

ТОРГОВАЯ СЕТЬ

# ТАБРИС

## Волшебница Джулия Чайлд

*Счастье по рецепту великой женщины,  
изменившей кулинарный мир*

стр. 24

03 (126)

МАРТ  
2014

16+

**Интервью**  
*Паста,  
рожденная  
в огне*

стр. 16

**Готовим**  
**по поводу**  
*Радости  
постного меню*

стр. 44



Ищите  
интерактивную  
версию  
журнала на  
[apps.tabris.ru](http://apps.tabris.ru) | 16+





# Лучшее — любимым

## Гастрономические диковинки со всего мира

Корзина съедобных сокровищ, которая не оставит равнодушным ни одно женское сердце. Соберите отборные сладости, напитки и приправы в подарок родным и коллегам.

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

### 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

Также подобрать товары можно самостоятельно в супермаркете

### Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

### Новороссийск

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru

Можно сделать  
предварительный заказ



Возможно, Джастин Бибер и девальвировал выражение «Никогда не говори никогда» своей одноименной песней, но суть фразы остается прежней. Нет ничего невозможного.

Шотландская домохозяйка Сьюзан Бойл в 47 лет осуществила свою мечту и стала в одночасье мировой звездой благодаря первому же короткому выступлению в ТВ -шоу талантов. Американка Анна Мэри Мозес, культовая фигура примитивизма, всю жизнь посвятившая семье, в глубоко преклонном возрасте начала рисовать и в 75 лет открыла свою первую персональную выставку. А героиня нашего номера, Джулия Чайлд, строившая до 40 лет военную карьеру, вдруг круто изменила свою судьбу после одной определенной встречи, что и привело ее к всемирной славе, но не на военном, а на кулинарном поприще.

Конечно же, рядом с этими героинями всегда были люди, что поддерживали и подбадривали их. И пусть сеть супермаркетов «Табрис» пока не достигла почтенного возраста (7 марта нам исполняется 16 лет), но мы чувствуем вашу поддержку и благодарим за вдохновение.

### ДАВАЙТЕ ДРУЖИТЬ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

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



facebook.com/  
tstabris



twitter.com/  
tabris\_ts



instagram.com/  
tabris\_food



### На обложке:

Хороший тарт не должен храниться долго: его следует съесть немедленно, разделить этот ягодный пирог с тем, кого любишь.

Главный редактор  
Яна Александровна  
Полуянова

Зам главного редактора  
Юлия Полова

Редактор  
Сафина Шарифова

Арт-директор  
Михаил Абрамов

Проект-менеджер  
Екатерина Елистратова

Бренд-шеф  
Член правления Ассоциации кулинаров России Сергей Синицын

Фуд-стилист  
Алеся Анисимова

Менеджер по рекламе  
Наталья Вакула

Авторы  
Евгения Кавун  
Ольга Леусян  
Екатерина Мельникова

Алиса Мясникова  
София Старцева  
Лана Степанова  
Татьяна Устюгова  
Дарья Щетинина

Иллюстрации  
Илья Кутовой

Дизайн и верстка  
Надежда Кулагина  
Марина Пулина

Корректура  
Сабина Бабаева

Фото  
Алеся Анисимова  
Игорь Глазко  
Евгений Левченко  
Михаил Чекалов  
Flickr  
Shutterstock.com

Обложка  
Shutterstock.com

Издатель  
Мария Гнедина

Директор блока корпоративных изданий  
Марина Самосват

Исполнительный директор  
Алеся Никифорова

Генеральный директор  
Борис Зубов

Распространение  
Мария Гнедина

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

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

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

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

Тираж: 60 000 экз.

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

16+

Журнал «Торговая сеть «Табрис» № 03 (126), март-2013  
Подписано в печать 21.02.2014.

Дата выхода — 01.03.2014.

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

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

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



# ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ

СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

Доступные квартиры в жилом массиве

## «Перспектива»\*

Ипотека, рассрочка,  
материнский капитал\*\*

Возможность покупки  
с готовой отделкой

Планировки квартир  
33, 57, 75 м<sup>2</sup>



С 15 января по 31 марта 2014 г. при покупке квартиры  
в жилом массиве «Перспектива»  
Вы получаете возможность выиграть автомобиль\*\*\*



подробности по тел.

**2 555 222**

Проектные декларации на  
[www.develug.ru](http://www.develug.ru)

\* Прежнее название — жилой массив «Восточно-Кругликовский» (наименование объекта по разрешению на строительство — жилой массив в 2-м и 4-м микрорайонах в Восточно-Кругликовском жилом районе Краснодара).

\*\* Ипотека предоставляется ОАО «Сбербанк России». Генеральная лицензия ЦБ РФ №1481 от 08.08.2012 г.  
Рассрочка предоставляется ООО «СИК «Девелопмент-Юг».

\*\*\* Информация об организаторе, правилах проведения Лотереи, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения на сайте [www.develug.ru](http://www.develug.ru)





Привези мне, бабушка, цветочек аленький.  
А первый взнос я и сама могу внести.



## ТРИ БОГАТЫРЯ

жилой комплекс

# Сказочные условия покупки квартиры

- 1 Увеличенная рассрочка\*
- 2 Низкий первый взнос
- 3 Доступная ипотека\*\*

Адрес объекта: г. Краснодар, ул. Садовая - Промышленная. Заказчик – ООО СИК «Девелопмент-Юг». Застройщик – ООО СК «Екатеринодар-Сити». Проектные декларации на [develug.ru](http://develug.ru). \*Рассрочку предоставляет ООО СК «Екатеринодар-Сити».

\*\*Ипотека предоставляется ОАО «Сбербанк России». Генеральная лицензия Банка России № 1481 от 08.08.2012г.

(861) 2-555-222

**ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ**  
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

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



# Содержание

Стр. 6

**Индекс рецептов**

Стр. 8

**Новинки**

Стр. 10

**Событие**

• Два вечера



Стр. 12

• Свежие, весенние,  
натуральные

Стр. 16

**Интервью**

• Итальянский туризм



Стр. 20

**Кубанский  
производитель**

• Перепелиное царство



Стр. 24

**Тема номера**

• Революция у плиты



Стр. 30

**По секрету**

• 10 сырных  
«что и как»

Стр. 35

**Отрезные рецепты**

Стр. 40

**Детское меню**

• Яблочное настроение

Стр. 44

**Готовим по поводу**

• Пост как праздник

Стр. 48

**Кухонный арсенал**

• Готовим стильно

Стр. 52

**Гастрономия в цифрах**

• Гадание по чайникам



Стр. 54

**Продукты**

Стр. 66

**Подарки**

• С дальним прицелом

Стр. 70

**Чистое средство**

• В эфире парабыны

Стр. 77

**Каталог**

• Акции  
и спецпредложения



# СКАЗКА

ЖИЛОЙ КОМПЛЕКС  
БИЗНЕС-КЛАССА



Жилой комплекс «Сказка» — это настоящий бизнес-класс, который выгодно отличается от подобных проектов не только близостью к центру: комплекс вплотную прилегает к крупнейшему парку города «Чистяковская роща», — но и низкой плотностью населения. На участке 0,5 га предусмотрено всего 76 квартир. Под зданием комплекса расположена удобная подземная парковка, на территории находятся собственные детская и спортивная площадки. Будущие жильцы особенно оценят прямой выход в парк, сочетающий отдых на природе с современными достижениями в сфере развлечений.

ЖК «Сказка» удовлетворит самым строгим требованиям и гарантирует непревзойденный комфорт для жильцов.

