку мамалыги». Впрочем, Стейнбек едва ли бы снискал славу всемирно известного писателя, если бы даже в такой самодостаточный рецепт не внес авторского видения темы. Он добавил несколько ярких кулинарных метафор, превративших простой суп в душещипательную оду latinoамериканской кухне.

## Посоле (ИСП. POZOLE) — национальное мексиканское блюдо (суп или соус) на основе кукурузы.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Рапсовое масло — 1 ст. л.
2. Свинина (лопатка) — 680 г
3. Порошок чили анчо — 2 ст. л.
4. Копченая паприка — 2 ч. л.
5. Молотый тмин — 1 ст. л.
6. Свежий или сушеный орегано — 1 ст. л.
7. Высушенный какауасинтле — 480 г
8. Томаты — 400 г
9. Чили чипотле — 1 сушеный
10. Зеленый болгарский перец — 1
11. Морская соль и свежемолотый перец по вкусу
12. Куриный бульон — 2 чашки
13. Измельченный чеснок — 1 ст. л.
14. Лайм — 1 шт.
15. Пучок кинзы

*В оригинальном рецепте для посале используется кукуруза сорта «какауасинтле». Ее отличают большие белые зерна.*



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нагреть масло в большой кастрюле на среднем огне. Пассеровать лук. Добавить нарезанную кубиками свинину, порошок чили анчо, паприку, тмин, орегано. Перемешать. Готовить до тех пор, пока свинина не покроется золотистой корочкой со всех сторон.
2. Добавить кукурузу, помидоры, чили чипотле, болгарский перец, соль, перец и куриный бульон или воду. Уменьшить огонь. Довести до кипения, а затем настроить оставить томиться на медленном огне. Готовить, помешивая, пока свинина не станет мягкой. При необходимости, если блюдо сильно загустеет, в процессе томления можно добавить воды.
3. Добавить чеснок и оставить на огне еще на 10 минут. При подаче украсить нарезанной кинзой и дольками лайма.

*(Рецепт адаптирован по материалам Марка Битмана)*



**Дмитрий  
Статков**

шеф-повар дайнера  
«Джек Восьмеркин»

### Комментарий шефа

Основная трудность в приготовлении по этому рецепту будет заключаться в том, чтобы найти чили анчо, имеющий вкус с оттенками сушеных слив, кофе, табака, лакрицы и изюма, копченый перец чипотле и высушенную молочную кукурузу «какауасинтле». Попробуйте заменить анчо на паприку, чипотле на халапеньо, а кукурузную основу для супа приготовить самостоятельно. Это можно сделать, размельчив любую консервированную кукурузу блендером и пропустив полученную массу через тонкое сито. При жарке мяса, когда чили начнет отдавать блюду свой цвет, добавьте воды, но обязательно холодной: горячая вода позволит чили передать блюду излишнюю горечь. Еще один нюанс в том, что в мексиканской кухне посале обязательно подается с гарниром. Им могут выступать кусочки сельдерея, тортилья, сметана: вариантов множество. Готовьте. Приятного аппетита!



СПЕЦИИ  
**Котани**  
8 г / ЧИЛИ ХАЛАПЕÑО

~~31.70~~  
**27.00**  
руб.

# Итальянец, рожденный в России

В 2007 году на территории Крымского района начала свою деятельность группа компаний «Лефкадия». Год спустя ею была зарегистрирована торговая марка «Чистая Еда» – первый бренд органик в России.



Проект по производству органических продуктов «Чистая Еда»: овощей и фруктов для тех, кто ценит здоровое будущее, — начал свое развитие с одной фермы, площадью 7 га. Ее молодой владелец согласился перевести земли в категорию органического земледелия и полностью соблюдать технологию пермакультуры, основанную на развитии естественных экосистем. Отказ от химических удобрений и средств защиты, максимальное бережное отношение к земле и всему, что на ней произрастает, оптимальная система сбора и переработки продуктов в весьма короткий срок показали себя

подготовила:  
Сафина Шарифова

состоятельными и с точки зрения экономики, и с точки зрения влияния на жизненную философию местных фермеров. Сегодня под лейблом «Чистая Еда» работают фермы площадью в 500 га, а еще 3069 га земель проходят сертификацию на возможность выпускать биопродукты. Предприятия работают по трем направлениям: зерновые, овощи и бахча и животноводческая ферма. В прошлом году в «Лефкадии» заработала сыродельня. Она была возведена по итальянской и французской технологии на предгорных склонах Крымского района. Здесь исключительно вручную вырабатываются 4 вида сыра, самый оригинальный из которых — скаморца.

Крымский район Краснодарского края, где ведет свою хозяйственную деятельность «Чистая Еда», считается одним из самых экологически чистых мест в России с уникальной биосистемой. Сам проект прошел специальную сертификацию, и инспекторы итальянского сертифицирующего органа ИСЕА дважды в год приезжают в Крымский район контролировать соблюдение всех стандартов.

В ГОД «ЧИСТАЯ ЕДА»  
ПРОИЗВЕЛА ПО ПРОГРАММЕ  
ОРГАНИК:

**500 000** банок  
консервированного зеленого  
горошка

**20 000** банок  
консервированной кукурузы

**5000** баллонов  
томатного сока

**30 000** бутылок  
тыквенного нектара

**80** тонн  
круглозерного  
шлифованного риса

**150** тонн  
зерновых и сена для нужд животно-  
водческой фермы

**100** тонн  
маслосеменного  
подсолнечника





Сыр

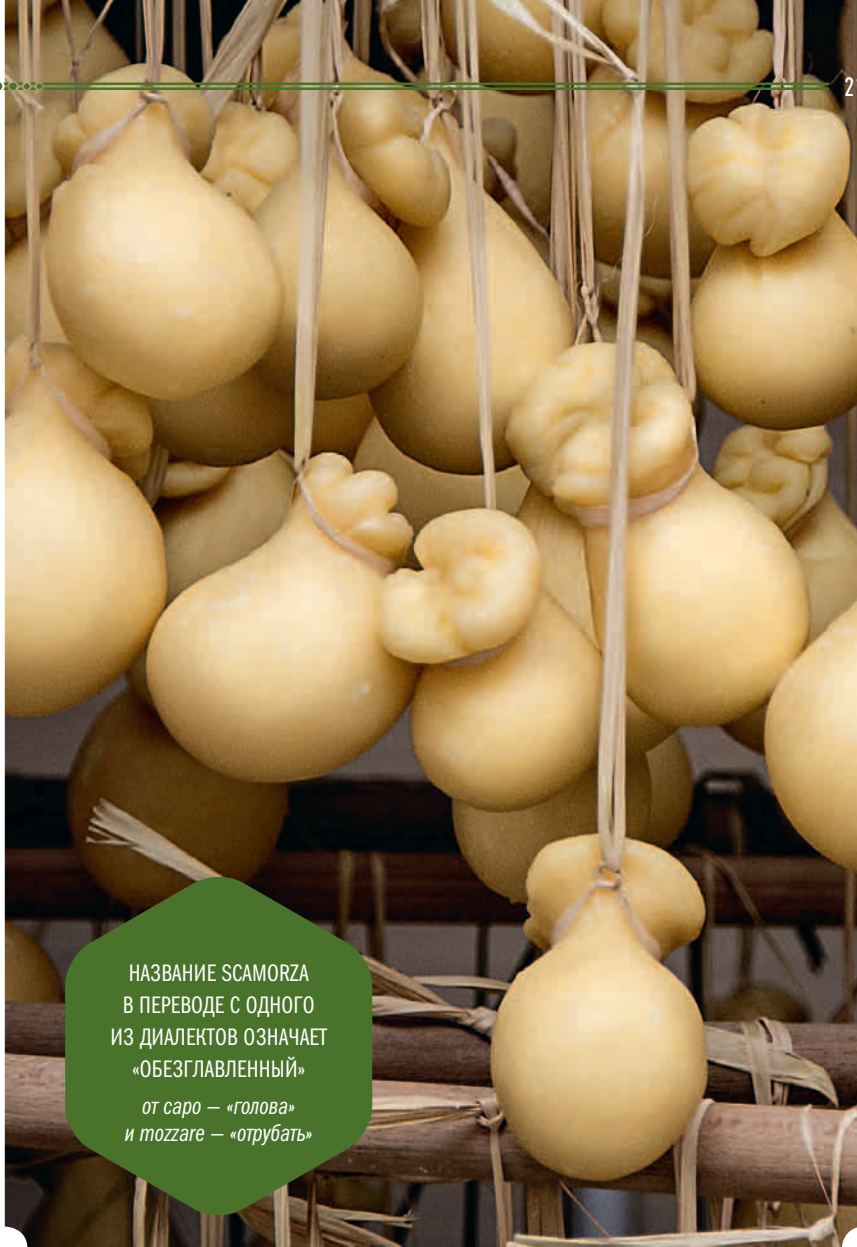
**Скаморца\***100 г / жирность 55 % /  
Россия

Скаморца – полутвердый сыр, самый обаятельный из своих итальянских собратьев. Его легко выделить уже по одному внешнему виду, грушевидной форме. Вкус скаморцы легко узнаваем теми, кто хоть раз его попробовал: молочный, сладковатый и очень свежий. Этот сыр принято подавать с овощами, ветчиной, грибами, использовать для приготовления итальянских паст и пиццы.

~~67.60~~**60.00**  
руб.

НАЗВАНИЕ SCAMORZA  
В ПЕРЕВОДЕ С ОДНОГО  
ИЗ ДИАЛЕКТОВ ОЗНАЧАЕТ  
«ОБЕЗГЛАВЛЕННЫЙ»

от *saro* – «голова»  
и *mozzare* – «отрубить»

**Технология**

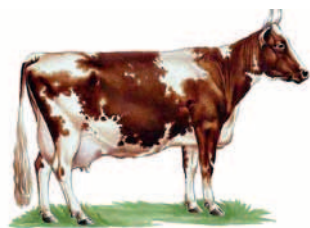
« Скаморца по заказу «Чистой Еды» производится из свежего коровьего молока. Сперва молоко подогревают, затем добавляют сычужный фермент, закваску, и оставляют томиться несколько часов, по истечении которых замешивают массу до тех пор, пока основа для будущей скаморцы не станет густой и тягучей. Тогда мастера вручную придают сыру его знаменитую форму, споласкивают и вымачивают в растворе, перевязывают «шейки» бечевой и подвешивают на деревянных брусках в камере с постоянной влажностью и температурой. Здесь, под действием животворных ферментов, скаморца вызревает в течение трех недель, покрываясь тонкой желтоватой корочкой »



**АННА  
БОГАЕВСКАЯ**

ТЕХНОЛОГ  
МОЛОЧНОГО ЦЕХА

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



## Сыродельня «Лефкадии»

13 коров айширской породы (Шотландия) обитают на ферме рядом с сыродельней. Каждая из них живет в условиях практически полной свободы: никаких ограничений по выпасу на предгорных пастбищах, просторные стойла и тщательный уход за каждой особью. В жизни коров нет места стрессу, что отвечает главным принципам органического животноводства.



*2 раза в день доятся коровы. Из доильного зала парное молоко моментально поступает в молочные танки цеха.*



*250—300 литров молока ежедневно дают коровы.*



*24 часа при тщательно контролируемой температуре хранится «суточное» молоко, прежде чем стать идеальной основой для высококачественных сыров.*



*От 0 до +6 °С и относительная влажность воздуха 80—85 % — условия созревания сыров «Лефкадии» по заказу «Чистая Еда».*

### три принципа чистоты

1

Прежде чем допустить молоко до непосредственного процесса приготовления сыров, технолог исследует его в мини-лаборатории для подтверждения качества и безопасности продукта. После этого молоко фильтруется.

2

Для приготовления сыров используются натуральные компоненты: свертывающий молоко сычужный ферментный препарат животного происхождения, молочнокислые микроорганизмы, пищевая соль. ГМО и ненатуральные добавки исключены.

3

Мастера тщательно наблюдают процесс вызревания каждой сырной головы.

## Другие сыры для «Чистой Еды»



Твердый сыр из коровьего молока. Готовится по традиционной итальянской рецептуре, вызревает 3—4 месяца (чем дольше, тем нежнее и насыщеннее его вкус).



Полутвердый сыр из козьего молока, один из самых интересных в своей категории: обладает молочным вкусом, одновременно нежным и ярко выраженным.



Мягкий сыр из молочной сыворотки. Сочетает в себе вкус и пользу, поскольку богат витаминами, и идеально подходит для приготовления десертов.

КУПИТЬ ПРОДУКЦИЮ МАРКИ МОЖНО В СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ «ТАБРИС» ИЛИ НА САЙТЕ CHISTAYAEDA.RU

### Продукция и ассортимент «Чистой Еды»

•Зерновые, овощи, зелень, бахча: красный и розовый томат, болгарский перец, огурцы, баклажаны, пекинская капуста, зеленый горошек, молодая кукуруза, поздняя капуста, петрушка, лук, рис, арбуз и тыква, пшеница.

•Соки и нектары: томатный сок прямого отжима, тыквенный нектар.

•Молоко: свежее коровье и козье, сыры.

•Консервация и фасовка: зеленый горошек, сахарная кукуруза, круглозерный шлифованный рис.





# «Табрис» на facebook®

На нашей страничке можно:

- .....> найти уникальные рецепты различной степени сложности
- .....> выиграть приз, приняв участие в конкурсе
- .....> узнать больше о наших мероприятиях и акциях
- .....> почерпнуть информацию о гастрономических новинках
- .....> получить ответы на ваши вопросы в режиме онлайн

Заходите на нашу страничку, делитесь впечатлениями с единомышленниками, оставайтесь в теме.

*Уже более 700 подписчиков,  
присоединяйтесь!*



Нравится



 [facebook.com/tstabris](https://facebook.com/tstabris)

# Страсти по десерту

Самые романтичные истории пишутся капельками ароматной карамели

ТЕКСТ:

**Сафина Шарифова**

16+



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ К СТАТЬЕ ДОСТУПНЫ В ИНТЕРАКТИВНОЙ ВЕРСИИ ЖУРНАЛА



iPad



Android-устройства



**Уверены, что десерт – точка в трапезе? Это многоточие, позволяющее гастрономической истории перейти в романтическую.**



Если кому и суждено было придумать слово «десерт», так это французам, любителям всего изысканного. Именно с их старинного *desservir* («убирать со стола») все и началось. Название вроде бы сразу определило место сладостей за трапезным столом — только после основного приема пищи! Казалось бы, все ясно. Это мучной или сахаристый пустячок, с фруктами или молоком, орехами или шоколадом. Но, задайся мы целью написать историю десертов или хотя бы разобраться в их классификации, в свет вышел бы многотомный труд, который все равно не раскрыл бы всех тайн. Понятно только, что, как это часто бывает с мелочами, именно они обладают способностью переплетать в сложные узоры нити людских судеб. Примером тому служат истории возникновения самых изысканных десертов разных эпох, в строках рецептуры которых вдумчивый читатель найдет целый роман.

❖ **Тайна Мадлен** ❖

Родоначальник психологического романа Марсель Пруст весь мир описывал с помощью деталей. Вот и в своей автобиографии он предается воспоминаниям о мелочах — пирожных «Мадлен», которые его мама пекла в форме миниатюрных ракушек. Писателя восхищала их «строгая внешняя плиссировка, но столь нежная начинка» (как правило, кремовая или фруктовая). Но знал ли он, что за этим лакомством стоит интрига? По одной из версий, их рецепт приписывают легендарному кулинару Жану Авису, творившему в начале XIX века. Выпекая десерты к столу премьер-министра Франции Талейрана, Авис пустил в ход формочки в виде морских раковин. Иные утверждают, будто пирожные придумали кулинару из французского местечка Коммерси, продававшие пирожные в маленьких овальных коробках. В 1775 году тесть короля Людовика XV Станислав Лещинский якобы впечатлился тогда еще безымянным «ракушечным» лакомством, приготовленным руками крестьянской девушки Мадлен. Он щедро заплатил за рецепт и привез секрет лакомства в Версаль. Его дочь королева Мария немедленно распространила при дворе моду на новую сладость. Третья версия гласит, что секрет пирожных гораздо древнее и придумали его в одном из монастырей еще во времена Средневековья. Так или иначе, крошечные «Мадлен» и сегодня считаются самым изящным аккомпанементом к чаепитию.



**Подача**

Десерт — единственное блюдо, которое в былые аристократические времена готовилось для гостей не кухней, а мажордомом или самой хозяйкой дома. По английской традиции десерты подавали в конце обеда в отдельной комнате. В русской сервировке их выставляли на стол задолго до подачи закусок и основных блюд, а уносили последними, обрамляя всю трапезу. В конце XIX века и во Франции стала популярной

**Краткая кондитерская хронология**



**Типы десертов**

Один из принципов деления десертов — по основному ингредиенту.

**мучные**



**сахаристые**





### Привычные парадоксы

Как во всяком правиле, есть в классификации десертов свои исключения. Так, сыры, о которых французы говорят, что без них десерт — это «красавица без одного глаза», едва ли относятся к мучному или сахаристому, а литовский хлебный суп с медом — отнюдь не десерт. Глясе, которое многие привыкли считать напитком и смело вносят в кофейную карту наряду с эспрессо и капучино, — самый что ни на есть классический сахаристый десерт. Так же как и компот, на чем настаивает некогда непоколебимый авторитет — Большая Советская энциклопедия.



### Гастрономический тренд года

Рост популярности изящного французского лакомства с обманчивым названием «макарон» (фр. *Macaron*).



### Русский вклад

Россия привнесла в историю десертов как минимум два наименования: пряники и, если верить некоторым историкам, пастилу. Пряники сперва назывались «медовым хлебом»: в IX веке их выпекали из ржаной муки с добавлением душистых трав, корней, ягод и, конечно же, обильного количества меда. В XIII веке в лакомство начали добавлять пряности из Индии (черный перец, анис, имбирь, померанец, мускат, мяту или гвоздику) — отсюда появление названия «пряник». Главным ингредиентом пастилы, изобретенной в XIV веке купцом Прохоровым, стало взбитое пюре из русских яблок, антоновки или кислой дички, богатых пектином и придающих десерту плотность. Позже пастилу начали готовить из ягод — брусники, малины, рябины или смородины. Самой известной пастилой в мире считалась Коломенская, в которую добавляли белок для придания ей нежного белого цвета. В XIX веке мед, придающий пастиле сладость, заменили на сахар — в таком виде она и завоевала остальной мир.