## ЖИЛОЙ КОМПЛЕКС «СКАЗКА» — ЭТО:

- 17-этажный жилой дом
- 76 квартир
- свободная планировка
- большой подземный паркинг
- собственная охраняемая закрытая территория с отдельным выходом в парк
- высота потолков: 3,1 м
- панорамные окна
- гостевая парковка
- скоростные лифты компании OTIS из уровня паркинга
- 1-, 2-, 3- и 4-комнатные квартиры площадью от 45 до 200 м<sup>2</sup>
- помещение для хранения детских колясок и велосипедов
- система очистки воды
- индивидуальные приборы учета на отопление
- фитнес-зона с крытым бассейном на крыше здания
- ресепшен на первом этаже
- уникальные архитектурные решения
- системы безопасности, видеонаблюдения
- спортивные и детские площадки
- зона барбекю
- ландшафтный дизайн территории

Заказчик-застройщик ООО «Адва»  
Генподрядчик ООО «ПСК «Евро-Дом»  
Проектная организация ООО «Инжпроект»  
СРО №1060.04-2010-3444081350-С-133 от 27.05.2011 г.  
Проектная декларация на сайте [www.skazka.info](http://www.skazka.info)



**ОЧЕРЕДНОЕ  
ПОВЫШЕНИЕ  
ЦЕН 1-ГО МАРТА**

г. Краснодар, ул. 40-летия Победы, 15  
+7 861 293 03 03 / +7 918 005 11 15

Отдел продаж квартир: г. Краснодар, ул. Северная, 393, 6-й этаж  
С марта 2014 по новому адресу: ул. 40-летия Победы, 20/1-20/2, офис 203



# Индекс рецептов



**Паста Ппура из обжаренной пшеницы**

Стр. 18

**Закуска с грибами и перепелиными яйцами**

Стр. 22

**Брынза по-домашему**

Стр. 33

**Панфорте с черносливом и орехами**

**Перец, фаршированный кускусом  
и кедровыми орехами**

Стр. 35-36

**Французский десерт со свежими ягодами**

**Куриные грудки в беконе с сыром рикотта**

Стр. 37-38



**Яблочный тарт**

Стр. 40-41

**Зефир**

Стр. 42

**Мисо-суп с грибами, тофу и водорослями**

Стр. 44

**Тыква с полбой, черносливом и арахисом**

Стр. 45

**Киш с овощами и кокосовым молоком**

Стр. 46

**Спагетти из риса с жареными каштанами  
и кокосовым молоком**

Стр. 47



16+

Больше рецептов  
в электронной версии  
журнала apps.tabris.ru

# Интерактивный журнал

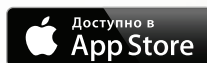


Ваш личный путеводитель по миру гастрономии для iPad, iPhone и Android

- экономия времени и пространства: архив номеров будет всегда под рукой, не занимая много места
- интуитивно понятный интерфейс и удобная навигация
- быстрый поиск по содержанию, возможность просматривать номер постранично и по статьям
- рецепты, «оживающие» по клику, формирование избранного для списка покупок
- доступность журнала из любой точки мира: читайте статьи, изучайте каталог и возвращайтесь к нам!



Ищите интерактивную версию журнала на [apps.tabris.ru](http://apps.tabris.ru)



16+



**Мы – хозяева собственного хорошего настроения, которого легко достичь всего лишь при помощи чашки свежего кофе или буханки домашнего хлеба.**



НЕКТАР **Джумекс**  
0,5 л / КОКОС, АНАНАС

От самого слова «нектар» веет волшебством, легендами о пирах сказочных героев. Мексиканские нектары «Джумекс» подобные ассоциации оправдывают. Попробуйте, например, напиток из их эксклюзивной линейки: сочетание кокосовых сливок и апельсинового нектара. Творения «Джумекс», разлитые по удобным жестяным баночкам, приготовлены без красителей и консервантов и обладают свежестью и вкусом южных фруктов.



~~88.70~~  
**79 ₺**

~~3 990.70~~  
**3 290 ₺**



КАКАО **Кола Као**  
360 г / С МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ

Новый привет из дерзких и оптимистичных 90-х — тот самый «Чемпион среди какао». Те из нас, чье детство пришлось на ту пору, наверняка втихомолку лакомились этим нежным растворимым какао прямо из банки. Хорошие новости: напиток вернулся, и у него все тот же нежный вкус молочного шоколада. Какао можно растворять в молоке или кипятке и использовать для выпечки.



~~189.00~~  
**160 ₺**



~~60.90~~  
**50 ₺**



КОФЕВАРКА **Биалетти Мукка Коу Принт\*** 1 шт. / ГЕЙЗЕРНАЯ / НА 2 ЧАШКИ

Хвала итальянцам и их кофемании, благодаря которой они и изобрели гейзерные кофеварки, производящие прекрасные напитки из кофе в домашних условиях. Нужно всего лишь залить воду, добавить кофе и поставить на огонь: под давлением пара кофейные масла и кофеин соберутся в верхней колбе. Так получается эспрессо. А эта модель, забавно декорированная «Мукка коу» от «Биалетти», умеет готовить еще и капучино.



ЗАКВАСКА **Натур эт Алиментс**  
42 г / БИО / ДРОЖЖЕВАЯ / ПШЕНИЧНАЯ

Хотите хлеб словно из французской пекарни? Использование дрожжевой пшеничной закваски от «Натур эт Алиментс» — уже половина успеха. Содержимое пакетика рассчитано на 2—3 буханки хлеба, базовый рецепт которого указан на упаковке. «Натур эт Алиментс», бренд из Франции, свое дело знает: он уже целый век специализируется на заквасках для самых разных блюд. Разумеется, все закваски натуральные, с маркировкой «био».

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

Новинка



# Воздушная нежность

Свежие легкие пирожные «Итальянский макаронс»  
от лучших кондитеров сети «Табрис»

Хрупкие миндальные печеня с хрустящей корочкой и мягкой прослойкой крема заставляют сердце таять от нежности. Насладитесь самым романтичным печеньем марта.

УЖЕ В ПРОДАЖЕ МАКАРОНС:

- с шоколадом
- с апельсином
- с марципаном
- с черной смородиной

**!** СКОРО

макаронс фисташковые  
и «шампань»





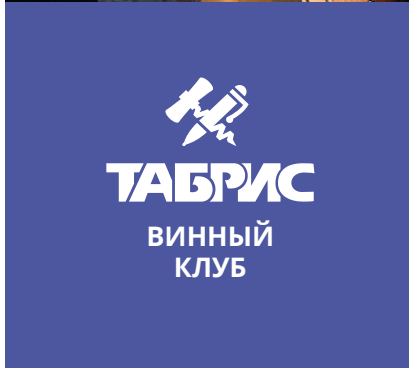
## Два вечера

Первая в этом году встреча винного клуба «Табрис» оказалась посвящена классике.

Первая в этом году встреча винного клуба «Табрис» состоялась в новом «Т-кафе», открытом в самом центре Краснодара. Гостям вечера представили великолепную подборку вин от именитых производителей Франции, Италии, Испании и Австралии. Рассказ ведущей, винного эксперта Татьяны Проценко, был посвящен особенностям вкусов и сочетаний напитков и по клубной традиции сопровождался примерами: к винам подавали салат из грейпфрута с козым сыром, брускетту с тунцом и нежным сырным кремом, штрудель из утки с горчично-медовым соусом и прочие деликатесы от шеф-повара «Т-кафе», способные удачно подчеркнуть вкус и аромат вин.