### Торт для жены президента

С наступлением XIX века пришло время доступных сладостей — конфет, газировки, развесного мороженого. С изобретением желатина и кукурузного сиропа прилавки кондитерских захлестнула волна «адаптированного» рахат-лукума, который Чарльз Диккенс в «Тайне Эвина Друдда» назвал *lumps of delight* (буквально — «кусочки наслаждения»). Ключевые позиции в мировой истории, в том числе и кулинарной, начала занимать Америка. На протяжении последующих ста лет Штаты подарили любителям сладкого молочные коктейли, маршмеллоу, сахарную вату, кока-колу, «Доктора Пеппера» и драже. Но главный прорыв молодая нация совершила в популяризации тортов *angel food* («ангельская пища») и *devil's food* («пища дьявола»). Первый — ослепительно белый, легкий, на основе белка, винного камня и тщательно просеянной муки. Второй — шоколадный сверх меры, в шоколадной же глазури, темно-красный от насыщающих бисквит какао-бобов. Считается, что *angel food* изобрели пенсильванские голландцы. Элеонора Рузвельт, супруга 32-го президента США, не мыслила именинных празднеств без этого торта (в то время как сам Теодор Рузвельт в дни рождения обходился фруктовым). Миссис Рузвельт лично адаптировала рецепт *angel food*, добавив к нему «розовые облака»: взбитые сливки с клубникой.



### Краткая кондитерская хронология



→ XIX в →

торт «Наполеон»  
1800

вафельные рожки  
1807

ириски  
1817

какао  
1828

маршмеллоу  
1850

печенье «Гарибальди»  
1860

парфе  
1869

# Тарталетки для фуршета



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

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

## БОНУС ПРИ ЗАКАЗЕ УСЛУГИ:

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

### КРАСНОДАР

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

### НОВОРОССИЙСК

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru

# 5 самых популярных десертов января в супермаркетах «Табрис»



1. Торт «Наполеон»

10 083 кг

2. Торт «Панчо»

8056 кг

3. Крастата ягодно-творожная

6211 кг

4. Торт блинный

3435 кг

5. Пирожное «Эклер»

3061 кг

10 тонн самого французского десерта, торта «Наполеон», проданных за 30 дней, составляют ровно 1/10 веса Эйфелевой башни (ее полный вес 10 100 тонн).



## Оды сладостям

Достигнув всех мыслимых открытий в области ингредиентов для десертов, кондитеры принялись действовать по формуле «проще и слаще». В XX веке в моду вошли калорийные и лакомые, но не слишком трудоемкие сласти вроде бананового сплита или тортов из покупного маршмеллоу. При этом в середине сей «ленивой» эпохи калифорниец Гарри Бейкер, страховой агент и повар-любитель, изобрел Американский воздушный кекс (он же — «шифоновый торт»). Сперва он пек его исключительно для ресторанов «Браун Дерби», но вскоре слухи о чудо-кексе, пышном, легком и тающем во рту, разлетелись по всей Америке. В 1947 году продуктовая компания General Mills щедро заплатила Бейкеру за рецепт — тогда и выяснилось, что одним из секретных ингредиентов кекса было растительное масло. Восторженные гурманы окрестили Американский воздушный кекс «первым новым тортом за последние сто лет». После его триумфа кулинары и потребители испытали новый виток пиетета перед тортами и пирожными, а участники The Beatles посвятили пирогам сразу несколько песен. Джон Леннон пропел осанну шоколадному тарту в Ballad Of John & Yoko и тарту из маршмеллоу в Lucy In The Sky With Diamonds, а Пол Маккартни — масляному пирогу в Uncle Albert. Джордж Харрисон, правда, отбилсся от коллектива со своей песней Savoy Truffle, посвященной конфетам Good News.



## Следующая страница

В новом тысячелетии кондитеры всерьез взялись за так называемую молекулярную кухню, в которой внимание уделяется не только ингредиентам, но и химическим и физическим процессам в их взаимодействии (при этом не добавляется ничего, собственно, химического). Например, в московском ресторане Nobi вам подадут такие молекулярные десерты, как миндально-апельсиновое печенье в сочетании с икрой из красного апельсина, сорбетом копченого апельсина или ассорти из свежих ягод на кокосовой сфере. Кто-то идет дальше и готовит горчичное мороженное или шоколадный мусс, пропитанный дымом трубочного табака Cavendish. И благодаря умелому применению эмульсификаций, вакуума, центрифугирования эти десерты тают во рту даже у скептиков и консерваторов. Впрочем, как и в былые времена, в эпоху высоких технологий главное свойство лакомств заключается в том, чтобы связывать судьбы людей. Так что, приступая к готовке, будьте готовы к тому, что ваше имя может быть вписано во всемирную историю.



## Краткая кондитерская хронология



XIX в → XX в

«Кока-Кола»  
1886



банановый сплит  
1904



шоколадные трюфели  
1919



эскимо  
1920



«Красный бархат»  
1960



«Лавакейк»  
1991



XXI в .....  
«Мексиканская воронка»  
2008

# Молекулярный яблочный пирог

Рецепт  
американского  
кондитера и  
блогера Брианны  
Мишель



сайт: [breakingtheculinarymold.wordpress.com](http://breakingtheculinarymold.wordpress.com)

## ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Сыр «Азиаго» выдержанный — 250 г
2. Яблоки — 2 шт.
3. Сливочное масло — 2 ст. л.
4. Ванильный экстракт (стручок ванили) — 1 ст. л. (1 шт.)
5. Вода — 2 ст.
6. Коричневый сахар — 3 ст. л.
7. Яблочный шнапс — 2 ст.
8. Корица — 1 ч. л.
9. Натриевый альгинат — 5 г
10. Лактат кальция — 5 г
11. Пищевое золото — по желанию

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Сыр

Натереть сыр, выложить на противень с антипригарным покрытием несколькими порциями в отдалении друг от друга. Выпекать при температуре 350 °С в течение 20 мин.: сыр должен полностью растаять и превратиться в золотистый коржик. Вынуть из печи и дать остыть не менее 15 мин.

### Яблоки

Нарезать яблоки кружками, удалить сердцевину механической ложкой. На большой сковороде на среднем огне смешать масло, коричневый сахар, ваниль, 1/2 стакана яблочного шнапса и корицы, добавить кольца яблок и варить, часто помешивая, в течение 20–25 мин., до тех пор пока яблоки не станут мягкими.

### Сфера

Лактат кальция всыпать в воду, размешать ручным блендером, пока порошок не осядет. Вылить смесь в кастрюлю с плоским дном и отставить в сторону. Смешать в ковше ручным блендером оставшийся пунш с 5 г альгината натрия и довести смесь до кипения. Мгновенно снять с горелки (если только вы не хотите, чтобы весь алкоголь выветрился) и оставить охлаждаться 10 мин. С помощью 2 чайных ложек (лучше всего использовать в паре плоскую и сильно вогнутую) аккуратно отделить порцию получившейся пуншевой массы. А затем на более глубокой бережно погрузить ее в лактат кальция так, чтобы сфера была покрыта полностью. Дать подсохнуть 5 минут. Перед сборкой десерта опустить на мгновение в воду, чтобы смыть излишки лактата кальция.

### СБОРКА

Чередую слои, выложить пирамидку из сырных чипсов и долек яблок. Сверху бережно опустить пуншевую сферу. Полить карамелью, получившейся при приготовлении яблок. Посыпать пищевым золотом. Приятного аппетита!



## Писатели-сладстены

В книге Клайва Стейплза Льюиса «Лев, колдунья и платяной шкаф» мальчик Эдмунд, повстречав в сказочной Нарнии Белую ведьму, попадает под ее чары, отведав рахат-лукума. Таким образом, восточная сладость стала символом трогательной мечты ребенка, живущего в тусклых военных 40-х. Лимонное мороженое с ванилью стало культовым десертом среди поклонников «Вина из одуванчиков» Рея Брэдбери. Александр Пушкин обожал бланманже из миндального молока, а Федор Достоевский боготворил пастилу.



# Вашингтонский торт

Адаптированный рецепт из «Новой кулинарной книги для дам: практические методы для городских и провинциальных семей» (1862) авторства Сары Хейл\*



\* Сара Джозефа Хейл — американская писательница и общественный деятель. Известна благодаря инициативе поддержки женских колледжей, влиянию на признание Дня благодарения национальным праздником Америки, любви к кулинарии и авторству считалочки «У Мэри был ягненок».

## ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Масло сливочное — 3/4 ст.
2. Сахар — 1 ст.
3. Яйца — 3 шт.
4. Красное вино — 1/4 ст.
5. Мука — 2,5–3 ст.
6. Сода — 1 ч. л.
7. Мускатный орех, тертый — 2 ч. л.
8. Корица, молотая — 1,5 ч. л.
9. Сливки — 250 мл

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбить масло и сахар до состояния крема. Отдельно взбить яйца, добавить вино и соединить с масляно-сахарной смесью.
2. Просеять муку, соду и специи. Соединить треть мучной смеси и половину сливок и тщательно смешать. Затем повторить действие с еще одной третью
3. Смазать маслом две круглые формы для выпечки, влить в каждую смесь. Выпекать 25 минут при 350 °С.
4. Соединить готовые коржи винно-

муки и оставшимися сливками и, наконец, всыпать остатки муки и снова перемешать.

муки и оставшимися сливками и, наконец, всыпать остатки муки и снова перемешать.

муки и оставшимися сливками и, наконец, всыпать остатки муки и снова перемешать.



~~312.10~~  
**260<sup>00</sup>** руб.

ВЕНЧИК

**Тескома Делиция**

1 шт. / 25 см / силиконовый / Чехия

Прототип венчика был изобретен в XIX веке. Своей популярностью даже в эпоху миксеров он обязан легендарной Джулии Чайлд; ни один выпуск ее кулинарного ТВ-шоу «Французский шеф» не обошелся без его применения. Современная модификация венчика, силиконовая, может использоваться в тефлоновой посуде, для горячих ингредиентов, устойчива к повреждением, не окрашивается, не впитывает вкусов и запахов, легко очищается в

## География популярных десертов



АВСТРАЛИЯ

Павлова — торт-безе со свежими клубникой, маракуйей, бананами или персиками; назван в честь балерины Анны Павловой



БРАЗИЛИЯ

Куиндим — кокосовые пирожные на тростниковом сахаре



ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Пудинг «Касл» — пудинг на основе молока и яиц с различными начинками и топингами



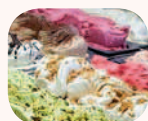
ТУРЦИЯ

Пахлава — орех, запеченный в тончайшем, пропитанном сиропом и специями слоеном тесте



ИНДИЯ

Гулабджамуны — сладкие шарики из молока и пшеничной муки



ИТАЛИЯ

Джелато — мороженое с разными вкусами, приготовленное по особой рецептуре





*Все сладости  
собственного  
производства\*  
«Табриса» готовятся  
только из натуральных  
и полезных  
высококачественных  
ингредиентов, без*

\* Во всех супермаркетах «Табрис».

# *Сладости ручной работы*

Не любите сладкого? Просто вы еще не встретили конфет своей мечты.

*Трюфели, мармелад, шоколадные конфеты с марципаном, домашнее печенье и марципан ручной работы производства «Табриса» — милые радости, в которых нельзя себе отказывать.*

# Как украсить жизнь

Гастрономическая мода на реторецепты вновь возвращается, в то время как кухонные приспособления с каждым годом совершенствуются, делая сам процесс готовки легким и приятным. А когда есть отдельный повод для радости у кулинара, и десерты выходят особенно лакомыми.

1



Керамические чаши для подачи десертов.

## Чаша Траттория\*

1 шт. / 13,5 см / ГРУША / САЛАТОВО-БЕЛАЯ / ПОРТУГАЛИЯ

~~418.40~~  
**350.00** руб.

## Чаша Траттория\*

1 шт. / 12 см / ЯБЛОКО / КРАСНО-БЕЛАЯ / ПОРТУГАЛИЯ

~~446.00~~  
**370.00** руб.



Керамические чаши, созданные дизайнерами специально для португальской компании «Траттория», только на первый взгляд просты. Их мягкие линии, чистый цвет — дань прошлому веку, а эргономика, когда днище идеально заполняет ладонь руки, и сочетание природных материалов с высокотехничной обработкой — знак современности. Посуда может быть использована в микроволновой печи и не портится от низких температур.



## Ложка Тескома Престо

1 шт. / 5 см / МЕХАНИЧЕСКАЯ / ДЛЯ МОРОЖЕНОГО / ЧЕХИЯ

~~548.20~~  
**450.00** руб.



Сформировать аккуратные шарики из мороженого — задача, достойная ювелирного мастерства. И она стала вполне выполнимой только благодаря Альфреду Каллю, придумавшему специальную ложку в далеком 1897 году всем мороженщикам на радость. С механической ложкой от «Тескома» ювелиром мороженого дела может стать каждый — специальный механизм позволяет создать идеальной формы шар одним движением. Кроме того, ложка прекрасно подходит для точного дозирования сыпучих ингредиентов.



2



3



4



### ВЕСЫ Тескома Аккура\*

1 шт. / 3 кг / ЭЛЕКТРОННЫЕ / ЧЕХИЯ

~~1136.20~~  
**960.00**  
руб.

\*КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 222.



Как ни близки стали страны в эпоху глобализации, границы, разделяющие людей, продолжают существовать — даже на кухне. Сколько раз вы задумывались, как готовить по рецепту, рассчитанному в унциях? Разработчики фирмы «Тескома» разрешили эту проблему: в новой модификации электронные кухонные весы «Тескома Аккура» дают показания как в граммах, так и в унциях. Любой ингредиент весом до 3 кг можно взвесить с точностью до 1 г.



### Пики Пап Стар

100 шт. / 11 см / ПЕТЛЯ / БАМБУКОВЫЕ / ГЕРМАНИЯ

~~241.70~~  
**200.00**  
руб.



Шпалки для канапе, привычный аксессуар праздника дома и в офисе, не так прост, как кажется на первый взгляд. Пришедшие из Японии и доведенные до совершенства дизайнерами Германии, эти простые, но стильные и экологичные бамбуковые палочки могут служить не только украшением, но и полноценным кухонным инструментом, заменяя собой шампуры. Если их вымочить в воде, то можно будет использовать для приготовления пищи на огне: фрукты гриль ныне в моде.



МИКСЕР  
**Тескома Ханди\***

1 шт. / мультифункциональный / Чехия

~~1009.40~~  
**830<sup>00</sup>**  
руб.



О многих предметах на кухне можно сказать: «Вот без этого обойдусь». Редкий представитель незаменимых вещей — миксер, за изобретение которого выразим благодарность Тернеру Вильямсу. Миксер «Тескома» — современный стильный и эргономичный потомок первого в истории миксера, снабжен мультифункциональным режущим ножом, венчиком, сушкой и удобным отделителем яичных белков.



КАРАНДАШИ САХАРНЫЕ  
**Др. Оеткер**

76 г / 1\*4 / ЦВЕТНЫЕ

~~136.00~~  
**115<sup>00</sup>**  
руб.



Прелесть сахарных карандашей в том, что они позволят привлечь к декорированию десерта гостей. Стоит раздать им карандаши, выделить по печенью, и вот уже готова идея отличного времяпровождения. Для наиболее легкого использования аккуратно сдавите тубик один-два раза и на минуту опустите в теплую воду, не снимая крышки. В составе — безопасные натуральные ингредиенты и пищевые красители. В коробке красный, зеленый, желтый и белый карандаши.

# «Т-кафе» – проведите время вкусно!

## …☪ НОВИНКИ ☪… НАШЕГО МЕНЮ



### …☪ КАРЕ ЯГНЕНКА ☪…

Маринованное в красном вине с фруктами и травами, с запеченным картофелем, луком и соусом ткемали.



### …☪ ФИЛЕ ГУСЯ ☪…

Запеченное в морской соли с травами, с ананасовой сальсой и соусом из лесных ягод.



### …☪ СТЕЙК ЛОСОСЯ ☪…

С салатом из морских водорослей, лепестками имбиря и соусом терияки.



сайт: . t-cafe.ru



twitter.com/t\_cafe



vk.com/tcafe



facebook.com/  
cafeTcafe




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

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

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

# Шоколад теряет голову



Волшебство  
кондитера  
на поверку  
оказывается  
строгой физикой.

**Темперировать шоколад – практически то же, что исполнять «Хорошо темперированный клавир» Иоганна Себастьяна Баха: блестящий результат дает только практика. Однако без вводного урока шоколадно-нотной теории от опытного технолога Натальи Понофидиной не обойтись.**



**Наталья Понофидина**

Технолог  
кондитерского цеха  
«Табрис»



дин из самых распространенных приемов украшения десертов – декорирование шоколадом. Универсальный продукт на основе какао-бобов позволяет сделать ровную блестящую глазурь, разноцветные узоры, объемные и ажурные фигурки, сохраняя при этом вкусовые, ароматические и полезные свойства шоколада. Как в любом другом деле, здесь есть начальные ступени постижения мастерства – приготовление глазури и лепных фигур. Высший пилотаж, как бы просто ни звучало, – создание шоколадной трубочки. Шоколад необходимо тонким слоем нанести на пленку, придать ему форму, охладить до затвердения и снять пленку с украшения так, чтобы не повредить трубочку и сохранить глянцевый лоск. Чтобы шоколад позволил все это с собой проделать, нужно темперировать его, то есть преобразить кристаллическую структуру, подвергнув продукт нагреву и охлаждению.

❖ **первый этап** ❖

Подогрейте шоколад на паровой бане, постоянно помешивая плавящуюся массу. Главная сложность – избежать попадания в нее воды. Опытные мастера могут расплавить шоколад в микроволновой печи на минимальной мощности, вынимая посуду из устройства и помешивая каждые полминуты. Риск при этом способе заключается как в том, что в массу может попасть конденсат, так и в том, что из-за неравномерного прогрева у стенок посуды шоколад закипит и пригорит. Темный шоколад плавится при 45 °С. Его молекулярная решетка разрушается, и он, как говорят французы, теряет голову – становится текучим.



Не спешите. Это шоколад должен потерять голову, а не вы. Но многие, расплавив шоколад, тут же начинают делать из него украшение. В результате, когда фигурка затвердевает, ее глазурь «седеет», покрываясь белесыми пятнами. Их дают освободившиеся во время нагревания молекулы воды.

**Памятка шоколатье**

ВИД ШОКОЛАДА	ТЕМПЕРАТУРА НАГРЕВАНИЯ (°С)	ТЕМПЕРАТУРА ОХЛАЖДЕНИЯ (°С)	РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА (°С)
ТЕМНЫЙ	45–48	28–29	31–32
МОЛОЧНЫЙ	40–45	26–27	29–30
БЕЛЫЙ	40–42	25–26	28–30



**Выбираем шоколад**

Первое правило для тех, кто хочет сделать шоколадное украшение или покрыть глазурью десерт: внимательно читайте состав на этикетке.

Чем длиннее список, тем дальше этот шоколад от того, что вам действительно подойдет для работы с объемными украшениями. В идеале процентный состав какао-бобов в плитке будет превышать отметку 75 % и стремиться к 99 %, не оставляя места даже молоку. Но, как это часто бывает, работа с совершенным продуктом потребует безукоризненности в соблюдении технологии: шоколад ошибок не прощает. Ганаш не так строг к плитке, которую вы выбираете: для него список ингредиентов может быть длиннее.

## ❖ второй этап ❖

«Вернуть голову» шоколаду нужно путем постепенного понижения его температуры до рабочей, при которой новая структура уже сформирована и молекулы заняли в ней подобающее место, но масса пластична. Для этого всю расплавленную шоколадную пасту делят на 2 части, одну из них выливают на чистую сухую мраморную доску (или пленку), где шоколад охлаждают, постепенно собирая ножом или лопаткой от края к центру.



Отполируйте все, что можно отполировать. Небрежность в подготовке рабочего стола и инструментов может сделать всю работу напрасной. Поверхность доски, стола, инструментов – абсолютно всего, что соприкасается с шоколадом, – должна быть идеально чистой и сухой.



## Глазурь

Чтобы покрыть изделие тонким слоем шоколадной глазури, достаточно приготовить ганаш: растопить шоколад и соединить его в пропорции 1:1 в однородный текучий крем с нагретыми до той же температуры 10%-ными сливками. Они придадут насыщенный блеск и пластичность готовой глазури. Если покрыть изделие чистым шоколадом, не избежать того, что он будет неаккуратно ломаться при разрезании торта.

При декорировании ганашем главное – поливать десерт аккуратными ровными струйками и дать излишкам крема стечь. Шоколад подчеркивает все недостатки, поэтому торт должен иметь идеальную поверхность. А чтобы добиться гладкой поверхности печенья, глазировать его следует в несколько слоев.

## ❖ третий этап ❖

Когда температура остужаемого на мраморе шоколада достигнет отметки 29 °С, его нужно соединить со второй частью и тщательно перемешать, доведя общую температуру до уровня 32 °С. После этого можно приступать к изготовлению украшения. Далее все будет зависеть только от высоты полета вашей фантазии.



Следите за температурой в комнате, в которой вы работаете. Оптимальные показания градусника – 18–20 °С. Если они будут ниже этой отметки, масса схватится слишком быстро и получится грубой, если выше – «потерянная голова» рискует быть не найденной, и готовое изделие будет легко крошиться.

Если не выйдет с первого раза, не огорчайтесь. Изумительное свойство технологии темперирования шоколада заключается в том, что на любой ее стадии лакомство можно назвать «горячим шоколадом» и съесть. Приятного аппетита.

## ❖ Как сделать глазурь ❖



**1.** Приготовить ганаш, соединив шоколад и сливки в равных пропорциях и подогретые до одной температуры.



**2.** Поместить торт на решетку и поставить поддон, куда будут собираться излишки шоколадной глазури.



**3.** После того как глазурь застыла, аккуратно переложить на торт на блюдо, на котором он будет охлаждаться до подачи.



Лопатка  
**Тескома Делиция**  
3 шт. / для выпечки

~~110.90~~  
**99.00**  
руб.



### ❖ Как сделать «завиток» ❖



**1.**  
Темперировать шоколад по приведенной технологии и поместить его на пленку, с помощью которой будет делаться украшение.



**2.**  
Распределить по пленке максимально тонким слоем. Придать ажурности рисунку при помощи подручных средств. Дать схватиться.



**3.**  
Аккуратно изогнув пленку с застывающим шоколадом, придать фигурке форму. Дать затвердеть. Снять пленку.

### Масса для лепки

Если в 350 г шоколада добавить 150 г меда, предварительно нагрев ингредиенты по отдельности до 45 °С, а потом вымешав, то получится масса для моделирования. Она отличается тем, что быстро возвращает себе температуру: при желании почти застывший элемент можно согреть теплом рук и переделать. Только помните, что белый шоколад ведет себя более капризно, нежели

### ❖ Как сделать «розу» ❖



**1.**  
Приготовить шоколадную массу для лепки. Тщательно вымесить на чистой сухой поверхности.



**2.**  
Скатать конус из кусочка массы. Надавливая чайной ложкой на края конуса, придать заготовке форму лепестка.



**3.**  
Соединить лепестки в цветок. Скрепить изделие можно при помощи клея из темперированного шоколада. Дать затвердеть.



Украсить любой десерт или превратить обыденные фрукты и круассаны в праздничное блюдо можно при помощи готовой шоколадной крем-пасты для фондю «Ля Перла». Выберите свой вкус: классический, ореховый или молочный. Каждый найдет свое любимое вкусовое сочетание. Пасту можно есть как в горячем, так и в холодном виде.

### ❖ Как сделать «трубочку» ❖



**1.**  
На слой застывающего белого шоколада или ганаша нанести массу темного. Дать слоям схватиться.



**2.**  
Не дожидаясь окончательного застывания массы, при помощи ножа нарезать на кусочки требуемых



**3.**  
Придать форму, изогнув пленку, на которой застывала масса. Дать застыть и снять пленку с готового изделия.

КРЕМ

**Ля Перла\***

150 г / шоколадное фондю

~~426.60~~

**350.00** руб.

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

# Полезные радости

*Детей хлебом не корми, дай что-нибудь сладенькое.*

*Как сделать так, чтобы десерт был столь вкусным, столь и полезным, знает наш постоянный*



Мне очень нравятся десерты, в которых можно импровизировать и придумывать что-то свое. Вдобавок ко всему эти рецепты должны быть простыми и достаточно быстрыми в приготовлении. И — как мама не могу не добавить — полезными. Возьмем такой простой и незамысловатый продукт, как творог. Мы не будем оригинальны, если скажем, что он важен для здоровья, а вот наш опыт в поиске вариаций на тему может оказаться весьма интересным для молодых мам.

Даже всем известный творожник (или запеканка) может заиграть по-новому, если вместо сахара положить в него растопленный белый шоколад. Пшеничную муку в таком творожнике можно заменить картофельным крахмалом или молотым миндалем. На завтрак малышу можно предложить не просто творог, а рулет из теста фило, запеченный в духовке. Добавьте в начинку изюм, сухофрукты, цукаты или замороженные ягоды. Подобные лакомства обязательно придется детям по вкусу.

Чуть не забыла: из творога можно сделать совершенно чудесное тесто для рогаликов с клюквой или любой другой начинкой. А еще из этого же теста можно приготовить ароматные миндальные печеня. И как тут не упомянуть о пироге с творогом, брусникой и сметанной заливкой! Смотрится привлекательно и ярко, а готовится так же быстро, как и съедается. Уверена, что предлагаемые в этом номере десерты придутся по вкусу и вам, и вашим детям.



**Татьяна Устюгова**

Руководитель  
отдела персонала  
торговой сети  
«Табрис» и мама  
двоих сыновей



Больше рецептов  
и разных историй  
в личном блоге:

[childrens-menu.  
livejournal.com](http://childrens-menu.livejournal.com)

## Творожное пирожное

2,5 / 4  
часа / персоны

Для бисквита

1. Яйца — 2 шт.
2. Мука — 60 г
3. Сахар — 60 г
4. Масло сливочное — 25 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отделить белки от желтков. Желтки взбить с 2/3 частями сахара до пышной массы. Отдельно взбить белки до мягких пик, добавить оставшийся сахар и снова взбивать 3 мин. Очень осторожно соединить желтковую и белковую массу. Затем аккуратно всыпать просеянную муку и смешать. Тесто выложить на бумагу, смазанную маслом и просыпанную мукой, выровнять поверхность массы и отправить выпекаться в духовой шкаф в течение 10–15 мин. при температуре 160 °С. Остудить готовый бисквит, поместив его на решетку через 5 мин. после того, как он был вынут из печи. Вырезать формой заготовки, пропитать сиропом.

Для сиропа

1. Сахар — 50 г
2. Вода (кипящая) — 50 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Залить сахар кипятком, охладить.

*После пропитки сиропом дайте бисквиту настояться в течение длительного времени*

**Начинкой и украшением могут стать:**

*брусника*



*слива*



*вишня*



*бленика*



*смородина*



*В тесто при желании можно добавить немного мака: это будет смотреться эффектно*

#### Для крема

1. Творог – 240 г
2. Сливки, 33%-ные – 100 мл
3. Сахарная пудра – 3 ст. л.
4. Желатин, пластины – 2 шт.
5. Вода – 30 г
6. Ваниль, стручок – 1 шт.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замочить листы желатина в воде и оставить на 15 мин., затем подогреть на среднем огне до полного растворения желатина. Творог протереть через сито, добавить сахарную пудру и перемешать. Взбить сливки. Разрезать ваниль, удалить мякоть и поместить в сливки. Перемешать и добавить сливки в творог. Продолжая помешивать, влить желатин.

*33%-ные сливки можно заменить 20%-ными, добавив их в творог и уменьшив их количество до 50 мл.*

#### Для оформления

1. Шоколад белый, растопленный – 4–8 ст. л.
2. Миндальные хлопья – 4 ст. л.
3. Кокосовая стружка – 4 ст. л.
4. Ягоды – 8–16 шт.

#### Дополнительно

1. Формы для оформления
2. Пищевая пленка



*Пропитывайте дисквит только охлажденным сиропом*

#### Сборка

Выложить дно формы пищевой пленкой так, чтобы ее края свисали. На нее поместить корж. Выложить первую часть крема. Поместить по центру ягоду и выложить на нее вторую часть крема. Завернуть края пленки и поставить в холодильник на 2 часа. Достать пирожное, отделить от пленки и поставить коржом вниз. Растопить шоколад и залить сверху. После того как он застынет, посыпать кокосовой стружкой, украсить миндальными лепестками и ягодами.

**P.S.**

*Этот десерт получается совсем не сладким. Нам нравится именно такой, но если вас больше прельщает сладкий, добавьте сахарной пудры.*

*клюква*



*нектарин*



*яблоко*



*малина*



*груша*





# MANDARIN

## gourmet



<b>MANDARIN gourmet</b>				<b>РАСПИСАНИЕ МАСТЕР-КЛАССОВ   МАРТ 2013</b> Генеральный партнер – сеть супермаркетов «Табрис»				<b>ТАБРИС</b>		<b>2 марта 12:00</b> Сб. 1000 руб.	<b>3 марта 12:00</b> Вс. 1000 руб.		
				<b>ТАБРИС</b>				<b>МАЛЕНЬКИЕ ПОВАРЯТА</b> Маленькие повара научатся готовить вкусные бургеры 19:00 2000 руб.		<b>ЮНЫМ ИСКАТЕЛЯМ</b> Юным искателям практических навыков... 19:00 2000 руб.			
				<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Вадим Дудкин – член гильдии шеф-поваров России поделится новыми рецептами блюд европейской кухни				<b>СЕКРЕТЫ КАВКАЗСКОГО ЗАПЕКАНИЯ</b> Легендарные блюда кавказской кухни станут коронными воскресным вечером 19:00 2000 руб.		<b>СЕКРЕТЫ НАВЯСКОГО ЗАПЕКАНИЯ</b> Легендарные блюда кавказской кухни станут коронными воскресным вечером 19:00 2000 руб.			
<b>ЗАПИШИ НА МАСТЕР-КЛАССЫ ПО ТЕЛЕФОНУ +7 (918) 254 34 34</b>													
<b>4 марта 13:00</b> Пн. 1100 руб.	<b>5 марта 19:00</b> Вт. 1200 руб.	<b>6 марта 19:00</b> Ср. 1900 руб.	<b>7 марта 19:00</b> Ср. 1900 руб.	<b>8 марта 19:00</b> Пт. 1100 руб.	<b>9 марта 12:00</b> Сб. 1000 руб.	<b>10 марта 12:00</b> Вс. 1000 руб.	<b>11 марта 19:00</b> Пн. 1100 руб.	<b>12 марта 19:00</b> Вт. 2000 руб.	<b>13 марта 13:00</b> Ср. 1000 руб.	<b>14 марта 19:00</b> Чт. 1100 руб.	<b>15 марта 19:00</b> Пт. 1100 руб.		
<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Говорят, сладости улучшают настроение. Приготовим сказочные десерты: чизкейк «Нью-Йорк», маффин и ягодный зефир	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Самое время поэкспериментировать с разнообразными блюдами из птицы. Вас ждут неожиданные открытия	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Узбекская кухня славится своей продолжительной традицией и сытной пищей. Узнаем больше на мастер-классе	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> На мастер-классе вы узнаете рецепты самых популярных десертов Америки. Готовим модные, необычные и воздушные калкейки	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Маленькие кондитеры порадуят самых близких своими новыми сладкими шедеврами	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Настоящий восторг своими руками!	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Готовим классический французский десерт пастило и нежнейшую итальянскую панакоту	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Интересный и насыщенный мастер-класс от Вадима Дудкина	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Учимся правильно, вкусно и полезно готовить мясные блюда. Вашим близким обязательно понравится свинина, запеченная в виноградном соке, кебаб из сердца с орегано и оливковым маслом	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Вам предстоит узнать о разнообразии итальянской кухни и почувствовать ее изысканный и утонченный вкус	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Вам нравятся итальянские блюда этой страны? Тогда учимся готовить их правильно, пользуясь нашим мастер-классом	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Готовим изысканные ресторанные блюда: «Цезарь с креветками», медальоны из телятины и шоколадный фондан с ягодами	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Сочетание «солнышки» будут готовить итальянское солнышко	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> На повестке дня лазанья и тирамису! Что это такое? Интересно? Мадьярские непоседы разбираются!
<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Мастер-класс от шеф-повара ресторана «Беллини». Постимся со вкусом	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Удивите гостей утонченными блюдами. Готовим классический суп Лихог, куриное филе с маскарпоне и ветчиной и мраморный пирог	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Наслаждаемся превосходной, солнечной испанской кухней. На мастер-классе вы узнаете, как приготовить испанский мигас, паэлью с морепродуктами и кофейный флан	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Приготовим жареные креветки, свинину с вишней и грушевый пирог. Гурманам придутся по вкусу французские нравы	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> В преддверии выходных можно побаловать себя и насладиться итальянской кухней. Будет очень вкусно	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Юные кулинары отправятся на экскурсию в украинскую хату, а там, конечно же, вареники!	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Маленькие сладкоежки сегодня приготовят своими руками лепешки на пилоне!	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Удивите гостей	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Настоящий маэстро знает, что нет ничего аппетитнее, чем вкусный сочный стейк. Учимся правильно его готовить	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Прекрасное гастрономическое событие со сладким вкусом от шеф-повара	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Их пекут шоколадные, медовые, имбирные. Попробуем и мы!	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Дом становится особенно уютным, когда в нем пахнет выпечкой, а особенно, когда пекут деляки	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Прямая, сытная, удивительная восточная кухня	
<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Вы еще не умеете готовить роллы? Давайте научимся вместе! Восторг и удивление друзей вам обеспечены	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Будем готовить роллы быстро, вкусно, сочно, весело и очень красиво	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Колтелы бывают разными, и определяемся с предпочтениями	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Во время урока вместе с шоколате приготовим 4 вида конфет: с цукатами, с орехами, с ягодами и, конечно, любимые трюфели	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Пожалуй, сложно найти человека, который не любит пасту. Учусь радовать себя и близких	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Мастер-класс для тех, кто любит морепродукты. Научим правильно готовить креветки, грешечки, мидии	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Дом становится особенно уютным, когда в нем пахнет выпечкой, а особенно, когда пекут деляки	<b>САХАРНЫЕ ВОДО</b> Прямая, сытная, удивительная восточная кухня						

**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](http://www.mandaringurme.ru) и по телефону +7 (918) 254 34 34

## Шоколадный блинный торт

*Легкость крема и основательность  
блинов ловко превращают десерт  
в философию жизни*

**ТАБРИС**  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ

*Свежий взгляд на старинные  
гастрономические традиции*

## Постный пирог с тыквой

**ТАБРИС**  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ

# Шоколадный блинный торт

80 / 4  
минут / персоны

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Блины:

1. Молоко — 300 г
2. Мука — 150 г
3. Масло растительное — 60 г
4. Шоколад темный — 50 г
5. Сахар — 13 г
6. Яйцо — 2 шт.

### Заварной крем:

1. Молоко — 785 г
2. Сахар — 256 г
3. Масло сливочное — 250 г
4. Вода — 90 г
5. Крахмал — 60 г
6. Яйца, желтки — 2 шт.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Тесто:

1. Смешать молоко, растительное масло, сахар и яйца, хорошо взбить.
2. Растопить шоколад и муку, ввести в полученную смесь и перемешать.
3. Теперь блины можно выпекать. Они не должны получиться тонкими: для этого торта нужны пышные блины.

### Заварной крем:

1. Для заварного крема развести крахмал в воде, влить в сотейник.
2. Добавить молоко, сахар, воду и желтки, размешать, уварить на медленном огне до загустения. Снять сотейник с огня, ввести масло, хорошо перемешать.
3. Смазать каждый корж кремом, поставить торт в холодильник на 1–2 часа.

*Приятного аппетита!*

Рецепт  
от кулинарной  
студии



**MANDARIN**  
gourmet

сайт:  
[mandarinegurme.ru](http://mandarinegurme.ru)

**ТАБРИС**  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ

# Постный пирог с тыквой

60 / 5  
минут / персон

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Тесто бризе:

1. Мука — 1 кг
2. Масло оливковое — 150 г
3. Вода — 120 г
4. Соль — 2 г

### Начинка:

1. Вода — 200 г
2. Тыква — 500 г
3. Сахар тростниковый — 150 г
4. Орех грецкий — 30 г.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замешать тесто, поставить в холодильник на 30–40 минут.
2. Тем временем нарезать тыкву кубиками, сварить до мягкого состояния. Слить воду, добавить сахар и взбить блендером. Дать массе остыть 30 минут.
3. Распределить тесто по форме, посыпать дно орехом, залить начинкой.
4. Отправить форму в духовку, запекать 30–40 минут при 160 °С.
5. Подавать пирог рекомендуется холодным, украсив грецким орехом.

*Приятного аппетита!*

Рецепт  
от кулинарной  
студии



**MANDARIN**  
gourmet

сайт:  
[mandarinegurme.ru](http://mandarinegurme.ru)

**ТАБРИС**  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ

# Подарочная корзина к 8 Марта

Подарочная корзина с деликатесами,  
фруктами и десертами и любимыми другими  
товарами из сети супермаркетов «Табрис»

## КАК ПОЛУЧИТЬ:

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

**!** Упаковка товаров бесплатно. В оплату входит стоимость корзины и вложенных в нее товаров.






*соберите для любимой... жены... мамы...  
тещи... сестры... коллеги... начальницы... и...*

Подарочная корзина — ценный подарок без суеты и спешки

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

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

# Колбасные истории

45% Объем продаж в сети «Табрис» за 2012 год по разновидностям  Белки  Жиры  Калорийность




## ВИДЫ КОЛБАС:

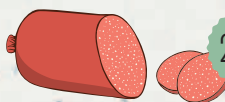


44%

### вареная

Отличается высоким содержанием воды, а потому коротким сроком хранения. Готовятся из провяленного, обработанного дымом при температуре 60–100 °С мяса.