Вторая встреча клуба была посвящена той же теме, но прошла в Новороссийске: ведущий, сомелье Владимир Шатько, поведал собравшимся в ресторане «Академия» гостям неизвестные факты о прославленных французских, итальянских, испанских и австралийских винах.

Следите за датами новых встреч на нашей страничке [facebook.com/tstabris](https://facebook.com/tstabris)



Видеоролик с февральской встречи — уже в интерактивной версии этого номера



16+  
[apps.tabris.ru](https://apps.tabris.ru)







**ТАБРИС**  
ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ



## Фруктовые шелковистые вина

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

**1 500 ₺**

Мягкие, легкие и питкие благородные напитки, рожденные в Италии, Испании, Франции и Уругвае, словно созданы для весенних вечеров. Представляемые напитки можно условно назвать «женскими». Выбрать вино, что станет подарком ценителю — помогут на встрече клуба.

**5 МАРТА, 19.30 — КРАСНОДАР**

## Вина Тосканы

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

**1 500 ₺**

Одни из самых интересных вин Тосканы станут героями это вечера. Вы узнаете секреты это легендарного региона Италии: его солнце, морские бризы и лоза дают миру напитки с мировой репутацией. В полной мере раскрыть истинное богатство вкуса и аромата поданных напитков позволят блюда, подобранные им в пары.

**19 МАРТА, 19.30 — КРАСНОДАР**

ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ  
ВИННОГО КЛУБА – ОТЛИЧНЫЙ  
ПРЕЗЕНТ **К 8 МАРТА**

ТРЕБУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ  
ЗАПИСЬ. КОЛИЧЕСТВО МЕСТ  
ОГРАНИЧЕНО

### МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

«Т-Кафе»

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



### ПАРТНЕРЫ КЛУБА

«Алианта», «Арджи», «Вайнхолл»,  
«Лудинг», «МБГ Импэкс», «Симпл», «Форт»

Краснодар



(861) 234-43-43



reklama@tabris.ru



facebook.com/tstabris

Мероприятие только для лиц, достигших совершеннолетия





# Свежие, весенние, натуральные

## Возвращение сети «Табрис» к дегустациям.

Многообразие красот на полках супермаркетов «Табрис» любому гурману вскружит голову. А потому компания решила возродить традицию дегустаций. Первая встреча этой новой волны состоялась 10 февраля, в новом «Т-Кафе» на улице Красной, а в качестве дегустаторов пригласили людей разных профессий, но одинаково влюбленных в гастрономию.

В первой шестерке оказались продукты под стать первому теплему сезону: овощные паштеты, соусы и пасты из солнечных Италии и Испании. Участники дегустаций не только оценили образцы по всем параметрам, но и предложили идеи блюд, с которыми можно их сочетать.



### Модератор

*Яна Полуянова,*  
главный редактор журнала «Табрис»



### Участники

*Юлия Сердцева,*  
СММ-менеджер ТС «Табрис»



*Лидия Черкашина,*  
владелица домашней  
кондитерской «Мелисса»



*Анна Арапова,*  
менеджер по маркетингу «Т-Кафе»



*Татьяна Пилюгина,*  
маркетолог компании  
«Лид Линкс»



*Александра Левицкая,*  
коммерческий директор  
«Руторики»



*Татьяна Руденко,*  
директор сад-студии «Элис»



*Алина Кузнецова,*  
су-шеф студии «Мандарин»



Для  
постного меню



📍 Испания

🍽️ Спаржа (76 %), оливковое масло, соль, чеснок, регулятор кислотности

⊕ Тосты, гренки, брускетта, помидоры, мягкие сыры, салат капрезе (для украшения), сливочный мусс

📍 страна 🍽️ состав ⊕ сочетания

📍 Италия

🍽️ Руккола, подсолнечное масло, паста из итальянских сыров, сыр пеккорино, оливковое масло, соль, кедровый орех, молочная кислота

⊕ Топинг к супам-пюре, соус к мясу, клубничному карпаччо, закуски со злаковым или пшеничным хлебом, овощи гриль

«У этого продукта цвет здоровой пищи», — заметила Татьяна Пилюгина. Действительно, этот паштет, больше напоминающий нежное кремообразное и чуть маслянистое пюре, обладал свежим оттенком спаржи и приятным ароматом оливок, что вызвало, по словам Алины Кузнецовой, приятные ассоциации с очень домашней едой. На вкус он оказался столь же приятным, легким, с покорившим дегустаторов характерным вкусом спаржи и приятной кислоткой. Лучшими «компаньонами» паштета были назначены хрустящие тосты, гренки и брускетта, а еще — помидоры и мягкие сыры: Татьяна Пилюгина посоветовала украсить им салат капрезе, Александра Левицкая — подать с моцареллой и адыгейским сыром, а Алина Кузнецова — использовать для приготовления сливочного мусса.

ПАШТЕТ

**Ла Чината\*** ~~267.40~~  
180 Г / ИЗ СПАРЖИ **219<sup>00</sup> ₹**

Продукт этот, чудесного изумрудного цвета, немало удивил гостей дегустации. Во-первых, никто и подумать не мог, что из рукколы можно изготовить подобный нежный крем. Во-вторых, у него оказался дивный свежий аромат свежих трав и зелени. Татьяна Руденко и Александра Левицкая отметили интересное послевкусие крема, напоминающее о копченостях или хамоне, что делает крем идеальной вкусовой заменой мясу и вегетарианской закуской. Впрочем, его яркому, пикантно резкому и маслянистому вкусу с ореховой ноткой нашлось потенциальное применение в качестве топинга к супам-пюре, соуса к тартару из говядины и даже к клубничному карпаччо. Особенно славно, заметили дегустаторы, должны получиться закуски со злаковым или пшеничным хлебом, обжаренным в сливочном масле, или с панини и грибами портобелло. А Лидия Черкашина предложила сочетание с овощами гриль.

КОНСЕРВЫ

**Монтанини** ~~178.90~~  
140 Г / КРЕМ / ИЗ РУККОЛЫ **139<sup>00</sup> ₹**

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



Для  
постного меню



Испания



Сердцевина артишока, оливковое масло, подсолнечное масло, каперсы, лимонный сок, кукурузный крахмал, соль



Соус для овощей и морепродуктов, добавка к грибным крем-супам, салатам и ризотто



Италия



Овощи в различных пропорциях (баклажаны, болгарский перец, спелые томаты), оливковое масло первого отжима, сыр пармезан, лук, перец чили, соль.



Спагетти, лазанья мясо и птица гриль, овощной плов

Первый фаворит вечера оказался, пожалуй, главным продуктом-парадоксом: его текстуру и вкус гости единодушно описали как «нежный и сливочный», притом что сливок в составе нет. А вот оценки аромата разошлись от «нейтрального» до «яркого, душистого», который, по словам Алины Кузнецовой, даже напоминает о тартаре. Во вкусе отметили яркость, насыщенность и пикантную кислинку, которую придают артишокам каперсы. Анна Арапова распознала в сложном вкусовом букете цветочный оттенок. Продукт пошел на ура: гости с удовольствием опустошили баночку с пастой, рассуждая, что она будет хороша и как самостоятельный спред с черным хлебом (или добавка к тарталеткам), и как соус для свежих овощей и морепродуктов, и как добавка к грибным крем-супам, салатам и ризотто.

КОНСЕРВЫ

**Санфлавино**

180Г / ПАСТА ИЗ АРТИШОКОВ / С КАПЕРСАМИ

~~311.10~~  
**249<sup>00</sup> ₺**



Подробности ищите на нашей страничке  
[facebook.com/tstabris](https://facebook.com/tstabris)

«Ну, запах совсем уже домашний, как у бабушкиных закруток, растираженных на зиму», — осторожно заметили дегустаторы. Но стоило им распробовать вкус пасты — и весь скепсис растворился в восторгах. Вкус оказался таким же теплым, как и ее оттенок, с приятной, яркой остринкой, которая не «шокирует», а раскрывается постепенно. А послевкусию, единодушно решили все, напоминает... копченое мясо или болоньез. Сюрпризы пасты на этом не закончились: выяснилось, что каждый гарнир по-своему меняет тональность ее вкуса — рис, к примеру, придавал неожиданную нежность. В итоге идеальными потенциальными блюдами для пасты от «Ппуры» были названы спагетти, лазанья, мясо и птица гриль. Александра Левицкая предложила попробовать пасту в сочетании с неострыми сырами или заправить в теплые салаты, Анна Арапова — приправить ею холодец, заменив хрен, а Тая Руденко заметила: «Овощной плов мечтал бы о таком друге».

КОНСЕРВЫ

**Ппура\***

140 Г / БИО / ПАСТА / ИЗ ОВОЩЕЙ И ЧИЛИ

~~372.20~~  
**350<sup>00</sup> ₺**





Для  
постного меню

📍 Италия

☰ Маслины сорта «арагон» (100 %)

⊕ Зерновой хлеб, тарталетки, волованы, белая рыба, морепродукты, овощи аль-денте, блюда из соевых культур



📍 Италия

☰ Шампиньоны, оливковое масло, хлебный мякиш, черный трюфель, петрушка, дрожжевой экстракт, пшеничный крахмал, чеснок, перец

⊕ Хлеб, помидоры, ризотто, пасты, супы.

Один внешний вид соуса чего стоит: темно-бордовый, с пористой структурой, по консистенции больше напоминающий пасту. Не отставал и аромат: Яна Полуянова описала его как сочетание маслин и морской соли. Распробовав тапенаду, поклонники оливок и маслин вообще и оригинальных вкусов в частности пришли в восторг. Лидия Черкашина назвала ее «интенсивно соленой и насыщенной, с ярко выраженным вкусом маслин», Татьяна Пилюгина – «питательной и без чего-либо лишнего», а Алина Кузнецова – «шелковистой, с характерной горчинкой». Подавать соус было предложено с зерновым хлебом, тарталетками, волованами, белой рыбой, морепродуктами, овощами аль-денте и блюдами из соевых культур.

СОУС

**Кан Беч**

140 Г / ТАПЕНАДА / ИЗ МАСЛИН

~~333.60~~

**259<sup>00</sup> ₺**

Завешающий дегустацию крем от «Монтанини» оказался вторым фаворитом встречи. Сперва гости восхитились его ароматом, «ярким, трюфельным, маслянистым», «просто необыкновенным!». Но окончательно покорила их вкус: ни одной фальшивой нотки. Татьяна Пилюгиной он напомнил обожаемое блюдо детства: жареные грибы, Лидия Черкашина оценила сочетание вкуса белых грибов, трюфельного аромата и пряного чесночного оттенка. Крем определенно заслужил звание самостоятельного блюда – как максимум его решено было сочетать с разными видами хлеба, по-особому раскрывающими его вкус, или с ломтиками помидора. Впрочем, Алина Кузнецова предложила поэкспериментировать, добавив его в ризотто, пасты или супы, а Александра Левицкая – в несоленые блюда.

КОНСЕРВЫ

**Монтанини**

140 Г / КРЕМ / ИЗ ГРИБОВ / С ТРЮФЕЛЯМИ

~~245.10~~

**189<sup>00</sup> ₺**

Продегустированные продукты оказались целой палитрой красок, которыми можно создать немало гастрономических картин. Экспериментируйте. А дегустации от «Табриса» продолжают вас вдохновлять. **Т**



Сайт: t-kafe.ru

# Итальянский пуризм

Непривычное русскому слуху  
сдвоенное «П» в начале слова ока-  
залось прелюдией к влюбленности  
в итальянскую пасту.

подготовила

Алиса Мясникова

ЭКСКЛЮЗИВНО  
в России



Основатели «Ппуры» Джемаль Каттанео и Маурицио Флоккари поведали о том, почему к их пасте нельзя оставаться равнодушными.

## Как возник бренд «Ппура»?

Дело в том, что с самого раннего детства мы были избалованы слишком хорошей готовкой наших матерей — пожалуй, лучших кулинаров на свете. Множество воскресений прошло за длинными столами, где собирались большие итальянские семьи насладиться искусными творениями матушек. Коронным блюдом являлась домашняя паста в сопровождении превосходных соусов. Но, к сожалению, для каждого итальянского сына рано или поздно заканчивается золотая пора: повзрослевшие, мы были выдворены в огромный ужасный мир. Осталось лишь довольствоваться совершенной пастой от наших родительниц в редкие визиты домой. Годы ностальгии натолкнули нас на мысль, что пора бы и самим создавать пасты и соусы, не уступающие материнским. Процесс занял много времени, но мы осуществили задуманное. Представили свои творения семейному совету, собравшемуся за традиционным воскресным столом. Отзывы оказались столь хороши, что мы решили посвятить себя полностью развитию бренда «Ппура».

Благодарим за помощь в организации интервью Тину Ульмер.

**Кстати, о названии. Это отсылка к «Рига», что означает «чистая»?**

Да, а двойная «Р» воплощает наше кредо — «Passione & Perfezione», то есть «Страсть и совершенство»: подтверждение нашей клятвы никогда не идти на компромиссы в отношении вкуса и качества продукта.

**Сегодня на рынке сотни макаронных изделий. Что отличает ваш продукт от прочих?**

Формула «Ппура» — особые ингредиенты, давние традиции и ответственность перед природой.

В составе наших паст родниковая вода и органическая пшеница сорта «дурум», произрастающая в одном из самых благоприятных для нее областей, на Апулийском плоскогорье.

Пасту готовят в небольших семейных мастерских по методам, известным с XIX века. Свежее тесто формируется в сделанных вручную бронзовых формах, придающих пасте ее характерную грубоватую поверхность: она позже идеально впитает в себя соус, которым вы заправите блюдо. Высушивается паста медленно, 48—72 часа: чтобы полностью раскрыть вкус высококачественной пшеницы, требуется время. К слову, макароны, приготовленные промышленным способом, сушат максимум 3 часа — в итоге поры на них закрываются практически полностью, поверхность становится гладкой и в готовом виде паста почти не впитывает соусов. Наконец, изделия проходят тщательную проверку качества и вручную складываются в биоразлагаемую упаковку. Так и получается 100%-но органический продукт.

Да, процесс производства длительный, а объемы небольшие. Зато у пасты замечательный вкус и аромат пшеницы и знойного солнца Апулии: закройте глаза, вдохните и удостоверьтесь сами!

**Много ли времени понадобилось, чтобы найти эту формулу?**

О том, что нужно для приготовления хорошей еды, каждый из нас, собственно, узнал еще в детстве, наблюдая за тем, как готовят мамы. Да, открыв собственное дело, мы взяли за основу их рецепты, но для выхода на рыночный уровень понадобилось по 1,5 года на каждый продукт: необходимо было выбрать правильные ингредиенты, найти верный технологический прием и подобрать нужных исполнителей. Со специфическими, типа «Ппуры» из обжаренной пшеницы, пришлось повозиться почти три года: не сохранилось технологии постройки печей для обжига зерен, и нам пришлось изобрести ее заново.