 10–15%  20–30%  220–310 ккал



22%

### варено-копченая

Сначала продукт проваривают, затем коптят. Срез батона неоднороден. Для производства используется говядина и свинина, шпик, молочные продукты, крахмал, пряности.




 10–17%  30–40%  350–410 ккал



19%

### полукопченая

Происходит копчение и предварительная обработка холодом. В фарш добавляется холодная вода и лед. Используется говядина 1-го сорта, полужирная свинина и свиной шпик.




 13–17%  20–40%  270–410 ккал



10%

### сырокопченая

Происходит холодное копчение при температуре 20–25 °С. Содержит большой процент пряностей и коньяка. Для производства сырокопченых колбас используется говядина, свинина, конина.




 13–28%  28–57%  340–570 ккал



3%

### сыровяленая

Колбасы изготавливаются без термообработки, высушиваются без копчения в течение длительного времени. Готовят из фарша маринованного мяса с разнообразными специями, медом, чесночной пастой, тмином и коньяком.




 20–30%  30–40%  410–460 ккал



1%

### ливерная

Основной компонент — говяжий и свиной ливер, субпродукты. Используется натуральная оболочка, которая заполняется нежным фаршем. В высшие сорта добавляют свиное сало, сливочное масло, яйца.




 10–17%  22–26%  180–270 ккал



2%

### суджук




Эту прессованную, плоскую по форме колбасу сушат. Готовят из баранины или говядины с бараньим или говяжьим салом. Обильно приправляют специями и пряностями.

 18–22%  35–40%  400–455 ккал



### кровяная




Главным ингредиентом таких колбас является бычья, телячья и/или свиная кровь, очищенная от фибрина (кусочков свернувшейся крови).

 12–16%  27–33%  300–336 ккал



### фаршированная

Вареная колбаса с ручным формированием особого рисунка. Готовят из отборного телячьего мяса, нежирной свинины, шпика, языка с добавлением молока, масла, яиц, фисташек.

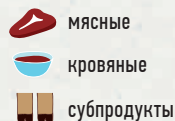
 12–16%  27–33%  250–330 ккал

## КЛАССИФИКАЦИИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

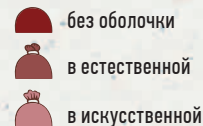
по виду мяса:



по составу сырья:



по виду оболочки:

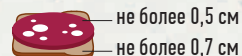


## ОПТИМАЛЬНАЯ ТОЛЩИНА КОЛБАСЫ И ХЛЕБА В БУТЕРБРОДАХ

Вареная, фаршированная



Варено-копченая, сырокопченая, полукопченая, сыровяленая



## Самое-самое

❖ **Самой экзотической** колбасой является колбаса с плесенью. Блюдо готовят в подвальном помещении, подвешивая колбасу на веревке и выжидая момента, пока она не начнет покрываться плесенью. Когда грибок полностью покрывает мясное изделие и станет плотным, колбасу можно употреблять в пищу.

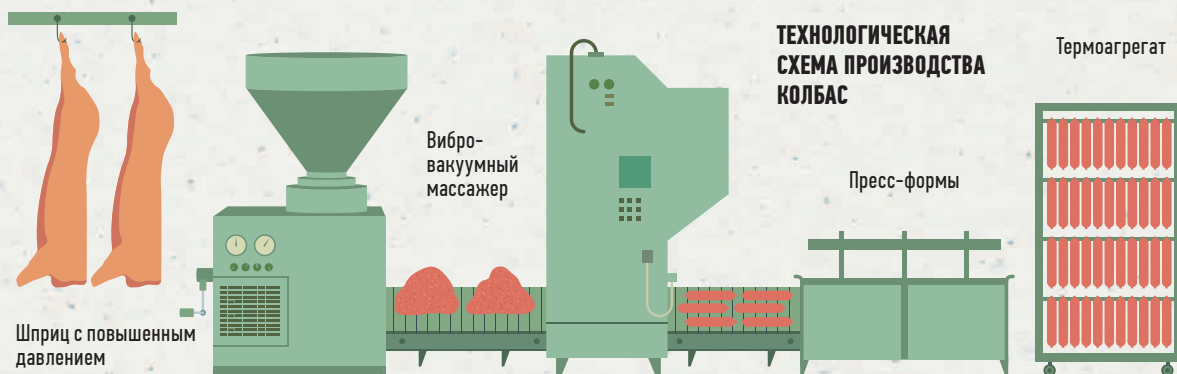
❖ **Самый большой памятник** колбасе возник благодаря украинским переселенцам и сейчас находится в Базилианском отечественном музее городка Мандеир в Канаде. Постройка памятника обошлась в 120 тысяч долларов.

❖ **Самой популярной** колбасой во всем мире считается вареная. Секрет такого успеха заключен в том, что «варенка» наименее калорийна и считается диетическим продуктом.



Вряд ли можно озадачить россиянина вопросом о том, что такое колбаса. С вопросами же о том, какая колбаса вкуснее — вареная ли, копченая, — или, скажем, какую из них по какой технологии изготавливают, не все так очевидно. Происхождение этого понятия принято увязывать с тюркским словом «кюльбасты» («жареное мясо»), а также с русским «колоб», «колобок» (от корня «коло» — «круглый»). И действительно: о квадратных колбасках история умалчивает.

### ЧАСТОТА ПОТРЕБЛЕНИЯ КОЛБАС В РОССИИ, % ОТ ЧИСЛА ПОКУПАТЕЛЕЙ



❖ **Самая длинная** сосиска, занесенная в Книгу рекордов Гиннеса, составляла в длину 2022 километра. На изготовление колбасы ушло более 20 туш свиней.

❖ **Самые известные** колбаски Германии — вайссуurstы, или баварские белые колбаски. Белую окраску им придает свинина. Также белые колбаски называют мюнхенскими: Мозер Зел, их изобретатель, родом из Мюнхена.

❖ **Самая дорогая** колбаса — вовсе не продукт, изготовленный из мяса эксклюзивного телянка, выращенного в высокогорных Альпах и вскормленного наилучшим молоком. Оказывается, это колбаса с позолотой!

❖ **Самая большая** в мире салями длиной 18,7 м и весом 545,4 килограмма изготовлена одной американской компанией в августе 1989 года.



КОЛБАСА

# Сальчичон

Компания «Редондо Иглесиас», подарившая миру пикантные мясные деликатесы «Сальчичон» и «Чоризо Иберико Бейота», была основана в 1920 году Антонио Редондо Ньето и управляется его потомками уже на протяжении трех поколений.

Делается вручную из смеси рубленого мяса и бекона, которые копятся и вялятся в течение 4 месяцев в сушильнях, построенных из природных материалов в Валенсийских горах на высоте 1350 м над уровнем моря.

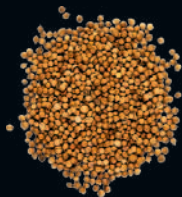
КОЛБАСА

## Сальчичон Иберико Бейота Редондо Иглесиас\*

100 г / сыровяленая /  
Испания



~~157.30~~  
**139.90**  
руб.



Нежный вкус «Сальчичон» обусловлен тонко порубленным фаршем, отсутствием острой паприки, столь щедро представленной в чоризо, а также обилием пикантного кориандра и маслянистых орехов.



Деликатес едят как обычную колбасу на бутербродах, жарят на гриле, добавляют в рагу и супы. Одними из самых изысканных сочетаний с ним признаны испанские сыры и тост, пропитанный благоуханным оливковым маслом.

КОЛБАСА

# Чоризо

Производится исключительно из мяса иберийских свиней, выращенных на желудевом корме в окрестностях старейших испанских городов — Саламанка и Валенсия.

С 15 октября по 15 февраля годовалые свиные пасутся на специальных желудевых пастбищах, где их численность не превышает 15 животных на гектар.

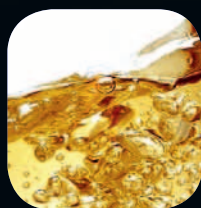


КОЛБАСА  
**Чоризо Иберико  
Бейота Редондо  
Иглесиас\***

100 г / СЫРОВАЯ /  
Испания

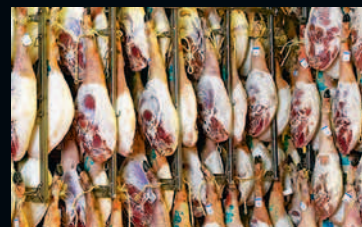


~~143.00~~  
**129.90**  
руб.



Один из секретов оригинального вкуса чоризо в том, что на одной из стадий приготовления ее омывают белым сухим вином.

На деликатес отбирают только левые ноги свиной, ибо мясо в них считается наиболее нежным из-за привычки животных отдыхать на правом боку.



КОНСЕРВЫ  
**Ппура**

140 г / ПАСТА ИЗ  
ЦУКИНИ С МЯТОЙ /  
БИО / Италия

~~465.20~~  
**386.00**  
руб.



ПАСТА ИЗ ЦУКИНИ С МЯТОЙ  
**PPURA**

Паста из цукини с мятой — дань древнеримскому блюду, сделавшему ее популярной во времена первых цезарей.

Выращенные под южным солнцем и собранные вручную цукини имеют легкий ореховый привкус. За свежесть в дуэте отвечает мята.



Овощи для «Ппура» выращиваются исключительно на просторных полях итальянского региона Апулия, славящегося удивительно чистым морским воздухом и мягким климатом.

*«Страсть и совершенство» — два главных ингредиента итальянского деликатеса.*



По словам основателей торговой марки «Ппура» Маурицио Флоккари и Джемаль Каттанео, выпустить уникальный продукт их побудили детские воспоминания о превосходной пасте, которую готовили их мамы.

СОЧЕТАНИЕ



**ТАБРИС**  
ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ

Гордость современной гастрономии  
и продукты с философией

# Соусы и пасты «Ппура»



«Ппура» — это сырье высочайшего класса со 100%-ной органичностью, чистота и первозданность вкуса продуктов, воплощающих в себе уважение к итальянским традициям, и arte di fare — искусство созидания.



**100%**  
природности  
и традиций

*Соусы и пасты созданы по семейным итальянским рецептам и обладают широкой гаммой вкусов от классических до самых оригинальных.*

КАША КЕДРОВАЯ

## «Три пользы»



Кедровые орехи собираются в экологически чистых уголках сибирской тайги с деревьев, достигающих в высоту 20–30 метров, вручную.



Кедровая каша уже готова к употреблению сразу после заваривания кипятком. Для того чтобы она полностью раскрыла свои оригинальные органолептические свойства, нужно дать ей потомиться после заваривания 5–7 минут.

Каша  
**Три пользы**  
250 г / кедровая /  
с овсом и льном /  
Россия

~~200.20~~  
**170<sup>00</sup>**  
руб.



Истинное название российского кедра — «сосна сибирская» — было изменено на «кедр» по предложению Петра I.



## Витамины

В одной порции  
кедровой каши содержится

100 % - А

50 % - В

20 % - Е

от количества,  
необходимого  
человеку в сутки



Пикантным вкусом, тонким ароматом и множеством полезных витаминов кашу обогащает концентрат кедрового ореха, чудесными пребиотическими свойствами ее наделяет льняная мука, а ценные аминокислоты в этом трио — прерогатива овсяного компонента.

## Упаковка. Важные мелочи

Одним из важных аспектов жизни человека является комфорт, желание обеспечить его для себя проявляется даже тогда, когда мы не отдаем себе в этом отчет. Мы всегда больше тянемся к людям, с которыми нам комфортно; стремимся найти занятие, которое не будет нас тяготить; окружаем себя предметами, которыми удобно пользоваться. Эти маленькие элементы комфорта помогают нам чувствовать себя хорошо и радоваться жизни.

Для женщин, которые любят готовить и заботятся о своей семье, главная территория для создания удобств — кухня. У довольной хозяйки любое дело идет на лад, поэтому комфорт должен проявляться во всем: в удобной столешнице, удобной посуде, удобной утвари и даже в удобной упаковке продуктов, из которых будут создаваться кулинарные шедевры.

В мире упаковки последние тенденции диктуют новейшие технологии — все меняется из года в год. В стремлении к большому удобству и экологичности конструкции пачек постоянно трансформируются, и предпочтения хозяек плавно переходят от одних форм к другим. Вполне наглядно это можно рассмотреть на примере упаковок для майонеза.



Майонез «Слобода» производится исключительно из природных ингредиентов, которые полностью сохраняют свою полезность — и дарят ее вам и вашим близким.

### ОРГАНИК-КОНТРОЛЬ:

запатентованная система контроля качества майонеза «Слобода»

- только натуральные ингредиенты
- бережная переработка сырья, сохраняющая все полезные свойства
- контроль производства на всех этапах



## КАЧЕСТВЕННЫЙ МАЙОНЕЗ В КАЧЕСТВЕННОЙ УПАКОВКЕ!

на правах рекламы

## Выбираем качественную упаковку



### СТЕКЛЯННАЯ БАНКА

- + экологичность
- + вторичное использование
- хрупкость
- высокая стоимость



### ПЛАСТИКОВОЕ ВЕДРО

- + экономичная упаковка большого объема
- невозможность длительного хранения после вскрытия
- неудобство хранения



### ПОЛИМЕРНЫЙ ПАКЕТ-ПОДУШКА С ОТРЫВНЫМ УГОЛКОМ

- + компактность
- невозможность транспортировки открытой упаковки
- невозможность хранения продукта в открытой упаковке



### ПОЛИМЕРНАЯ КРУГЛАЯ БАНКА

- + вторичное использование, но — внимание! — полимерный материал с маркировкой PS, используемый для упаковки майонеза «шайба», при нагревании выделяет токсичные вещества и представляет опасность для здоровья
- отсутствие контроля вскрытия



### ДОЙПАК С КРЫШКОЙ-ДОЗАТОРОМ

- + безопасность — материал предназначен для пищевых продуктов
- + герметичность и асептичность — обязательные условия хранения натуральных продуктов без искусственных консервантов
- + контроль вскрытия — кольцо на дозаторе гарантирует сохранность упаковки
- + удобный в использовании дозатор
- + надежное хранение после вскрытия упаковки
- + экономичность — продукт может быть использован до последней капли

МОРЕПРОДУКТЫ

# Устрицы

Устрицы, чей непревзойденный вкус — совместный плод многолетних изысканий французских ученых и удивительной местной экосистемы, выращиваются в провинции Бретань на всемирно известных устричных фермах.



18 месяцев устрицы живут в чистейших водах открытого моря на участках, где море уходит только в самые сильные отливы, а затем еще год подрастают на хорошо прогреваемых солнцем отмелях.



Живые моллюски, упакованные сразу после добычи в термические контейнеры особой конструкции, доставляются на специальном авиарейсе напрямую из Франции еженедельно, по четвергам.



МОРЕПРОДУКТЫ

**Устрицы  
Клер № 2\***

1 шт. / 85—110 г /  
ОХЛАЖДЕННЫЕ /  
ФРАНЦИЯ

~~126.80~~**115<sup>00</sup>**  
руб.

Устрицы содержат  
витамины:

A E D B1 B2 B5 B6 PP B12



МОРЕПРОДУКТЫ

**Устрицы  
Специаль  
Жилардо № 1\*\***

1 шт. / 110—150 г /  
ОХЛАЖДЕННЫЕ /  
ФРАНЦИЯ

~~211.50~~**189<sup>00</sup>**  
руб.

*«Я люблю устрицы: ощущение, словно море ласкает нёбо»*

ЛЕОН-ПОЛЬ ФАРГ, ФРАНЦУЗСКИЙ ПОЭТ И ПРОЗАИК, СИМВОЛИСТ

\* Только в СУПЕРМАРКЕТАХ на ул. Красной, 202, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7А (Новороссийск).

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





## Сыр для ценителей традиций

«Эмми» — крупнейшая молочная компания в Швейцарии и признанный во всем мире производитель уникальных швейцарских сыров. Свежесть, натуральность, качество продуктов и их польза для здоровья — вот главные ценности компании с более чем столетней историей.

Компания, названная в честь кантона Эммен, была образована как кооператив, объединивший несколько молочных производств. Заводы компании расположены в нескольких регионах страны: по швейцарскому законодательству, чтобы получить высшую категорию качества АОС, сыр должен делаться там же, где получают молоко, чтобы сохранить в готовом продукте все полезные свойства и добиться традиционного и вместе с тем оригинального вкуса.

В производстве сыров «Эмми» используются исключительно натуральные ингредиенты: только свежее молоко, соль, молочные бактерии и сычужный фермент и никаких консервантов и искусственных добавок, как сотни лет назад. Все сыры

имеют высшую категорию качества АОС. Но традиции, к которым в «Эмми» относятся с большим уважением, отнюдь не исключают инноваций: в 1990-х годах, поставив целью стать лидирующим предприятием в Швейцарии, компания приобрела пещеры Кальтбах для выдержки сыров. Благодаря особенностям их микроклимата в процессе созревания сыры приобретают очень сбалансированные, элегантные, утонченные и интересные вкусовые нюансы — и таких сыров вы не встретите ни у одной другой швейцарской сыродельни.

### СЫРЫ «ЭММИ» ШИРОКО ПРЕДСТАВЛЕНЫ В СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ «ТАБРИС»

Здесь вы найдете благородные твердые сорта «Грюйер», «Сбрынц», «Тет Де Муан», «Кальбах», «Эмменталь» и изысканные сыры для фондю.

СЫР

### Грюйер А.О.С Эмми

200 г / ТВЕРДЫЙ /  
ЖИРНОСТЬ 49 %



Твердый, почти без дырок и однородный на срезе, грюйер взрывает в специальных погребах 5–12 месяцев. Его сложный и интересный вкус сначала раскрывается фруктовыми нотками, а затем ореховыми, которые долго сохраняются в послевкусии. Для изготовления сыра используется только самое отборное молоко от коров, пасущихся на цветущих альпийских лугах, что придает букету грюйера дополнительную элегантность и замечательную свежесть.

~~269.40~~  
**220.00** руб.