В древние времена на юге Италии после каждого сбора урожая крестьяне поджигали поля, чтобы очистить их от остовов пшеницы и сдобрить золой. Однажды крестьяне собрали обгоревшие пшеничные зерна и сделали из них пасту. Она оказалась столь уникальной на вкус, что отныне часть урожая обжаривалась специально. «Ппура» возродила древний рецепт и теперь представляет вниманию всего мира пасту из обжаренной пшеницы «дурум»: сытную, легкую, с ореховым привкусом и ноткой древесного дыма в аромате.



ПОДХОДИТ ДЛЯ БЛЮД  
С СЫРАМИ, ГРИБАМИ,  
МЯСОМ И ТОМАТАМИ

Дополнение в электронной версии журнала [apps.tabris.ru](https://apps.tabris.ru)




16+

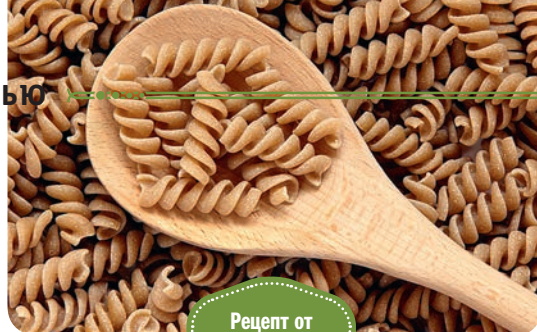


**Есть ли мода на пасту?**

Рынок макаронных изделий довольно консервативен. Разве что в 2014 году наметился рост интереса к продуктам ручного производства, сделанным с использованием локальных приемов. А также возрос спрос на питание без глютена. Пожалуй, и все. Даже престижная американская национальная ассоциация ресторанов провозглашает главным трендом наступившего года «свободу от каких-либо трендов».

**Италия трепетно охраняет свои сыры и вина, контролирует их наименования по происхождению. Отчего с пастой дела обстоят не так?** Из-за глобализации. Нынче географическое происхождение продукта уже не играет столь важной роли, как в былые времена. Особенно в случае с продуктами массового потребления. Современные производственные технологии позволяют крупным компаниям вырабатывать однотипные пасты в любой точке мира. Вот почему транснациональные фирмы не производят паст в Италии. Но сто лет назад география была важным фактором. И некоторые местные регионы, такие как Граньяно, Альтамура или Кампофилоне, отстаивают традиции производства и сохраняют школу.

**Вас тоже затронула глобализация? Бренд «Ппура» считается итальянским, но штаб-квартира компании находится в Швейцарии.** В некотором роде. Джемаль родился и многие годы провел в Швейцарии: там удобно вести бизнес. А наибольшей популярностью вне Италии наша продукция пользуется в Германии и России. Но мы, итальянцы, верим в традиции (зовите нас старомодными) и потому используем только итальянское сырье, локальные технологии и семейные секреты. Потому-то вы и почувствуете разницу! 



Рецепт от  
производителя

**Паста из обжаренной пшеницы**

20 минут / 2 порции

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

**Паста «Ппура»** – 1 упаковка  
**Сыр рикотта** – 100 г  
**Сыр пармезан натертый** – 140–145 г  
**Оливковое масло** – 2–3 ст. л.  
**Вода** – 300 мл  
**Мускатный орех** – по вкусу  
**Соль** – по вкусу

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

- 1 Тщательно пробейте сыр рикотта, пармезан и оливковое масло в блендере (в течение 2 минут).
- 2 Добавьте свеженатертый мускатный орех и перемешайте вновь.
- 3 Отварите пасту в 300 мл кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте. Откиньте макароны на дуршлаг, собрав отвар с них в емкость, чтобы разбавить им соус.
- 4 Положите макароны и сырный мусс в большой сотейник, поставьте на огонь и прогрейте, перемешивая и добавляя отвар. Переложите пасту на порционные блюда и подавайте горячей.



МАКАРОНЫ  
**Ппура\***

250 Г / БИО / ЭЛИЧЕТТЕ /

ИЗ ОБЖАРЕННОЙ ПШЕНИЦЫ ТВЕРДЫХ СОРТОВ

**340<sup>00</sup> Р**

# Формула хорошей трапезы PPURA



Основа ← Добавки → Итог



Паста «Страччетти» из твердой пшеницы и песто из цуккини с мятой

Цуккини, зелень и оливковое масло



Основа ← Добавки → Итог



Паста «Спагеттони» из твердой пшеницы и песто из овощей и чили

Сыр пармезан, рубленое мясо, базилик



Основа ← Добавки → Итог



Паста «Феттучине» из обжаренной пшеницы и песто из артишоков

Артишоки в масле, зеленый лук, лимон

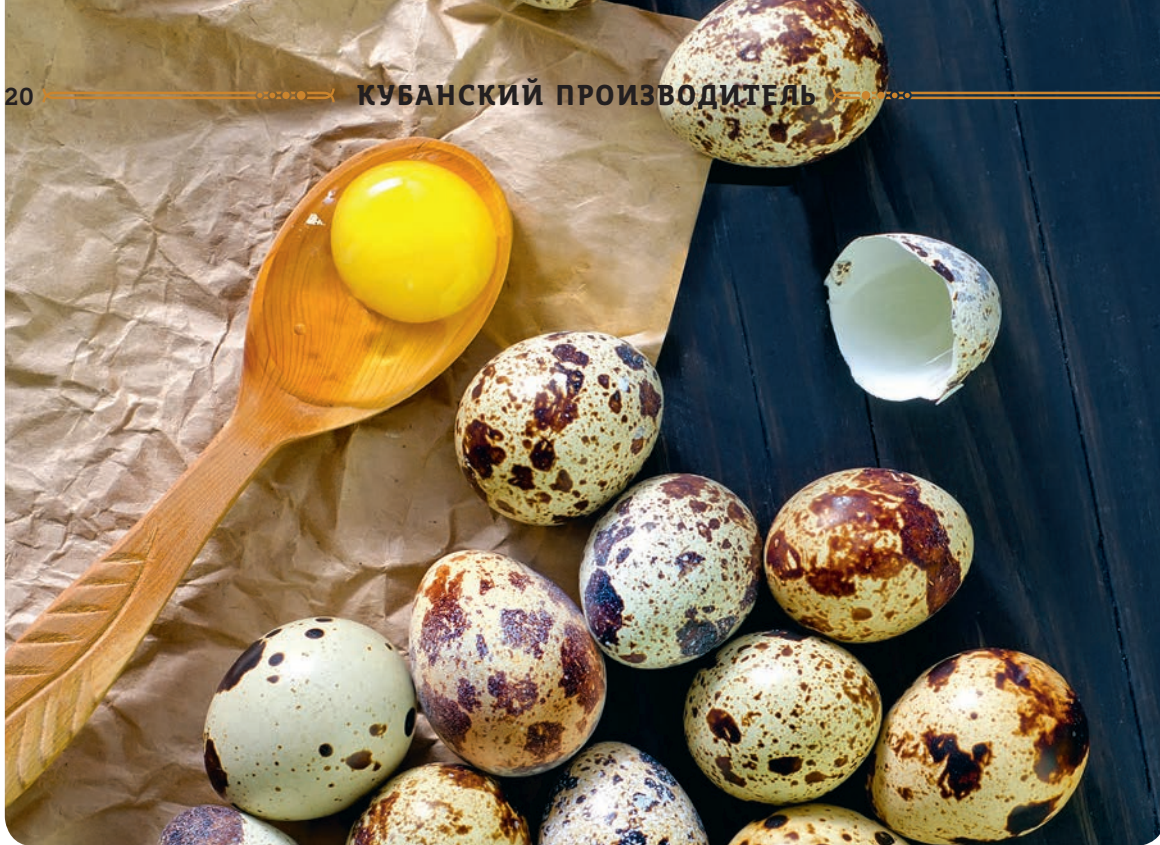


Попробуйте и другие виды паст и песто

— из томатов и цуккини

— из рукколы с томатами

— из томатов салентини



# Перепелиное царство

подготовила

София Старцева

Отменный вкус и легкость – главные бонусы яиц и мяса перепелов. Леонид Терсенов, директор ООО «СК «Родина», рассказал почему.