### ДЕГУСТАЦИИ ФОНДЮ ИЗ СЫРНОЙ СМЕСИ «ОРИДЖИНАЛ»

можно посетить каждую пятницу и субботу в течение всего марта в супермаркетах «Табрис»

в Краснодаре по адресу  
ул. Красных Партизан, 173,  
ул. Тургенева, 138/6

в Новороссийске по адресу  
пр. Ленина, 7а

*В Швейцарии сыр грюйер известен более 800 лет. Свое название он получил от городка, расположенного у подножия Альп.*

# « Дорогой блинною »

Мука и вода – вот два главных составляющих древнего, но неизменно популярного блюда – блинов. Как далеко могут завести кулинарные рецепты, вздумай мы заменить одно из составляющих?  
Масленица – самое время для кулинарно-географических открытий.



семь идей  
для семи  
масленичных  
вечеров

ТЕКСТ: Полина Ковард

## 1-й вечер

Россия

**Блины на черемуховой муке**

Трудно в России представить хозяйку, у которой не было бы своего фирменного рецепта блинов. Но редко у кого из них встретишь в записях масленичное лакомство из черемуховой муки, которую производят из высушенных при температуре 50 °С плодов черемухи, растущей в труднодоступных районах Сибири.

Пора восполнить пробел.

**ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 4 ПОРЦИИ):**

1. Черемуховая мука — 300 г
2. Сметана 20–25%-ной жирн. — 300 г
3. Растительное масло — 2 ст. л.
4. Сахар — 1 ст. л.
5. Молоко — 500 мл
6. Яйца — 2 шт.
7. Сода — 1 ч. л.
8. Соль
9. Сахарная пудра или сахар — 3 ст. л.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

1. Взбить венчиком яйца с сахаром и солью. Добавить растительное масло, перемешать, добавить молоко комнатной температуры, снова перемешать.
2. Впустить в массу гашеную соду и 1,5 стакана муки и вновь перемешать венчиком. Жарить на среднем огне.
3. Для начинки залить оставшуюся муку кипятком и оставить на 30 минут. Лишнюю жидкость убрать, затем добавить сметану и сахар и промазать получившимся кремом по одному все блинчики, укладывая их стопочкой. Дать немного постоять.

## 2-й вечер

Черногория

**Палачинке на кукурузной муке**

Черногорские блинчики едят со множеством начинок: шоколад, фрукты, взбитые сливки, орехи, творог, сыр, рыба. На родине лакомства попробовать их можно практически в любом ресторане, кафе или в специальных киосках — «палачинкарницах». Зачем так далеко ехать, если можно приготовить самим? В качестве начинки к блинчу подойдет мидии.



**ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 8 ПОРЦИЙ):**

1. Кукурузная мука — 600 г
2. Молоко — 1 л
3. Яйца — 3 шт.
4. Сахар — 2 ст. л.
5. Соль
6. Масло подсолнечное — 3 ст. л.
7. Замороженное сало — 50 г

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

1. Смешать миксером до однородной массы 2 ст. молока, яйца, сахар и соль.
2. Добавить просеянную муку, оставшееся молоко, масло и тщательно перемешать. По консистенции тесто должно напоминать жидкую сметану.
3. Смазать салом разогретую сковородку, равномерно вылить на нее тесто, жарить на среднем огне. Когда одна сторона блинчика зарумянится, следует поддеть его деревянной лопаткой и перевернуть. Жарить также до подрумянивания.

**ЛОПАТКА Берар\***

1 шт. / 36 см /  
ОЛИВКОВОЕ ДЕРЕВО  
/ для блинов /  
Франция

~~709.90~~

**600<sup>00</sup>** руб.

*Ученые до сих пор спорят, к какому ботаническому роду относится черемуха: к роду слив или вишен.*



Мука

**Дух леса**

300 г / ЧЕРЕМУХОВАЯ

~~232.90~~

**200<sup>00</sup>** руб.

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

## 3-й вечер

КИТАЙ

## Китайские блинчики на льняной муке

Изначально китайские блинчики были дополнением к утке по-пекински, впоследствии в них стали заворачивать любую пищу от морепродуктов до овощей. В праздничный вариант этого популярного блюда входит льняная мука, а отведать их стоит с креветками.

ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 4 ПОРЦИИ):

1. Мука льняная — 300 г
2. Кипящая вода — 300 мл
3. Холодная вода — 3 ст. л.
4. Соль
5. Кунжутное масло



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Медленно всыпать в кипящую воду муку с солью, помешивать вилкой. Добавить холодной воды.
2. Когда тесто остынет, подмешать руками 2 ст. л. муки, вылепить шар. Накрыть влажным полотенцем и оставить на 15–20 мин.
3. Вылепить на слегка присыпанной мукой поверхности колбаску, нарезать кусочками, раскатать каждый в кружок. Верх каждого блинчика смазать кунжутным маслом. Соединить две лепешки смазанными сторонами и выпекать на решетке на среднем огне по 20–30 секунд с каждой стороны или до тех пор, пока на поверхности не покажутся пузырьки. Быстро снять с решетки, осторожно разъединить.

## 4-й вечер

ФРАНЦИЯ

## Бретонская галета на гречневой муке

Масленица — отличная пора приготовить пикантные гречневые блины (их соленый вариант называют галетами). Во французской интерпретации они обжариваются только с одной стороны, на вторую же выкладываются разнообразные начинки (чаще всего сыр и бекон). Затем блин сворачивается пополам и подается в качестве отдельного блюда в



ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 4 ПОРЦИИ):

1. Мука гречневая — 250 г
2. Сливочное масло — 130 г
3. Сахар — 100 г
4. Яйцо — 3 шт.
5. Разрыхлитель — 1,5 ч. л.
6. Ром — 15 мл
7. Изюм — 50 г
8. Цукаты — 30 г
9. Соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку смешать с разрыхлителем и солью, просеять. Добавить масло, растертое с сахаром, 2 яйца, перемешать.
2. Добавить изюм, цукаты и ром, взбить. Завернуть тесто в пищевую пленку, положить в холодильник на 30 мин.
3. Выложить в форму, смазанную маслом, покрыть поверхность взбитым яйцом. Выпекать при температуре 160 °С до

## 5-й вечер

МАРОККО

## Багрир на манной муке

Марокканские блинчики — багрир — пекут на основе мелкой манной крупы и подают с медом, вареньем или джемом, а также как дополнение к супу или бульону. Манную муку можно приготовить самостоятельно, размоллов блендером крупу.

ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 4 ПОРЦИИ):

1. Крупа манная — 250 г
2. Вода кипяченая теплая — 300 мл
3. Молоко — 100 мл
4. Дрожжи живые — 1,3 ч. л.
5. Соль
6. Растительное масло — 50 мл
7. Сливочное масло



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать манную крупу с молоком, водой и солью. Дрожжи развести в 3 ст. л. теплой воды с 1 ст. л. сахара, дать постоять в тепле до образования пенной шапочки, добавить к манной смеси. Оставить в тепле на 1 час.
2. Взбить тесто до блинно-однородной структуры. Раскалить слегка смазанную растительным маслом сковороду. Оставшееся масло влить в тесто, еще раз тщательно перемешать.
3. Равномерно разлить тесто по сковороде и выпекать на небольшом огне до полного подсыхания с верхней стороны блина. Готовый блин смазать

**6-й вечер**

Индия

**Пури  
из ржаной муки**

Если блинное тесто сделать чуть более густым, чем для русских блинов, и добавить в него картофельного пюре, то на свет появится индийский аналог нашего масленичного блюда — пури. Отличным сопровождением блюда станут йогурт и болливудская мелодрама.

Совет: Удалите лишнее масло бумажной салфеткой.

**ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 2 ПОРЦИИ):**

1. Мука ржаная — 225 г
2. Картофельное пюре — 1/2 ст.
3. Масло сливочное — 1 ст. л.
4. Соль — 1 ч. л.
5. Вода
6. Растительное масло

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

1. Смешать ржаную муку, холодное картофельное пюре, масло и соль и начать замешивать, постепенно вливая воду, пока тесто не станет достаточно эластичным, чтобы его можно было скатать в шар.
2. Разогреть сковороду. Тесто разделить на равные доли, из которых легко будет раскатать лепешки, равные по диаметру сковороде. Обжаривать пури с двух сторон до золотистой корочки. Если приготовить правильно, пури вздуется изнутри. Подавать горячими.

**7-й вечер**

Эфиопия

**Ынджера  
на пшеничной муке**

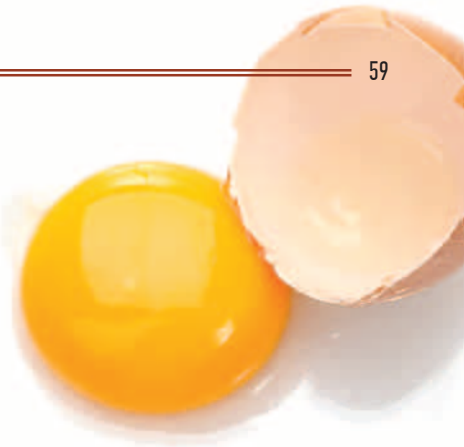
По старинному рецепту ынджеру готовят из африканского злака теф. Но современные эфиопы предпочитают ее готовить на пшеничной муке. Среди возможных начинок — жареные картофель и морковь, маринованная свекла, овощи с пряностями, зелень. Быть может, и предки «нашего всё» ели такие на ужин. Почти пушкинское блюдо — оптимальное завершение гастрономического путешествия.

**ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 2 ПОРЦИИ):**

1. Мука пшеничная — 100 г
2. Отруби — 10 г
3. Сода — 1/2 ч. л.
4. Морская соль
5. Пряности
6. Вода — 100 мл
7. Яблочный уксус — 1 дес. л.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

1. Разогреть духовку до 160–180 °С. Застелить противень пергаментом или фольгой. В большой миске смешать муку с отрубями и содой, добавить соль и пряности.
2. Развести уксус в воде, вылить в мучную смесь и быстро перемешать. Из теста, которое должно получиться густым, но пластичным, сформировать лепешку, запекать в течение 30–35 мин.



*Пури считается вегетским блюдом и являет собой так называемую пищу благости — правильное, энергетически сбалансированное питание.*

*Ынджера упоминается в поэме Н. С. Гумилева «Мик».*

**Сковорода  
Грин Пен Стокгольм\***

1 шт. / 28 см / ЭКО /  
КЕРАМИЧЕСКОЕ ПОКРЫТИЕ / для  
блинов / Бельгия

\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТОВ НА УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 213, УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 222, УЛ. 40-ЛЕТИЯ ПОБЕДЫ, 144/5.

# Играить подано



Идея – та самая приправа, которая позволяет вкусу продукта предстать во всей красе. Фантазируйте, и пусть ваша жизнь приобретает новые оттенки вкуса.

## ✦ Шоколадные чашечки ✦

Конфеты

**Столичные  
штучки**

100 г / шоколадные  
чашечки / Россия



Московская ореховая компания начала выпуск форм для шоколадных конфет в 2008 году. И это тот самый случай, когда опровергается старинное правило «Не играть с едой», ибо они-то были придуманы для забавы.

### Идея № 1. Дружеская

Тягучий ликер, терпкая травяная настойка, янтарный коньяк или брутальная водка, налитые недрогнувшей рукой в чашу шоколада, сопровождаемые свежей ягодкой или ложечкой взбитых сливок, – отличный аперитив перед началом вечеринки в компании друзей и коллег.

### Идея № 2. Дерзкая

Повторите рецепт приверженца молекулярной кухни шеф-повара Ливена Лутенса, поместившего в шоколадные чашечки рыбный мусс из копченой форели с хересом. Или подайте в них закуски из крем-сыра с лимонным хреном, слайсом лосося и французского багета. Экспериментируйте.

### Идея № 3. Романтическая

Смешайте в равных пропорциях маскарпоне и пикантный сент-агюр в мягкий крем. Первый придаст крему удивительную тягучесть, а второй узнаваемый благородный вкус. Поместите в шоколадные чашечки. Увенчайте их половинкой сочного белого винограда, освобожденного от косточки. И лакомство для соблазнения готово.

~~100.20~~

**86.00**  
руб.

## ❖ Засахаренные фиалки ❖

Цветами можно не только любоваться, но и лакомиться. Нежные лепестки фиалок обманчиво просты — в засахаренном виде они могут исполнить все ваши гастрономические мечты. Туристы привозят этот деликатес из самых лучших кондитерских Европы, в то время как французская Тулуза сама поставляет к нашим столам лепестки засахаренной пармской фиалки «Эдиар». Нам остается только открыть для себя их возможности.

*Лакомство, созданное  
в лучших традициях  
эпохи романтизма.*

2



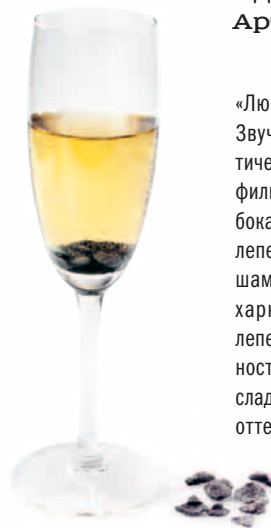
### ДЕСЕРТ Эдиар

100 г / ЛЕПЕСТКИ  
ФИАЛОК ИЗ ТУЛУЗЫ /  
ЗАСАХАРЕННЫЕ /  
ФРАНЦИЯ

~~862.04~~

**750.00**  
руб.

### Идея № 1. Артистическая



«Любовь с ароматом фиалок». Звучит, как фабула для романтической киноистории. Создайте фильму антураж: опустите на дно бокалов по несколько фиалковых лепестков, налейте на четверть шампанского брют. Вскоре сахарная глазурь растворится, лепестки поднимутся на поверхность. Добавьте по чайной ложке сладкого сиропа и наслаждайтесь оттенком и вкусом.

### Идея № 2. Освежающая

Казалось, нас ничем не изумить в век вкусовых добавок: какое только мороженое мы не пробовали! И все же рискните удивить себя. Смешайте лепестки фиалок с 1,5 стакана сахара, 300 мл воды и стаканом грейпфрутового сока, добавьте сок 1 лимона и растертый с 2 ст. ложками домашних сливок желток, вбейте белок и отправляйте в морозильную камеру на 40 минут.



### Идея № 3. Пикантная

Знаменитое печенье макарон — отличный вариант для дружеского чаепития. Измельчив засахаренные лепестки фиалки в кофемолке, присыпьте ими будущие макаронсы, уже выдавленные из кондитерского мешка на противень, и только тогда отправляйте в духовку. Так у французского десерта появится пикантная нотка.

### ✦ Пищевое золото ✦

Пищевое сусальное золото — пожалуй, лучшая инвестиция вашего гастрономического бюджета. Съедобный «благородный металл» абсолютно безопасен для организма человека: он мягок и гипоаллергенен. Придать вашим блюдам еще большую ценность можно с помощью 23-каратного пищевого золота «Густо Манетти». Его родина — Италия, страна, где знают толк в кухне и драгоценностях.



#### Идея № 1. Восточная

В сет нигири-суши для большой компании можно добавить изюминку. Сформируйте рис для каждой порции в брусочек, добавьте рыбу и ломтики авокадо, перевяжите тонкой полоской нории. Нигири-суши похожи на букет, и последним этапом станет украшение каждого «цветком» из золота.



#### Идея № 2. Сказочная

У многих из нас на столе обязательно стоит ваза с фруктами. Поместите туда яблоки не простые, а золотые. Целиком окуните каждый фрукт в горячую растопленную карамель, затем полейте растопленным на водяной бане шоколадом. Когда глазурь чуть остынет, посыпьте каждое яблоко золотой крошкой.



Золото

#### Густо Манетти\*

0,2 г / 23 КАРАТА / КРОШКА /  
СУСАЛЬНОЕ / ПИЩЕВОЕ / ИТАЛИЯ

~~2717.00~~

**2300** руб.

*Кофе и золото подойдут для поклонников европейского прагматизма и восточной роскоши.*



#### Идея № 3. Идеалистическая

Обычный кофе-брейк может стать поводом для объяснения в любви. Приготовьте и разлейте по чашкам горячий шоколад или желательнее кофе (эспрессо подойдет идеально). На поверхности каждой порции разложите шапку взбитых желтков и сливок и, наконец, через трафарет в форме сердечка присыпайте золотой крошкой.



## ❖ Лепестки гибискуса ❖

Гибискус (он же розелла) — завораживающий и яркий цветок. Форма его лепестков — торжество геометрии, а оттенок — приглашение к празднику. Он богат различными витаминами, белком, аминокислотами и полезен для кровеносных сосудов. И об этом, несомненно, приятно вспомнить, дегустируя цветки дикого гибискуса в сиропе.



### Идея № 1. Гурманская

Смешайте в чаше для пунша ликер с кисло-сладким вкусом, сок грейпфрута, сироп, игристое вино и лед. Каждый бокал можно украсить цветком гибискуса и тонкой спиралью грейпфрутовой кожуры. Пусть каждый гость отведает пунша и попробует разгадать его секретный состав.

### Идея № 3. Выдержанная

Десерт цвета поцелуев — жест, который трудно не оценить. Для желе из шампанского с диким гибискусом вам потребуется смешать 250 мл шампанского с 75 мл сиропа гибискуса, добавить растворенные в воде 3 ч. л. желатина, разлить по емкостям, в каждой из которых уже лежит цветок. Охлаждайте ночь.

~~800.00~~  
**680.00** руб.



ДЕСЕРТ  
**Вайлд  
гибискус**

250 г / 1\*11 / цветы дикого ГИБИСКУСА /  
В СИРОПЕ / АВСТРАЛИЯ



### Идея № 2. Коктейльная

Излюбленный коктейль мохито, как алкогольный, так и безалкогольный, в сочетании с гибискусом заиграет новыми красками. Сперва раскрошите листья мяты и цветы гибискуса, затем добавьте смешанные в миксере сок лайма, ром (выборочно) и сироп гибискуса в нужных вам пропорциях. Добавьте лед и содовую.



# Сладкая женщина

Самое сложное на свете дело – выбрать простые подарки.  
Что подарить женщине, чтобы ее речи, обращенные к вам,  
стали слаще?

Идеи подарков  
на  
8 Марта

КОНФЕТЫ  
**Ла Перла\***

300 г / БЕЛАЯ ЖЕМЧУЖИНА  
ТУРИНА / ТРЮФЕЛИ

~~1061.90~~  
**900.00** руб.

1

Задавшись целью создать идеальные конфеты, кондитер Серджио Арзилли в 1952 году основал компанию La Perla di Torino. Все конфеты компании изготавливались вручную из лучших, специально отобранных по всему миру ингредиентов и с любовью вручную же упаковывались. Времена изменились, но наши представления об идеальных конфетах – нет. Процесс производства за 61 год не подвергался ни малейшим изменениям и по-прежнему соответствует лучшим итальянским традициям.



1

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

2

Драже состоит всего из одного, но абсолютно необыкновенного ингредиента – смолы мастикового дерева. Ее дают только деревья, произрастающие в южной части острова Хирис. Все жители окружающих деревенок заняты исключительно сбором этой удивительной субстанции и изготовлением из нее товаров, доставляемых во все уголки мира, где живут гурманы и поклонники велнеса. Лакомство не только очень пикантное, но и весьма полезное.