Леонид Терсенов,  
директор ООО «СК «Родина»,  
учредитель компании «Эллипс»

*Скажите, почему именно перепелиная птицефабрика?*

Имея за плечами опыт в животноводстве, после долгих размышлений и анализа рынка мы поняли, что перепелки — один из наиболее перспективных продуктов птицеводства. Все благодаря высокой пищевой ценности перепелиного мяса и яиц. Во Франции, Голландии, Японии перепелиные мясо и яйца уже давно пользуются большим спросом, и мы приняли во внимание опыт иностранных производителей. На момент создания у нас специализированного перепелиного хозяйства «Эллипс» в России насчитывалось лишь около 10 подобных ферм.



**6 г**

масса новорожденных перепелят

**240–270 г**

масса тушки бройлерных перепелок от «Эллипс»

**2010** год

основания фермы «Эллипс»

**По какому принципу работает ферма?**

По принципу «все ради качества». Ферма «Эллипс» построена в Кавказском районе, в зоне сельскохозяйственных угодий, где отсутствуют грязные индустриальные производства. Система ее работы — замкнутый цикл. Мы сами производим корма, содержим родительское стадо, инкубируем яйца, выращиваем молодняк. Вход и въезд на территорию строго ограничен: нельзя допускать возможности попадания каких-либо инфекций или болезней. Кстати, для птиц имеет значение не только корм и условия жизни, но и отношение к ним работников. Они реагируют на человеческую речь, пение. Мы установили, что в зависимости от того, кто ухаживает за птенцами, выживаемость молодняка могла различаться в 2 раза.

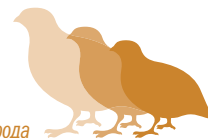
**А как контролируется качество перепелиных яиц на продажу?**

Каждая партия проходит тщательный контроль в специализированной лаборатории, что гарантирует свежесть и безопасность яиц. Кстати, вам знаком предрассудок, что свежесть яйца можно определить, поместив его в воду? Свежие яйца якобы тонут, «несвежие» — всплывают. На самом деле это способ определить всего лишь размер воздушной камеры яйца, которая бывает и такой, что яйцо, помещенное в воду в день снесения, всплывет сразу же.

**В чем же тут загвоздка?**

Свежесть в большой степени зависит от условий, в которых находятся яйца после снесения. Она быстро теряется при повышенной температуре и низкой относительной влажности. При хранении яйца постепенно теряют влагу и, следовательно, становятся легче. Поэтому при одинаковой «паспортной» свежести яйца могут оказаться как диетическими, так и непригодными для пищи или инкубации. Мы, разумеется, избегаем негативных результатов: на складе временного хранения фермы постоянно поддерживается оптимальная температура +2 °С и 80–85 % влажности.

Чтобы дома яйца сохраняли свежесть, в течение срока годности их следует держать во внутренней части холодильника, а не в дверце: температура в дверце холодильника всегда на 4–5 °С выше внутренней температуры. 📌

**На ферме выращиваются****Мясная порода**

Интенсивный рост перепелов и их яйценоскость — результат продуманного питательного рациона: высококачественных комбикормов, сбалансированных по аминокислотному составу, экологически чистого зерна, выращенного на угодьях фермы, и свежей зелени.

**Несущая порода**

Их главное свойство — яйценоскость. Они начинают давать яйца примерно на 45-й день жизни и продолжают нестись в течение 12 месяцев с периодичностью 2 яйца в 3 дня. Таким образом, в среднем за свой жизненный цикл одна перепелка дает от 240 яиц, но бывают птички, которые приносят и до 320 яиц в год.

100 г продукта содержит

**114** **13 г** **12 г**  
ккал белка жиров

Перед варкой перепелиные яйца необходимо слегка нагреть при комнатной температуре и опускать в уже кипящую подсоленную воду.

1,5 мин. **Всмятку**5 мин. **Вкрутую**

## Сбор яиц и подготовка к продаже

1 Из клеток с птицей яйца скатываются на длинный ленточный конвейер и транспортируются в специальные лотки.

2 На ленте они сортируются по качеству, наличию повреждений, по окраске и размеру.

3 Далее сразу же упаковываются в пластиковую упаковку, обеспечивающую минимизацию повреждений яиц при транспортировке.

4 Упакованные яйца сразу отправляются на склад временного хранения.

5 Каждая партия яиц, прежде чем попасть в продажу, проходит дополнительный лабораторный контроль.



яйцо  
**Перепелли  
Эллипс**  
20 ШТ. / ПЕРЕПЕЛИНОЕ / ОТБОРНОЕ

~~48.00~~  
**40.00** ₺

## Закуска с грибами и перепелиными яйцами



«Довелось однажды попробовать в ресторане оригинальное, очень вкусное блюдо с перепелиными яйцами, которое к тому же легко готовить. Я готовлю редко и люблю простые рецепты. А этот рецепт — мой фирменный. Его можно посоветовать хозяйкам и для праздничного стола».

Леонид Терсенов

30 минут / 4 порции

Авторский  
рецепт

### ИНГРЕДИЕНТЫ

**Шампиньоны крупные** — 10 шт.

**Перепелиные яйца** — 10 шт.

**Масло сливочное растопленное** — 2–3 ст. л.

**Укроп свежий** — по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Грибы промыть, отделить шляпки от ножек. Полить шляпки сливочным маслом и слегка поджарить на сковороде.
- 2 В каждую шляпку вылить перепелиное яйцо, посолить, поперчить, посыпать рубленым укропом и поместить в разогретую до 160—170 °С духовку на 20 минут.





ПРИЯТНО ПРОВЕДЕННОЕ ВРЕМЯ



АДРЕСА «Т-КАФЕ»

**ул. 40-летия Победы, 144/5**

«Табрис-Центр», 2-й этаж

(861) 252-69-96

(861) 257-54-62

с 10.00 до 01.00

**ул. Тургенева, 138/6**

«Табрис-Центр», 2-й этаж

(861) 215-68-02

(861) 215-68-03

с 10.00 до 01.00

**ул. Красных Партизан, 173**

«Табрис-Центр», 2-й этаж

(861) 222-44-07

с 10.00 до 01.00

**ул. Красная, 16**

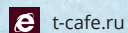
(861) 268-03-03

с 08.00 до 00.00 – будние дни

с 10.00 до 01.00 – выходные

и праздничные дни

«Т-КАФЕ»  
В ИНТЕРНЕТЕ



t-cafe.ru



facebook.com/cafeTcafe



vk.com/tcafe



twitter.com/t\_cafe



tcafekrasnodar








# Революция у плиты

Когда человек находит любимое дело в сорок лет, оно пробуждает в нем страсть. Иногда столь мощную, что меняется не только его жизнь, но и все вокруг.

Подготовила *Евгения Кавун*

Американская пресса ставила Джулию Чайлд в ряд с истинными «первыми леди» страны — законодательницей хороших манер Эмили Пост и законодательницей нравственных норм Элеонорой Рузвельт. Миссис Чайлд совершила революцию в сознании Америки, а после и всего мира, показав, что кухня — не место каторжного труда, а мастерская, где легко творить чудеса.



### ❖ Цейлонский эксперимент ❖

Джулия, научившая Америку готовить, не подходила к плите до 33 лет. Из рецептурных достижений на ее счету числилось только средство против акул, которым военные обрабатывали подводные мины,



чтобы хищные рыбы обходили их стороной. Работая научным сотрудником в разведке, она была далеко не идеальной хозяйки. Все изменили

мужчина и череда кулинарных откры-

тий, что он ей подарил вместе с любовью к жизни. В 1944 г. Джулию отправили на Шри-Ланку. В местном пабе фотограф и художник Пол Чайлд впервые увидел вновь прибывшую сотрудницу регистрационного отдела, мисс Уильямс, что со своим ростом 1,88 метра гордо возвышалась над толпой. «Слушайте, — воскликнула она, — я так голодна, что у меня косят глаза! Видела недалеко ресторанчик цейлонский, у кого хватит смелости?» Ее реакция на общий отказ поразила Пола: «Пусть я умру, но умру сытой», — заявила Джулия и решительно направилась к выходу. Вдруг неожиданно для себя он пошел следом.

### ❖ Крещение Францией ❖

Вместе Джулия и Пол объездили всю Азию, где смелая американка познала великое разнообразие ароматов и вкусов, о которых на материке не догадывались. В 1948-м пара прибыла во Францию,

где мистер Чайлд получил работу в посольстве США. По пути в Париж они остановились на обед в ресторанчике «Корона», где Пол выбрал для жены самое простое блюдо —



Позже рецепт палтуса она подробно опишет в своей книге: рыбное филе промыть, вытереть насухо, слегка обвалить в смеси соли, перца и муки, обжарить с двух сторон в трех столовых ложках растопленного на сковороде сливочного масла и уложить на подогретое блюдо. Соус к палтусу готовить еще проще — растопить еще три ложки масла, а когда оно потемнеет, добавить лимонный сок и зелень петрушки, размешать и полить им филе.

палтуса в кляре на сливочном масле. «Это было мое крещение», — шутила потом Джулия. Рецепт воплотил суть французской кухни — свежайшие продукты, тончайший слой кляра и ароматные приправы превратили обыкновенную жареную рыбу в шедевр.

### ❖ Букет прованских трав ❖

Кулинарный шок американцев при знакомстве с европейской кухней сравним с революцией. Ведь, по воспоминаниям местных жителей, США даже после двух мировых войн жили в полной гастрономической изоляции от мира: пища в стране эмигрантов была бедной на вкус. Плюс технический прогресс: «Женщина не должна батрачить на кухне! Купите три коробки нашего полуфабриката, и через полчаса у вас на столе обед из трех блюд», — кричала реклама. Франция легко пленила Джулию: «Там





«Сейчас мы редко готовим сложные блюда, даже для гостей. Но рецепты Джулии все еще служат основой для любой хозяйки. Когда вышла ее книга, американцы стали с ажиотажем готовить блюда, названия которых даже не могли произнести. Чайлд начала новую эпоху — эпоху вкусной еды, произведя настоящую революцию в нашем сознании».

ЛОРА ШАПИРО, БИОГРАФ

все пахло. В окно машины залетал запах сена, зелени, парного молока, яблок, дыма». В мясной лавке Парижа она впервые увидела целую куриную тушку, а не посиневшие от заморозки бедра и грудки. На

LE CORDON BLEU  
ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS-1895



рынках ее воображение поражали сложные букеты ароматных трав с неизвестными названиями. Разбираться в этом великолепии Джулия отправилась в престижную кулинарную школу «Кордон Блю» (Le Cordon Bleu). Шутка ли, но выпускной экзамен она провалила, забыв два рецепта на глазах приемной комиссии. Но тут же отправилась на кухню, приготовила эти два блюда — и съела их. Во второй раз экзамен прошел идеально.

### ❖ Дело в деталях ❖

На уроках в «Кордон Блю» мисс Чайлд поняла: чтобы научить готовить, необходимо сложный процесс разложить на простые этапы, не упустив ни детали. Принцип лег в основу ее книг и выделил среди прочих. Первую и главную из них — «Осваивая искусство французской кухни» — Джулия написала в соавторстве с приятельницами Симоной Бэк и Луизеттой Бертоль, перевернув жизнь США. «Огромная рукопись в 800 страниц легла на мой стол в издательстве «Кнопф», — вспоминала первый редактор книги Лора Джейкобс. — Издатель выплатил аванс авторам, но, увидев огромную стопку листов, сказал миссис Чайлд, что никто не хочет знать так много о французской кухне». Лоре Джейкобс, к счастью, хотелось. Ее поразила детальность инструкций. Только рецепт мяса по-бургундски



«Биф-бургиньон»

занимал десять страниц, зато после прочтения ты знал о «биф-бургиньон» все — какой сорт мяса выбрать, почему на одной сковороде нельзя жарить много кусков одновременно или класть сразу все масло. Любой новичок мог приготовить каждое блюдо из этой книги, даже самое сложное. После выхода книги в печать владелец издательства Альфред Кнопф заявил: «Если этот фолиант, да еще с таким названием, кто-нибудь купит, я съем свою шляпу». Жаль, когда в ноябре 1961 года к Рождеству с полком буквально смели все 30 тысяч экземпляров, никто не заставил его сдерживать слово. Впрочем, успех книги оказался лишь стартом.

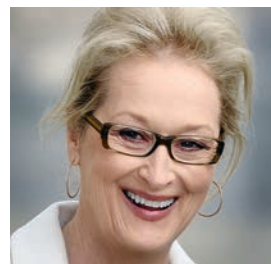
### ❖ Массаж для цыпленка ❖

Продюсеры бостонской телепрограммы «Что мы читаем» пригласили Джулию обсудить бестселлер в прямом эфире. Она, испугавшись долгой беседы, прихватила с собой электроплиту и два десятка яиц. Вместо нудного диалога Чайлд показала, как готовить омлет L'Omelette Roule. Он отличается от классического способом поджарки — в процессе его необходимо умело подбрасывать на сковороде, а на блюдо выкладывать в виде рулета. Отточенные



На съёмочной площадке

движения повара показались чопорным продюсерам дешевым фокусом, они переживали о падении рейтинга. Но публика пришла в восторг, канал решил выпустить шоу «Французский шеф-повар» с Джулией Чайлд и не прогадал. Она мгновенно освоилась перед камерой и завоевала любовь зрителей искренностью и неповторимой иронией. Однажды на съемках Джулия долго втирала масло в кожу цыпленка, и зритель из студии спросил: «Зачем вы его массируете?» Она ответила: «Думаю, ему это приятно». А уронив курицу на пол, заявила: «Так, этого никто не видел, мы же одни на кухне». Программу смотрели 7 миллионов человек.