### ДРАЖЕ Медитерра\*

250 г / СМОЛА МАСТИКОВОГО ДЕРЕВА  
/ БЕЗ САХАРА

~~500.20~~  
**425<sup>00</sup>** руб.

*Старая истина о том, что женщина любит ушами, применима и к случаю со сладкими подарками. Обязательно «упакуйте» ваш сувенир в красивую историю.*

2



3

Изысканные сладости всемирно известной марки «Писти» производятся из самых лучших ингредиентов. Так, фисташки специально выращиваются на склонах вулкана Этна, миндаль и лесные орехи привозятся исключительно из итальянского городка Авола, а мед из цветков апельсинового дерева собирается только на побережье, расположенном между городами Катания и Таормина, что в Сицилии. Нужно попробовать это лакомство, чтобы понять, что такое настоящие итальянские сладости.

### КРОККАНТЕ Писти\*

200 г / с миндалем / с МЕДОМ

~~485.10~~  
**410<sup>00</sup>** руб.

3



4

Эта необыкновенно нежная нуга с огромным разнообразием натуральных добавок прибыла прямиком из Италии. Происхождение этого мягкого лакомства доподлинно неизвестно, но рецепт, любимый многими и неизменный вот уже 80 лет, является оригинальным изобретением Антонио Каранта. Темный шоколад, тропические фрукты или лесные ягоды, цельный миндаль или фундук – каждый любитель сладкого непременно найдет себе начинку по вкусу и уже не сможет оторваться.

### Нуга Куаранта

100 г / ЯГОДЫ ТОРРОНЕ / АССОРТИ

~~194.90~~  
**166<sup>00</sup>** руб.

4



5

Истину находили в вине с древних времен, но обнаружить в нем еще и красоту сумели производители натуральной чешской косметики «Мануфактура», относящиеся к своему делу со всей любовью и преданностью к старинным традициям. Пенная масляная ванна – это удивительная комбинация двух компонентов: вино и экстракт пшеницы придают коже гладкость и упругость, а питательное виноградное масло делает ее шелковисто мягкой и нежной. Отличный шанс окунуться в опьяняющую красоту.

Масло  
**Мануфактура**

265 мл / винное / для ванн

~~357.00~~  
**305.00**  
руб.

*Косметика со  
сладким ароматом –  
проверенный временем  
вариант подарка.*



6

Чешская компания «Мануфактура» известна своей косметикой ручной работы, позволяющей в полной мере почувствовать чудодейственную силу природных компонентов. Шампунь «Мохито» обладает теми же свойствами, что и знаменитый коктейль: он освежает, придает легкость и заставляет голову слегка кружиться от удовольствия. Входящие в состав шампуня компоненты оптимально подходят для любых типов волос: экстракт зародышей пшеницы восстанавливает, пантенол укрепляет волосы, а мята придает силу и блеск.

Шампунь  
**Мануфактура**

215 мл / мохито / для волос

~~312.40~~  
**265.00**  
руб.



7

Кому, как не французским мастерам красоты, знать все секреты женского обаяния? Ле Петит Оливие – французский бренд, основанный в 1996 году в Провансе. Его продукция – союз давних традиций мыловарения марсельских мастеров и новейших технологий в области косметологии и фармацевтики. Розовая вода, полученная из эфирного масла самого романтического цветка, прекрасно питает и увлажняет кожу лица, придает ей свежесть весеннего утра. Отличная возможность почувствовать себя истинным украшением жизни.

Вода  
**Ле Петит Оливие**

200 мл / цветочная / роза / для лица

~~408.90~~  
**345.00**  
руб.



# Весна пришла!

Значит, наступило время делать подарки. Хотите подарить вашим близким что-то действительно оригинальное и незабываемое? Приобретите для них в салоне красоты STUDIO D'ESTE подарочные сертификаты на любую сумму!



# 10%

## Постоянные акции:

Приведи друга — получи скидку **10 %**  
Именинникам — скидка **10 %**  
в течение 3 дней до и после дня рождения

### **Megasun T200**

Самый мощный  
солярий класса люкс  
Система «Аква Бриз»

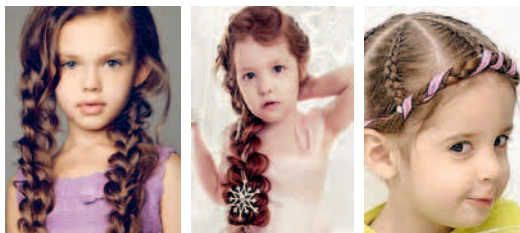


### Летнее настроение\*

Радуйте себя и окружающих здоровым загорелым видом кожи. Приобретите абонемент в солярий со скидкой **15 %** (саше премиального крема для загара в подарок)

### Дочки-матери

Посетите **мастер-класс** по плетению косичек. Мастер-профессионал покажет разные типы плетения, обучит навыкам работы с длинными волосами, пояснит, как выбрать прическу для разных случаев жизни, и научит мам преобразовать дочек в настоящих принцесс.



Приводите с собой свою модель-принцессу (от 5 лет) **10 марта в 12-00**. Фуршет и фотографии на память сделают урок еще приятнее.

**Звоните  
и записывайтесь заранее!**

\* Срок действия акции с 1 марта по 31 мая 2013 года.



**STUDIO D'ESTE**

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



# Аромат навсегда

Поразительно, как долго способны оставаться в памяти даже самые легкие ароматы, если они подобраны идеально. Выберите свой аромат, чтобы любовь к вам навсегда осталась в чьем-то сердце.



**8772<sup>00</sup>** руб.

ТУАЛЕТНАЯ ВОДА  
**Creed Tubereuse Indiana**  
75 мл / ЖЕНСКАЯ

Роскошный аромат от дома Creed, в сердце которого таится драгоценное масло индийской туберозы – одно из самых дорогих эфирных масел в мире. Его тонкое благоухание оттеняют изысканный бергамот, чуть томная ваниль, дразнящий иланг-иланг, терпкая болгарская роза и волнующая серая амбра. Сочетающий в себе все самые волнующие ноты восточного парфюма, подойдет проницательным женщинам, ценящим гармонию и красоту наравне с мудростью.

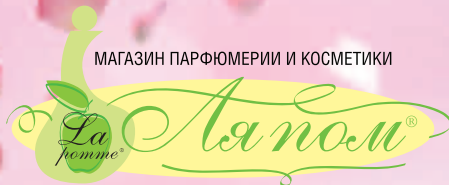


**16 032<sup>00</sup>** руб.

ПАРФЮМЕРНАЯ ВОДА  
**Amouage Interlude**  
50 мл / ЖЕНСКАЯ

Воплощенное спокойствие, уверенность и гармония скрыты во флаконе цвета насыщенного ультрамарина. В основе парфюмерной композиции – абсолют розы, флердоранж, жасмин, ваниль, амбра, сандаловое дерево и мускус – компоненты, которые уже тысячи лет используются человечеством, но во все века были на пике моды. Классика в современном прочтении, созданная талантливым парфюмером Карин Виншон, будет по достоинству оценена дамами с самыми высокими требованиями к жизни.

МАГАЗИН ПАРФЮМЕРИИ И КОСМЕТИКИ



**Ольга Герасименко**

директор сети магазинов «Ля Пом»

Духи – это страсть, заключенная в драгоценное обрамление пузырька и способная стать началом большого романтического приключения. А потому даже сам выбор аромата – это игра, сопряженная с яркими переживаниями. Недаром женщины так подолгу могут бродить между стеллажей парфюмерных магазинов. 8 Марта – прекрасный повод сыграть в эту игру с теми, кого вы хотите называть своей второй половиной. Наши подсказки помогут начать ваше совместное путешествие длиною в жизнь.

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

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



**9900<sup>00</sup>**  
руб.



ПАРФЮМЕРНАЯ ВОДА  
**M.Mikallef «Art Collection 103»**  
100 мл / женская

Открывает композицию противоречивый дуэт нежной вишни и терпкого бергамота. Сладкая карамель и ваниль, что играют в сердце аромата, придают парфюмерной воде насыщенность, теплоту и глубину, как будто вас обнимает кто-то очень дорогой и любимый. Этот аромат для романтических натур – создание влюбленных Мартины Микаллеф и Джеффри Ньюмана, долгие годы работавших в beauty-индустрии, но начавших творить только после того, как любовная страсть захлестнула их с головой.

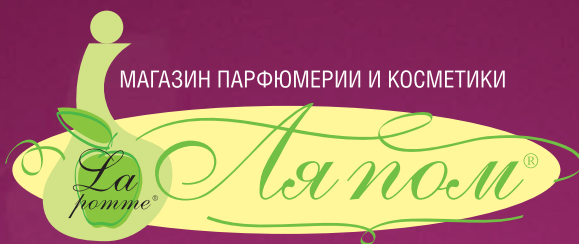
**6732<sup>00</sup>**  
руб.



ПАРФЮМЕРНАЯ ВОДА  
**M.Mikallef Printemps**  
50 мл / женская

Откройте нежно-розовый флакон новой парфюмерной воды, и вас коснется солнечный лучик с Монматра. Аромат распустится на коже цветами жасмина и розы, вслед им придет благоухание малины и красных ягод, на смену которым явится легкий шлейф из мускуса и ванили. Идеально для тех, у кого душа поет по-французски. Именно весенним Парижем вдохновлялась Мартина Микаллеф – не только автор парфюмов, но и довольно известная художница, – создавая дизайн флаконов, расписанных вручную и украшенных кристаллами Swarovski.

Данная продукция представлена только в магазине парфюмерии и косметики «Ля Пом» по адресу ул. Тургенева, 138/6, «Табрис-Центр», 2-й этаж



*Скидка до 50% на более чем 500 товаров  
парфюмерии и косметики! \**

\* Период скидок с 1 марта по 31 марта 2013 года. Количество товаров, участвующих в акции, ограничено.

Скидки по акциям и дисконтным картам не суммируются.

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

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

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



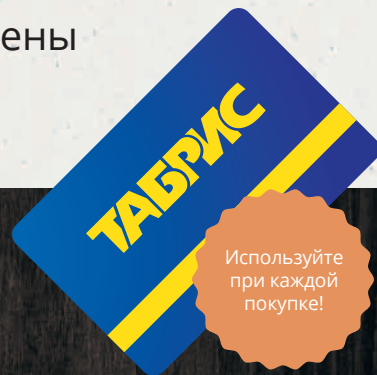
# Каталог товаров

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

## Дисконтная карта

предоставляет скидку  
на все товары

3%, 5% или 7%



Используйте  
при каждой  
покупке!

## Самые выгодные покупки месяца

Не забудьте пополнить  
коллекцию отборным чаем

(стр. 84-85)



Эксклюзивное  
предложение месяца —  
букет свежесрезанных  
тюльпанов

46



товаров со скидкой  
от 20%

30



товаров кубанских  
производителей

32



новых товаров

**1. ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ  
С курицей и кинзой**

450 г / ТЕСТО, КУРИНЫЙ ФАРШ, КИНЗА,  
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ,  
ПЕРЕЦ, СОЛЬ

~~110.00~~  
**95.00**  
руб.



Старинный рецепт  
аланской кухни



С ароматной  
кинзой

**2. ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ  
С говядиной, грибами  
и сыром**

450 г / НА УГЛЯХ / ТЕСТО, ГОВЯДИНА,  
ШАМПИЊОНЫ, СЫР «АДЫГЕЙСКИЙ», ЯЙЦО,  
ЛУК РЕПЧАТЫЙ, КИНЗА, СПЕЦИИ, ПЕРЕЦ, СОЛЬ

~~125.00~~  
**106.00**  
руб.



Выпекается в деревянной печи

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

ПРОДАЕТСЯ В ФИРМЕННОЙ ТЕРМОУПАКОВКЕ



ВОЗЬМИТЕ  
С СОБОЙ  
В ДОРОГУ

*Лаконичность блюда  
с лихвой окупается его  
самодостаточностью.  
Осталось только найти  
столь же самодостаточных  
сотрапезников.*

1. Мясо для шашлыка

**Бедро индейки\***1 кг / БЕЗ КОСТИ / индейка, лук репчатый,  
перец черный, соль~~307.00~~**275.00**  
руб.Сочетается с белыми  
и красными соусами

2. Мясо для шашлыка

**Свинина**1 кг / ШЕЯ СВИНАЯ, лук репчатый,  
перец черный, соль~~391.00~~**352.00**  
руб.

С ароматным луком



Мясо порезано  
оптимальными  
кусочками, идеально  
называющимися  
на шампур.



Продается в удобных пластиковых ведерках

\* Кроме супермаркета ТС «ТАБРИС» на ул. Ставропольской, 213.

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

1. ПИРОЖКИ  
**С бананом, яблоком  
и малиной**

80 г / ПЕЧЕННЫЕ / ТЕСТО, БАНАН, ЯБЛОКО,  
МАЛИНА, САХАРНАЯ ПУДРА

~~22.50~~  
**20 00**  
руб.



Тесто исключительно  
ручного замеса

2. ПИРОЖКИ  
**С картофелем**

70 г / ЖАРЕННЫЕ / ТЕСТО, КАРТОФЕЛЬ,  
ЛУК, УКРОП, СОЛЬ

~~17.50~~  
**16 00**  
руб.



По старинным русским рецептам

*Традиционные русские пирожки в эпоху гастрономической глобализации смело сочетают в своей начинке фрукты с разных континентов.*



1. Кекс  
**Праздничный**  
450 г / с изюмом

~~64.60~~  
**53.00**  
руб.



Сочетается  
с твердыми сортами сыра

2. Кекс  
**Со смородиной  
и ягодами**  
60 г

~~11.70~~  
**10.00**  
руб.



Приготовлено по ГОСТу

*Каждая крошка пропитана ощущением  
приближающегося праздника. Разделите  
лакомство с близкими.*



Продается в индивидуальной упаковке



ДЛЯ ВСТРЕЧИ  
С ПОДРУГАМИ

2

1

Во всех супермаркетах ТС «ТАБРИС»

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

**1. Судак**

100 г / запеченный / судак, лимон,  
соевый соус, масло оливковое, сахар

~~59.00~~  
**49 80**  
руб.

По авторскому рецепту технолога  
ТС «Табрис» Дениса Щитникова

**2. Курица**

**По-купечески**

100 г / курица, майонез, яблоко, чеснок,  
паприка, масло растительное, соль

~~29.50~~  
**25 00**  
руб.



Сочетается с отварными круплами



*Курица, фаршированная яблоком, и судак,  
запеченный с лимоном, — два отличных  
блюда и повода по-новому взглянуть  
на исконно русскую кухню.*



Можно подогреть при покупке

Во всех супермаркетах ТС «Табрис»

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

1. Сэндвич  
**С тунцом**

225 г / ХЛЕБ, СЫРНАЯ ПАСТА, САЛАТ,  
ТУНЕЦ, ЛИМОН, МАЙОНЕЗ, ТОМАТЫ, ОГУРЦЫ

~~110.00~~  
**95.00**  
руб.



Тосты подрумянены на гриле

2. БУТЕРБРОД  
**С куриной котлетой**

215 г / БУЛОЧКА С КУНЖУТОМ, САЛАТ, КЕТЧУП,  
ГОРЧИЦА, КУРИНАЯ КОТЛЕТА, СЫР, МАЙОНЕЗ,  
ТОМАТЫ, ОГУРЦЫ

~~99.00~~  
**85.00**  
руб.



Классика американской жизни

*Дерзкое сочетание brutальных бутербродов  
с бодрящим морсом настойчиво требует  
прерваться на ланч.*



Во всех супермаркетах ТС «Табрис»

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

1. Рис  
**С говядиной и овощами**

100 г / рис, овощи, говядина,  
соевый соус, масло растительное,  
масло кунжутное, перец горошком

~~66.40~~  
**56 40**  
руб.



На кунжутном масле

2. Рис  
**С куриной грудкой**

100 г / жареный / рис, овощи, куриное  
филе, соевый соус, масло растительное,  
масло кунжутное, кунжут, перец горошком

~~40.30~~  
**34 20**  
руб.



Оптимально сочетается  
с зеленым чаем

*Оригинальная адаптация старинных  
китайских и японских рецептов, созданная  
с учетом предпочтений современных европейцев*

**!** ПРИГОТОВЛЕНО  
НА ЯПОНСКОЙ ПЕЧИ —  
ТЕПАНЕ



Только в супермаркете ТС «Табрис» на ул. Тургенева, 138/6

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



## 1. НАБОР

**Има**

155 г / микс / роллы с копченым  
УГРЕМ, с копченым ЛОСОСЕМ,  
ИМБИРЬ, ВАСАБИ

~~199.00~~**169<sup>00</sup>**  
руб.

Не используется сырая рыба

## 2. СЭТ

**Мориавасэ**

676 г / ролл Калифорния с копченым  
УГРЕМ, с копченым ЛОСОСЕМ, с КРАБОВЫМ  
МЯСОМ, РОЛЛ С АВОКАДО, РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ  
ЛОСОСЕМ, РОЛЛ ТАКУАН, РОЛЛ С ОГУРЦОМ  
и ДВА СУШИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ, ИМБИРЬ,  
ВАСАБИ

~~531.00~~**451<sup>00</sup>**  
руб.

*Кулинарная история Страны  
восходящего солнца сложена из зерны-  
шек риса и тонких слайсов рыбы.  
Наслаждайтесь ее протечением.*



1



СОЕВЫЙ СОУС  
И ПАЛОЧКИ —  
В ПОДАРОК

2

Во всех супермаркетах ТС «Табрис»

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

1. Торт

**Блинный**

1 кг / с клубникой / творожный /  
кондитерские блины, крем творожный,  
сливки, глазурь, клубника, сливочный крем

~~385.70~~  
**315.00**  
руб.



Используется только натуральный  
творог местного производства

2. КРАСТАТА

**Фруктовая**

1 кг / СТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ /  
ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА /  
САХАР, СОЛЬ, ЯЙЦО, МАРГАРИН, МУКА, ТВОРОЖНЫЙ  
КРЕМ, ЯБЛОКИ, КИВИ, ВИНОГРАД, ПЕРСИК, АНАНАС,  
ТЕМНАЯ ГЛАЗУРЬ, АПЕЛЬСИН, КАРАМБОЛА

~~434.70~~  
**355.00**  
руб.



Тонкая хрустящая шоколадная про-  
слойка между фруктами и основой



Во всех супермаркетах ТС «Табрис»

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

1. МАРМЕЛАД  
**Ассорти**  
100 г / формовой / дыня,  
яблоко, земляника

~~17.51~~  
**14 00**  
руб.



На пектине

2. ПЕЧЕНЬЕ  
**Искушение**  
100 г / вишня

~~29.19~~  
**23 50**  
руб.



Используется вишневый  
конфитюр



! В ПАКОВКЕ МАРМЕЛАД  
ТРЕХ ЦВЕТОВ И ВКУСОВ

Во всех супермаркетах ТС «Табрис»

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



НЕКТАР

**Любимый сад**

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

~~91.80~~

**72.00**  
руб.



НЕКТАР / СОК

**Мой Сады придонья**

0,95 л / ГРЕЙПФРУТ / ЛИМОН, ЛАЙМ  
ЯБЛОКО / ТОМАТ

~~39.10~~

**32.00**  
руб.



ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК

**Министерство Газировки**

0,5 л / ДЮШЕС / ТАРХУН

~~31.32~~

**25.00**  
руб.



~~46.90~~

**40<sup>00</sup>**  
руб.

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

**Нарзан**

1 л / ЛЕЧЕБНО-СТОЛОВАЯ /  
ГАЗИРОВАННАЯ



~~25.90~~

**21<sup>00</sup>**  
руб.

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

**Меркурий**

1,5 л / ЛЕЧЕБНО-СТОЛОВАЯ /  
ГАЗИРОВАННАЯ

На все товары, представленные в журнале, действует дополнительная скидка по дисконтной карте.

83



НЕКТАР / СОК

**Вико**

1 л / ЯБЛОКО ЗЕЛЕНОЕ / АПЕЛЬСИН / ПЕРСИК / ТОМАТ

~~64.50~~

**57<sup>00</sup>**  
руб.



Чай  
**Милфорд\***  
 20\*2,25 г / 12 ТРАВ / ТРАВЯНОЙ /  
 В ПАКЕТИКАХ

~~56.20~~

**46.00**  
руб.



🍏 < 🍏  
**СУПЕРЦЕНА**

Чай  
**Мэтр де Тэ**  
 25\*2 г / ВЕСЬ КИТАЙ / АССОРТИ /  
 ЗЕЛЕНый / В ПАКЕТИКАХ

~~67.60~~

**47.00**  
руб.



Чай  
**Милфорд\***  
 20\*2 г / СЕРЕБРИСТАЯ ЛИПА, МЕД /  
 ЗЕЛЕНый / В ПАКЕТИКАХ

~~56.20~~

**46.00**  
руб.



Чай  
**Милфорд\***  
 20\*2 г / ШИПОВНИК / ФРУКТОВЫЙ /  
 В ПАКЕТИКАХ

~~56.20~~

**46.00**  
руб.

\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202.

₽ < 🍏 🍏  
СУПЕРЦЕНА



Чай  
**Мэтр де Тэ\***  
90 г / МОЛОЧНЫЙ УЛУН

~~259.80~~

**182 00**  
руб.

₽ < 🍏 🍏  
СУПЕРЦЕНА



Чай  
**Мэтр де Тэ**  
105 г / ТРИНИТИ / ЧЕРНЫЙ

~~259.90~~

**182 00**  
руб.

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

На все товары, представленные в журнале, действует дополнительная скидка по дисконтной карте.

85

₽ < 🍏 🍏  
СУПЕРЦЕНА



ВАРЕНЬЕ  
**Богородская трапеза\*\***  
420 г / ЧЕРНИКА / ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ

~~117.90~~

**72 00**  
руб.

₽ < 🍏 🍏  
СУПЕРЦЕНА



ВАРЕНЬЕ  
**Богородская трапеза\*\***  
420 г / КЛЮКВА / ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ

~~106.80~~

**72 00**  
руб.

\*\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТОВ на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213.



Кофе  
**Нескафе  
 голд**  
 190 г / РАСТВОРИМЫЙ

~~369.90~~  
**314 00**  
 руб.

Кофе  
**Нескафе  
 классик**  
 150 г / РАСТВОРИМЫЙ

~~148.50~~  
**126 00**  
 руб.

КАКАО  
**Несквик**  
 500 г / ПОРОШОК

~~152.20~~  
**130 00**  
 руб.



~~231.60~~  
**185 00**  
 руб.

Кофе  
**Якобе Монарх**  
 150 г / РАСТВОРИМЫЙ



~~194.80~~  
**155 00**  
 руб.

Кофе  
**Якобе Монарх**  
 95 г / РАСТВОРИМЫЙ



~~108.60~~  
**86 00**  
 руб.

Кофе  
**Якобе Монарх**  
 47,5 г / РАСТВОРИМЫЙ





Кофе  
**Бушидо  
Оригинал** ~~491.70~~  
**403.00** руб.  
100 г / РАСТВОРИМЫЙ



Горячий  
шоколад  
**Эльза\*** ~~258.50~~  
**210.00** руб.  
325 г



Кофе  
**Тудей** ~~127.00~~  
**100.00** руб.  
75 г / АРАБИКА /  
ЭСПРЕССО / РАСТВОРИМЫЙ

\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТОВ НА УЛ. КРАСНОЙ, 202, УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 213.

На все товары, представленные в журнале, действует дополнительная скидка по дисконтной карте.

87



Кофе  
**Московская  
кофейня на паяхъ** ~~302.80~~  
**151.00** руб.  
95 г / ЭСПРЕССО / РАСТВОРИМЫЙ



Сахар  
**ДанЗуккер** ~~136.00~~  
**111.00** руб.  
500 г / ТРОСТНИКОВЫЙ / КУСКОВОЙ



КОНФЕТЫ

**Вдохновение**

450 г

~~247.10~~

**201<sup>00</sup>** руб.



Шоколад  
**Аленка**

200 г / молочный

~~77.30~~

**63<sup>00</sup>** руб.



Шоколад

**Бабаевский**

100 г / с цельным  
миндалем / горький

~~51.30~~

**42<sup>00</sup>** руб.



КОНФЕТЫ

**Ферреро  
Роше**

200 г

~~282.20~~

**230<sup>00</sup>** руб.



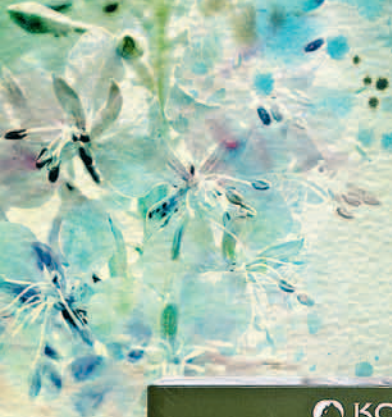
КОНФЕТЫ

**Раффаэлло**

150 г

~~181.10~~

**150<sup>00</sup>** руб.



1

1. КОНФЕТЫ  
**Комильфо**  
116 г / с ФИСТАШКАМИ

~~192.80~~  
**159<sup>00</sup>** руб.

2 / 3. КОНФЕТЫ  
**Комильфо**  
232 г / КАРАМЕЛЬ, ФИСТАШКИ, КЕШЬЮ /  
ВАФЛИ, КРЕМ-БРЮЛЕ, МУСС

~~431.30~~  
**350<sup>00</sup>** руб.



4

4. КОНФЕТЫ  
**Родные просторы**  
235 г / с ВАФЕЛЬНОЙ КРОШКОЙ

~~118.80~~  
**97<sup>00</sup>** руб.



6

6. КОНФЕТЫ  
**Коллекция\***  
240 г / АССОРТИ

~~242.10~~  
**199<sup>00</sup>** руб.



5

5. КОНФЕТЫ  
**Родные просторы**  
145 г / с ВАФЕЛЬНОЙ КРОШКОЙ

~~85.10~~  
**70<sup>00</sup>** руб.

\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТОВ НА УЛ. КРАСНОЙ, 202, УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 213, УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 222, УЛ. 40-ЛЕТИЯ ПОБЕДЫ, 144/5



Шоколад

**Альпен Гольд**

100 г / 90 г / с ОРЕХОМ / с ОРЕХОМ и ИЗЮМОМ / клубника, йогурт / молочный

~~40.70~~

**33<sup>00</sup>** руб.



Шоколад

**+1**

90 г / в кубиках / 30 % молока

~~55.30~~

**44<sup>00</sup>** руб.

Шоколад

**+1**

90 г / в кубиках / 25 % молока

~~55.30~~

**44<sup>00</sup>** руб.



Шоколад  
**Нестле**  
100 г / молочный

~~44.00~~  
**36 00**  
руб.



Шоколад  
**Российский**  
100 г / темный

~~42.40~~  
**35 00**  
руб.



Шоколад  
**Кофе с  
молоком**  
100 г / молочный

~~42.40~~  
**34 00**  
руб.

На все товары, представленные в журнале, действует дополнительная скидка по дисконтной карте.



Конфеты  
**Мерси**  
250 г / ассорти

~~216.40~~  
**177 00**  
руб.



МАРМЕЛАД  
**Харибо**  
100 г / золотые мишки /  
жевательный

~~36.40~~  
**29 00**  
руб.



~~63.00~~  
**54<sup>00</sup>**  
руб.

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



~~43.40~~  
**37<sup>00</sup>**  
руб.

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



~~44.40~~  
**38<sup>00</sup>**  
руб.

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



~~59.80~~  
**51<sup>00</sup>**  
руб.

Сметана  
**Простоквашино**  
0,35 л / жирность 25 %

\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТОВ НА УЛ. КРАСНОЙ, 202, УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 213.



~~29.10~~  
**26<sup>00</sup>**  
руб.

ТВОРОГ  
**Активиа**  
130 г / в АССОРТИМЕНТЕ /  
жирность 4,3 %



~~18.40~~  
**16<sup>00</sup>**  
руб.

Йогурт  
**Актимель**  
0,1 л / в АССОРТИМЕНТЕ /  
жирность 1,6 %



~~55.50~~  
**45<sup>00</sup>** руб.

Хлопья  
**Чудо**  
 430 г / традиционные /  
 овсяные



Каша  
**Чудо**  
 210 г / ассорти / 5 вкусов / клубника со сливками / овсяная



~~103.70~~  
**83<sup>00</sup>** руб.

На все товары, представленные в журнале, действует дополнительная скидка по дисконтной карте.



~~114.70~~  
**95<sup>00</sup>** руб.

КАША  
**Быстров**  
 240 г / 5 злаков / изюм,  
 ОРЕХИ / овсяная



~~114.60~~  
**94<sup>00</sup>** руб.

КАША  
**Быстров**  
 240 г / ассорти / овсяная /  
 со сливками



~~99.70~~  
**82<sup>00</sup>** руб.

КАША  
**Быстров**  
 240 г / ассорти /  
 овсяная



Йогурт  
**Велле**  
0,25 л / с черникой / био /  
овсяный

~~52.10~~

**36 00**  
руб.



Йогурт  
**Велле\***  
0,15 л / сobleпихой / био /  
овсяный

~~32.70~~

**23 00**  
руб.

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



~~51.40~~

**43 00**  
руб.

Оладьи  
**С пылу с жару**  
280 г / с творогом /  
ЗАМОРОЖЕННЫЕ



~~46.00~~

**39 00**  
руб.

Оладьи  
**С пылу с жару**  
280 г / с изюмом /  
ЗАМОРОЖЕННЫЕ



~~41.20~~

**35 00**  
руб.

Оладьи  
**С пылу с жару**  
280 г / домашние /  
ЗАМОРОЖЕННЫЕ





1. Мороженое  
**Коровка  
из Кореновки**

400 г / с шоколадной крошкой /  
пломбир

~~72.80~~  
**59 00**  
руб.

2. Мороженое  
**Коровка  
из Кореновки**

400 г / шоколадное / пломбир

~~70.20~~  
**59 00**  
руб.



3. Мороженое  
**Коровка  
из Кореновки**

400 г / шоколадно-ванильный  
пломбир

~~65.80~~  
**55 00**  
руб.

4. Мороженое  
**Коровка  
из Кореновки**

400 г / ванильный пломбир

~~65.80~~  
**55 00**  
руб.



5. Мороженое  
**Коровка  
из Кореновки**

1000 г / пломбир

~~158.00~~  
**129 00**  
руб.

6. Мороженое  
**Коровка  
из Кореновки**

100 г / вафельный стакан /  
пломбир

~~22.10~~  
**18 00**  
руб.





Блинчики  
**Морозко**  
370 г / ветчина, сыр /  
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~84.00~~  
**69 00**  
руб.

Блинчики  
**Морозко**  
370 г / творог /  
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~73.40~~  
**60 00**  
руб.

Блинчики  
**Морозко**  
370 г / мясо /  
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~70.80~~  
**59 00**  
руб.

96 Блинчики, орехи, приправы, крупы

ТАБРИС № 03 (115) март'13



~~67.50~~  
**55 00**  
руб.

КРУПА  
**Мистраль\***  
450 г / кускус /  
пшеничная



~~49.80~~  
**41 00**  
руб.

ХЛЕБЦЫ  
**Расио\*\***  
130 г / рисовые

\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТОВ НА УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 213, УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 222.

\*\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТОВ НА УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 213, УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 222, УЛ. 40-ЛЕТИЯ ПОБЕДЫ, 144/5.



ПРИПРАВА  
**Котани**  
48 г / ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАВЫ /  
33 г / ФРАНЦУЗСКИЕ ТРАВЫ /  
СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ

~~143.30~~

**115 00**  
руб.



ОРЕХИ  
**Джаз\***  
200 г / МИНДАЛЬ / ЖАРЕННЫЕ /  
В СКОРЛУПЕ

~~142.20~~

**100 00**  
руб.

\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202.

На все товары, представленные в журнале, действует дополнительная скидка по дисконтной карте.

97



ПРИПРАВА  
**Мaggi**  
38 г / НА ВТОРОЕ / КУРИЦА  
С ЧЕСНОКОМ / СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ

~~39.90~~

**32 00**  
руб.



ПРИПРАВА  
**Мaggi**  
75 г / БУКЕТ ПРИПРАВ /  
СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ

~~22.20~~

**18 00**  
руб.



БУЛЬОН  
**Мaggi**  
80 г / ЗОЛОТОЙ /  
КУРИНЫЙ

~~20.20~~

**17 00**  
руб.



Сыр  
**Медовый\* / Былинный / Купеческий\***  
**Белебеевский**

1 кг / жирность 50 % / жирность 55 %

~~305.50~~  
**250<sup>00</sup>** руб.

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

98 Колбасные изделия, сыр, консервы

ТАБРИС № 03 (115) март'13



Консервы  
**Гартенз Пинджур**  
 330 г

~~141.20~~  
**99<sup>00</sup>** руб.



Консервы  
**Хозяин**  
 450 г / икра / из кабачков

~~58.30~~  
**41<sup>00</sup>** руб.



Марка «Биовела» — один из самых известных продуктовых брендов Литвы. Ее качество, успешно прошедшее проверку временем, основывается на сочетании отборных ингредиентов, оригинальной рецептуры и строжайшего соблюдения технологий.

КОЛБАСА  
**Биовела**  
200 г / юбилейная /  
сыровяленая / свиная

~~228.50~~  
**189<sup>00</sup>**  
руб.

На все товары, представленные в журнале, действует дополнительная скидка по дисконтной карте.

99



КОЛБАСА  
**Торес  
Саями**  
1 кг / по-венски /  
полукопченая

~~374.80~~  
**309<sup>00</sup>**  
руб.

САРДЕЛЬКИ  
**Торес  
Штутгартские**  
1 кг / с кетчупом /  
вареные

~~275.00~~  
**229<sup>00</sup>**  
руб.



Хинкали  
**Люкс**  
900 г / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~87.20~~  
**72.00**  
руб.

Эти хинкали, приготовленные по традиционным рецептам грузинской кухни с использованием свинины и говядины кубанского производства, определенно придется по вкусу ценителям домашней еды. Хинкали «Люкс» — для тех, кто чтит традиции и любит вкусно поесть!

100 **Замороженные полуфабрикаты**

ТАБРИС № 03 (115) март'13



Овощи  
**4 Сезона**  
400 г / лоби /  
НАРЕЗАННЫЕ /  
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~55.70~~  
**46.00**  
руб.

Овощная смесь  
**4 Сезона**  
400 г / по-деревенски /  
ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~50.20~~  
**42.00**  
руб.

Овощная смесь  
**4 Сезона**  
400 г / для жарки /  
с шампиньонами /  
ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~46.90~~  
**39.00**  
руб.



Пицца  
**Ристоранте** ~~196.50~~  
**165<sup>00</sup>** руб.  
 360 г / с КРЕВЕТКАМИ /  
 ЗАМОРОЖЕННАЯ

Пицца  
**Джузеппе** ~~135.90~~  
**111<sup>00</sup>** руб.  
 425 г / ВЕТЧИНА, ГРИБЫ /  
 ЗАМОРОЖЕННАЯ

Пицца  
**Джузеппе** ~~120.50~~  
**99<sup>00</sup>** руб.  
 325 г / АССОРТИ /  
 ЗАМОРОЖЕННАЯ

КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202

На все товары, представленные в журнале, действует дополнительная скидка по дисконтной карте.

101

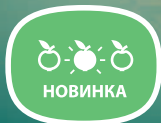


Пицца  
**Буйтони\*** ~~135.50~~  
**109<sup>00</sup>** руб.  
 270 г / ПИККОЛИНИ /  
 САЛЯМИ / ЗАМОРОЖЕННАЯ

Пицца  
**Буйтони\*\*** ~~120.40~~  
**99<sup>00</sup>** руб.  
 350 г / ЧЕТЫРЕ СЫРА / ВЕТЧИНА /  
 ЗАМОРОЖЕННАЯ

\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202.

\*\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТОВ НА УЛ. КРАСНОЙ, 202, УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 213, УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 222, УЛ. 40-ЛЕТИЯ ПОБЕДЫ, 144/5.



Бренд «Путина» предлагает потребителю пробойную соленую икру палтуса, освобожденную от ястыка (пленок) с помощью специального сита и выдержанную в соли. Чтобы сохранить вкус и пользу этого продукта, храните его при температуре от -2 до -6 °С.

Икра  
**Путина**  
170 г / палтус /  
пробойная / соленая **252.45**  
**199<sup>00</sup>** руб.



**САНТА БРЕМОР**



Икра  
**Санта Бремор**  
180 г / подкопченная / с копченым лососем / деликатесная

70.20  
**55<sup>00</sup>** руб.





РЫБА

**Меридиан**

200 г / ФОРЕЛЬ / ФИЛЕ /  
СЛАБОСОЛЕНАЯ

~~191.10~~  
**155 00** руб.

РЫБА

**Меридиан**

200 г / СЕМГА / ФИЛЕ /  
СЛАБОСОЛЕНАЯ

~~191.10~~  
**155 00** руб.

На все товары, представленные в журнале, действует дополнительная скидка по дисконтной карте.

103



~~338.60~~  
**279 00** руб.

РЫБА

**Русское Море**

300 г / ФОРЕЛЬ / ФИЛЕ /  
ПОДКОПЧЕННАЯ

~~319.30~~  
**265 00** руб.

РЫБА

**Русское Море**

300 г / СЕМГА / ФИЛЕ /  
СЛАБОСОЛЕНАЯ

~~62.10~~  
**50 00** руб.

ИКРА

**Русское Море\***

165 г / МОЙВА / С ЛОСОСЕМ  
КЛАССИЧЕСКАЯ / ДЕЛИКАТЕСНАЯ

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



КАША  
**Хипп**  
200 г / ГРЕЧНЕВАЯ /  
БЕЗМОЛОЧНАЯ / С 4 МЕСЯЦЕВ

~~105.70~~  
**100.00**  
руб.



КАША  
**Хипп**  
**Спокойный ночи**  
190 г / МАНКА, ФРУКТЫ / С ПЕЧЕНЬЕМ  
БИО / С МОЛОКОМ / С 5 МЕСЯЦЕВ

~~80.20~~  
**76.00**  
руб.



КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТОВ НА УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 213, УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 222, УЛ. 40-ЛЕТИЯ ПОБЕДЫ, 144/5.



СОК  
**Фруто няня**

500 мл / ЯБЛОКО, АБРИКОС / ЯБЛОКО ОСВЕТЛЕННОЕ / ЯБЛОКО, ПЕРСИК / ЯБЛОКО, ГРУША /  
БЕЗ САХАРА / С 3 ЛЕТ

~~31.40~~  
**25.30**  
руб.



Подгузники  
**Памперс  
 Актив беби**

22 шт. / миди / 4–9 кг / 20 шт. / макс / 7–18 кг / 18 шт. / макс плюс\* / 9–20 кг / 16 шт. / юниор / 11–25 кг

\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТОВ НА УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 213, УЛ. СТАВРОПОЛЬСКОЙ, 222, УЛ. 40-ЛЕТИЯ ПОБЕДЫ, 144/5.

~~316.20~~  
**279<sup>00</sup>**  
 руб.

На все товары, представленные в журнале, действует дополнительная скидка по дисконтной карте.

105



Игрушка  
**Зублс 2**  
 1 шт. / в домике

~~606.50~~  
**419<sup>00</sup>**  
 руб.



Игрушка  
**Зублс 1**  
 1 шт. / в домике

~~384.60~~  
**269<sup>00</sup>**  
 руб.



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ  
**Джонсон**  
64 шт. / НЕЖНАЯ ЗАБОТА /  
для детей

~~93.20~~  
**83<sup>00</sup>**  
руб.



СРЕДСТВО  
**Бурти**  
1,5 л / универсальное / жидкое /  
для стирки / детское /  
ополаскиватель в подарок

~~422.50~~  
**399<sup>00</sup>**  
руб.



САЛФЕТКИ  
**Зева**  
100 шт. / КОСМЕТИЧЕСКИЕ  
двуслойные

~~59.70~~  
**49<sup>00</sup>**  
руб.



САЛФЕТКИ  
**Зева**  
60 шт. / КОСМЕТИЧЕСКИЕ /  
зоопарк / трехслойные

~~59.70~~  
**49<sup>00</sup>**  
руб.



Прокладки  
**Олвейс  
Ультра**

9 шт. / СЕНСЕТИВ / ФРЕШ / НОРМАЛ ПЛЮС  
10 шт. / СЕНСЕТИВ / НОРМАЛ ПЛЮС

~~78.40~~  
**69.00**  
руб.

Прокладки  
**Олвейс  
Ультра\***

14 шт. / СЕНСЕТИВ / НАЙТ  
16 шт. / СЕНСЕТИВ / СУПЕРПЛЮС

~~148.77~~  
**129.00**  
руб.

\* Кроме СУПЕРМАРКЕТА на ул. Красной, 202.

На все товары, представленные в журнале, действует дополнительная скидка по дисконтной карте.

107



~~71.20~~  
**59.00**  
руб.

Прокладки  
**Либресс**

10 шт. / НОРМАЛ / НОРМАЛ СТАЙЛ



~~925.60~~  
**469.00**  
руб.

Гель  
**БикомБИО\***

200 мл / ШАЛФЕЙ, МОЛОЧНАЯ КИСЛОТА /  
для интимной гигиены

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



Масло  
**Скин Нейчралс**  
150 мл / ДРАГОЦЕННОЕ МАСЛО  
КРАСОТЫ / для тела / СПРЕЙ

~~255.99~~  
**217 00**  
руб.



СКРАБ / ГЕЛЬ  
**Скин Нейчралс**  
**Чистая кожа**  
150 мл / 200 мл / ЗАРЯД ФРУКТОВ / для лица / от жирного блеска

~~241.40~~  
**195 00**  
руб.



Шампунь / Бальзам  
**Эльсев**  
**Сила Аргинина**  
250 / 200 мл / для волос

~~147.90~~  
**125 00**  
руб.



СПРЕЙ  
**Эльсев**  
**Сила Аргинина**  
200 мл / для волос

~~235.40~~  
**199 00**  
руб.



L'ORÉAL

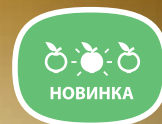


МАСКА  
**Эльсев**  
**Сила Аргинина**  
300 мл / для волос

~~275.30~~  
**235 00**  
руб.



**PANTENE**  
PRO-V



Шампунь / Бальзам

**Пантин**

250 / 200 мл / увлажнение /  
восстановление / для волос

~~129.63~~

**114.00**  
руб.

Суфле / маска

**Пантин**

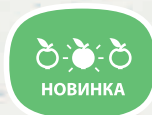
150 мл / ГЛУБОКОЕ УВЛАЖНЕНИЕ /  
200 мл / ИНТЕНСИВНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ / 2 минуты / для волос

~~306.92~~

**269.00**  
руб.

На все товары, представленные в журнале, действует дополнительная скидка по дисконтной карте.

109



~~233.86~~

**207.00**  
руб.

Шампунь  
**Хэд энд Шолдерс**

400 мл / успокаивающий /  
для волос / от перхоти



~~477.00~~

**320.00**  
руб.

Шампунь / Бальзам  
**Натур Гейт Органик**

354 мл / РОМАШКА, ВЕРБЕНА  
ЛИМОННАЯ / для повреж-  
денных волос



~~675.30~~

**339<sup>00</sup>** руб.

Вода  
**БикомБИО\***  
100 мл / ЛАВАНДА, РОМАШКА /  
для СНЯТИЯ МАКИЯЖА



~~255.50~~

**179<sup>00</sup>** руб.

ЗУБНАЯ ЩЕТКА  
**Сильвер кеа**  
1 шт. / СРЕДНЯЯ /  
ЖЕСТКАЯ

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



~~174.30~~

1—3. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Рокс**  
45 г / АРОМАТ ЛИПЫ / для малышей / от 0 до 3 лет /  
БАБЛ ГАМ / для ДЕТЕЙ / от 3 до 7 лет\* /  
ЯГОДНАЯ ФАНТАЗИЯ / для ДЕТЕЙ / от 3 до 7 лет

**149<sup>00</sup>** руб.

~~174.30~~

4. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Рокс**  
74 г / ЗЕМЛЯНИКА / для ДЕТЕЙ / от 8 до 18 лет

**149<sup>00</sup>** руб.

\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202.





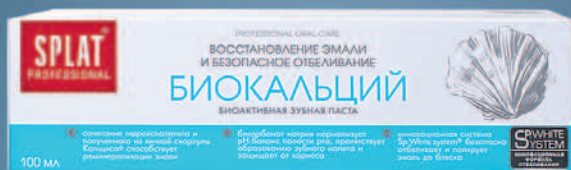
ЗУБНАЯ ПАСТА

**Слат Профрешинал**

100 мл / ОТБЕЛИВАНИЕ ПЛЮС

~~93.30~~

**79<sup>00</sup>** руб.



ЗУБНАЯ ПАСТА

**Слат Профрешинал**

100 мл / БИОКАЛЬЦИЙ

~~93.30~~

**79<sup>00</sup>** руб.



ЗУБНАЯ ПАСТА

**Слат Профрешинал**

100 мл / ЛЕЧЕБНЫЕ ТРАВЫ

~~93.30~~

**79<sup>00</sup>** руб.

На все товары, представленные в журнале, действует дополнительная скидка по дисконтной карте.

111



~~1854.80~~

СИСТЕМА  
**Вайт Кисс**  
**Домашнее отбеливание**  
1 шт. / для отбеливания зубов

**1529<sup>00</sup>** руб.



~~321.20~~

ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Глобал вайт**  
100 мл / ОТБЕЛИВАЮЩАЯ

**269<sup>00</sup>** руб.



~~216.70~~

СПРЕЙ  
**Аир Лифт**  
6,25 мл / ОЛИВКОВОЕ МАСЛО / для полости рта

**179<sup>00</sup>** руб.



СРЕДСТВО

## Фейри про дерма

1 л / ВОДЯНАЯ ЛИЛИЯ, ЖОБОБА\* /  
ШЕЛК И ОРХИДЕЯ / АЛОЭ ВЕРА, КОКОС\* /  
для мытья посуды

**112 00**  
руб.

СРЕДСТВО

## Комет

750 мл / ВЕСЕННЯЯ СВЕЖЕСТЬ\* /  
ОКЕАН / для туалета

~~119.00~~

**99 00**  
руб.

\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202.

112 Товары для дома

ТАБРИС № 03 (115) март'13



СРЕДСТВО

## Люксус Защита и чистота

200 мл / для стеклокерамики /  
в ПОДАРОК САЛФЕТКА

~~333.50~~  
**299 00**  
руб.



СРЕДСТВО

## Люксус Свободный сток

750 мл / для чистки труб /  
в ПОДАРОК ПОДВЕСКА для туалета

~~144.30~~  
**130 00**  
руб.



**ARIEL**

КАПСУЛЫ ACTIVE GEL

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



1. Гель  
**Ариель**  
40 шт. / горный родник /  
цветное белье / для стирки /  
в капсулах

~~826.30~~

**729<sup>00</sup>** руб.

2. Гель  
**Ариель\***  
32 шт. / горный родник /  
цветное белье / для стирки /  
в капсулах

~~684.40~~

**599<sup>00</sup>** руб.

3. Гель  
**Ариель**  
23 шт. / горный родник /  
цветное белье / для стирки /  
в капсулах

~~502.70~~

**439<sup>00</sup>** руб.

4. Гель  
**Ариель\***  
16 шт. / горный родник /  
цветное белье / для стирки /  
в капсулах

~~384.30~~

**339<sup>00</sup>** руб.

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

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



Пятновыводитель  
**Ваниш Окси**  
 500 г / для цветного белья

~~322.00~~  
**279 00**  
 руб.



Пятновыводитель  
**Ваниш Окси**  
 500 г / для белого белья

~~321.90~~  
**279 00**  
 руб.



Средство  
**Ласка**  
 1 л / магия черного / магия белого /  
 для стирки / жидкое

~~181.80~~  
**129 00**  
 руб.



Средство  
**Калгон**  
 550 г / для стиральных машин /  
 от накипи

~~196.80~~  
**169 00**  
 руб.



Кондиционер  
**Вернель**

1 л / СВЕЖЕСТЬ ЛЕТНЕГО УТРА / ДЕТСКИЙ /  
АРОМА ЭНЕРГИЯ / КОНЦЕНТРАТ / ДЛЯ БЕЛЬЯ

~~126.30~~  
**102<sup>00</sup>** руб.



СРЕДСТВО  
**Пемолокс  
Лимон Рет**

400 г / ДЛЯ САНТЕХНИКИ

~~38.10~~  
**30<sup>00</sup>** руб.



На все товары, представленные в журнале, действует дополнительная скидка по дисконтной карте.

115



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК  
**Ариель\***  
4,5 кг / БЕЛАЯ РОЗА /  
ДЛЯ БЕЛОГО БЕЛЬЯ / АВТОМАТ

**409<sup>00</sup>** руб.



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК  
**Тайд\***  
4,5 кг / ДЛЯ ЦВЕТНОГО БЕЛЬЯ /  
ДЛЯ БЕЛОГО БЕЛЬЯ / АВТОМАТ

**329<sup>00</sup>** руб.



Кондиционер  
**Ленор**  
1 л / СВЕЖЕСТЬ ХЛОПКА / АРОМА / РАДОСТНОЕ  
НАСТРОЕНИЕ / КОНЦЕНТРАТ / ДЛЯ БЕЛЬЯ

**105<sup>00</sup>** руб.

\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202.



~~120.90~~

**85.00**  
руб.

ДЕЗОДОРАНТ  
**Адидас Экшен 3**  
150 мл / ДРАЙ МАКС / ФРЕШ /  
СПРЕЙ / МУЖСКОЙ



~~120.90~~

**85.00**  
руб.

ДЕЗОДОРАНТ  
**Адидас Экшен 3**  
150 мл / ДРАЙ МАКС /  
ПРО ИНВИЗИБЛ / СПРЕЙ /  
МУЖСКОЙ



~~120.90~~

**85.00**  
руб.

ДЕЗОДОРАНТ  
**Адидас Экшен 3**  
150 мл / ДРАЙ МАКС / КОНТРОЛ /  
СПРЕЙ / МУЖСКОЙ



АКСЕССУАР  
**Форестер**  
**Решетка гриль\***  
1 шт. / 24\*30 см / ОБЪЕМНАЯ /  
ДЛЯ ПИКНИКА

~~548.80~~

**449.00**  
руб.

\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202.



5 лезвий

Gillette®

# Venus & Olay™

Увлажняющие  
подушечки

1



2



3



1. Гель

**Жиллетт  
Сатин Кеа Олей**

200 мл / СЕНСЕТИВ / для БРИТЬЯ /  
ЖЕНСКИЙ

~~196.59~~

**172<sup>00</sup>**  
руб.

2. СТАНОК

**Жиллетт  
Венус Олей**

1 шт. / для БРИТЬЯ /  
ЖЕНСКИЙ + 1 КАССЕТА

~~492.08~~

**429<sup>00</sup>**  
руб.

3. КАССЕТЫ

**Жиллетт  
Венус Олей**

2 шт. / для БРИТЬЯ / ЖЕНСКИЕ

~~485.84~~

**429<sup>00</sup>**  
руб.

Дарит невероятную  
гладкость & помогает сохранить  
увлажненность кожи\*

\*ещё меньше сухости по сравнению с Venus Breeze с течением времени





ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА  
**Ламби**  
4 шт. / БЕЛАЯ / ТРЕХСЛОЙНАЯ

~~121.60~~  
**105<sup>00</sup>**  
руб.



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА  
**Мола стандарт**  
4 шт. / ДВУСЛОЙНАЯ

~~46.40~~  
**40<sup>00</sup>**  
руб.



🍏🍏🍏  
НОВИНКА

ЛАКОМСТВО  
**Дримис**  
30 г / курица / говядина /  
для кошек

~~24.42~~  
**21<sup>00</sup>**  
руб.



🍏 < 🍏  
СУПЕРЦЕНА

ФИЛЬТР  
**Барьер  
Гранд-нео**  
1 шт. / кувшин / для воды

~~548.70~~  
**359<sup>00</sup>**  
руб.





~~426.00~~

Аэрозоль  
**Коллонил классик**

100 мл / РАСТЯЖИТЕЛЬ /  
для ВСЕХ ВИДОВ КОЖИ

**369<sup>00</sup>** руб.



~~524.00~~

Аэрозоль  
**Коллонил классик**

200 мл / ФТОРСОДЕРЖАЩИЙ /  
ЧЕРНЫЙ / для НУБУКА, ВЕЛЮРА

**449<sup>00</sup>** руб.



~~528.00~~

Аэрозоль  
**Коллонил классик**

200 мл / ПРОПИТКА / НА ОСНО-  
ВЕ ФТОРА / УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

**459<sup>00</sup>** руб.



~~405.60~~

КРЕМ  
**Коллонил классик**

75 мл / БЛЕСК / ЧЕРНЫЙ /  
для ГЛАДКОЙ КОЖИ

**349<sup>00</sup>** руб.

На все товары, представленные в журнале, действует дополнительная скидка по дисконтной карте.

119



Аэрозоль

**Твист**

250 мл / для замши /  
для ГЛАДКОЙ КОЖИ / КРАСКА ЧЕРНАЯ

~~165.00~~

**119<sup>00</sup>** руб.



Аэрозоль

**Салтон\***

250 мл / комплексный уход 2 в 1 /  
для комбинированной обуви

~~170.80~~

**139<sup>00</sup>** руб.

\* КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202.



Аккумулятор  
**Панасоник  
 Инфиниум**  
 2 шт. / AAA / P-03P / 750

~~311.00~~  
**259<sup>00</sup>**  
 руб.



Аккумулятор  
**Панасоник  
 Инфиниум**  
 4 шт. / AA / P-06P / 1900

~~784.10~~  
**649<sup>00</sup>**  
 руб.

КРОМЕ СУПЕРМАРКЕТА НА УЛ. КРАСНОЙ, 202

120 Товары для дома

ТАБРИС № 03 (115) март'13



СРЕДСТВО  
**Си Джи Лайон  
 Шамгрин**  
 500 г / уголь / для мытья посуды

~~137.20~~  
**97<sup>00</sup>**  
 руб.



Фольга  
**Селеста**  
 1 шт. / 10 м / АЛЮМИНИЕВАЯ /  
 для запекания.

~~51.00~~  
**33<sup>00</sup>**  
 руб.

# Скидки суммируются!

допустим,  
первоначальная  
стоимость  
товара  
5 рублей



## 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 фото-ценниками.

+

Мы даем скидку по дисконтной карте



3%

5%

7%

покупка на сумму

до **₽ 1000**

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



итого  
вы платите

вы можете  
убедиться в этом,  
изучив чек

расчет округления  
происходит  
автоматически

ТОВАРОВ В ЧЕКЕ: 1	ИТОГО: .....	35,66
Скидка: Диск. корзина 3,00%	.....	1,07
Общая скидка: Возможная скидка 3,00%	.....	0,59
Скидка: Округление 1,71%	.....	0,59
	<b>К ОПЛАТЕ: .....</b>	<b>34,00</b>

Экзотический цветок из далекой страны станет яркой деталью праздничного меню

# Дикий гибискус в сиропе\*

Бутон дикого гибискуса в сахарном сиропе — уникальный продукт, чья рецептура была создана Ли Этерингтоном в 1997 году.

Ноу-хау в гастрономическом искусстве создают исключительно из собранных вручную цветов, растущих в экологически чистых районах Австралии.

\* Во всех супермаркетах «Табрис».

Свежие идеи и рецепты на сайте: [wild-hibiscus.ru](http://wild-hibiscus.ru)



16+

Попробуйте  
новинку!