### ❖ Мерил на кухне Джулии ❖

«Шоу Джулии Чайлд помню с детства, — рассказала газете «Телеграф» Мерил Стрип, блестяще передавшая обаяние своей героини в фильме «Джули и Джулия: готовим счастье по



16+

*Джулия Чайлд*

**Я НАУЧУ  
ВАС ГОТОВИТЬ**

НОВЫЕ ИДЕИ. НОВЫЕ ПОДХОДЫ  
НОВЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
НАЧИНИТЕ С ПРОСТОГО И ПРИГОТОВЬТЕСЬ К ЭКСПЕРИМЕНТАМ



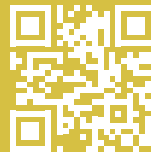
КОНСЕРВЫ ~~82.30~~  
**Хозяин** **57<sup>00</sup> ₺**  
450 Г / АДЖАПСАНДАЛ / С ЗЕЛЕНЬЮ

Аджапсандал, икра из запеченных баклажанов, сладких перцев и томатов с пряными травами, может составить интересную пару как минимум с 42 рецептами от Джулии Чайлд. Убедитесь сами.

КНИГА  
**Я научу  
вас готовить\***  
1 шт. / ЧАЙЛД ДЖУЛИЯ

~~1 246.20~~  
**1 099<sup>00</sup> ₺**

Проверенные рецепты на каждый день с подробными и доступными инструкциями.



16+

Больше рецептов  
в электронной версии  
журнала [apps.tabris.ru](http://apps.tabris.ru)

рецепту». — Она была одной из первых женщин на телевидении, при этом не артисткой, но удивительной личностью». Мерил призналась, что ее трудно назвать кулинаром. Как идеально подрумянить курицу, она узнала лишь на съемках. Секрет миссис Чайлд оказался в обожаемом ею сливочном масле: перед духовкой посоленную изнутри тушку надо обмазать маслом, затем промокнуть бумажной салфеткой и снова натереть маслом, долго массируя. «В студии для меня оборудовали кухню, я с удовольствием практиковалась, ведь чтобы хорошо готовить, требуется именно практика. А я, честно говоря, чувствую себя уверенней в актерстве, чем у плиты». Поэтому когда ей прислали сценарий, актриса слегка занервничала, но и зажглась. История Чайлд вдохновляет, как ее призыв: «Люби жизнь, своего избранника, мир с его удо-

вольствиями и процесс еды, который объединяет».

### ❖ Бифштекс против диеты ❖

Когда Джулии было за девяносто, один журналист поинтересовался ее самочувствием, ведь «французский шеф» всю жизнь презирала диеты и просто обожала «такое вредное» сливочное масло. Джулия поделилась своим принципом: «Ем все, но понемногу, никогда не накладываю добавки и не питаюсь на ходу и никогда не исключаю разумное количество хорошего вина». И добавила фразу, ставшую афоризмом: «Я признаю диетическую еду только в одном случае — пока жарю сочный бифштекс». Вскоре после этого ее кухню превратили в экспозицию Смитсоновского музея. Посетив ее, Чайлд ностальгически вздохнула и сказала: «Все, чего мне хочется сейчас, так это немедленно разжечь огонь в духовке». ①

Лайфхак  
по  
сырам

## 10 сырных «что и как»

Процесс производства сыра – это коагуляция молочного белка. Главный секрет в нем скрыт в решении двух вопросов: что и как. Ответы помогут понять технологию и, надеемся, вдохновить на собственные кулинарные эксперименты.

Подготовила *София Старцева*



### Что в основе сыров



В качестве основы для сыров используют коровье, овечье, буйволиное и козье молоко или их смеси. Реже — верблюжье, кобылье, лосиное и олень.



Плавленые сыры делают из других готовых сыров. Для них разработан отдельный от прочих натуральных сыров ГОСТ.



### Как определить качество молока

Свежее молоко имеет сладковатый вкус (из-за лактозы) с едва заметной соленостью (благодаря минералам) и практически неуловимой кислинкой (соответственно, от кислот).



Кислоты ответственны за аромат молока: их молекулы столь малы, что могут свободно пребывать в структуре молочной взвеси и испаряются уже при комнатной температуре. Коровье молоко богато масляной и каприловой кислотами, для которых характерна сладковатая фруктовая нотка. А за весьма специфический резковатый запах овечьего и козьего молока отвечают 4-этил-октановая и 4-метил-октановая кислоты.



## Как обезопасить молоко от патогенной микрофлоры



В промышленных масштабах молоко для сыров пастеризуют при 74—76 °С в течение определенного времени. При этом необходимая для выработки и созревания сыра молочнокислая микрофлора в основном уничтожается, и ее нужно вносить в пастеризованную смесь в виде бактериальных заквасок или препаратов. Молочнокислые бактерии и ферменты расщепляют составные компонента молока, при этом образуются вещества, обуславливающие специфические свойства сыра как продукта питания.

По причине сложности этого процесса домашние сыры готовят из сырого молока, но их стараются выдержать в рассоле, ибо соль — природное бактерицидное и фунгицидное средство.



Сыры географического наименования «Грюер», «Камамбер», «Комте» запрещено производить из пастеризованного сырья даже на предприятиях. Чтобы в них не развилась патогенная микрофлора, сыры из сырого молока выдерживаются в рассолах, иногда до 30–60 дней, при 2 °С.



## Что заставляет молоко сворачиваться



Молоко для сыра сворачивают кисломолочными бактериями и сычужными ферментами. Кисломолочные сыры очень похожи на творог: они сыпучие, с мелкими крупинками. Яркий пример — «Зеленый сыр», который продается в виде порошка и применяется как приправа. Сычужные сыры имеют в основе молочный белок (казеин) с длинными волокнами и эластичной структурой. Большинство сыров в мире — сычужные.



## Как сворачивается молоко

Чтобы запустить механизм сворачивания (коагуляции казеина), молоко подогревают до температуры тела, соединяют с сычужным ферментом, перемешивают, оставляют в покое до образования сгустка (30—40 минут).

286 ВАРИАНТОВ МОЛОЧНЫХ СЫРОВ  
МОЖНО ПРИОБРЕСТИ В СЕТИ  
СУПЕРМАРКЕТОВ «ТАБРИС»





## Как удаляют сыворотку

Сгусток разрезают ножом на квадратики с гранью 6—15 мм. Скопившаяся под ним сыворотка выходит наружу, а кусочки постепенно «подсыхают». Когда сгусток вымешивают, его кусочки отдают излишнюю влагу и формируются в сырное зерно. Сыворотка сливается, а зерно прессуется и становится свежим мягким сыром.



## Как выбрать сычужный фермент для сыра

В промышленности в дело идут два вида фермента: химозин и пепсин. Химозин «работает» точно, разрушая в молочном белке только один вид связей и образуя белок казеин с длинными цепочками: сыр получается с плотной структурой. «Атаке» пепсина подвергаются многочисленные виды связей, оттого волокна казеина получаются более короткими, а сыр — более рыхлым.



Для производства итальянского сыра моцарелла и греческого фета используется только химозин, а российская брынза — детище пепсиновой ферментации. Элитные сыры ферментируются при 90–95 % химозина и 5–10 % пепсина.



## Как приготовить другие виды сыров

За разнообразие сыров отвечают микробы: чистые культуры заквасок, пропионибактерии, бактерии сырной слизи (бревибактерии), плесень голубая и белая. Их специально подсаживают в сырную массу, где они изменяют физико-химические характеристики сырного зерна и в результате — вкус, аромат и консистенцию сыра.



## Что делают сырные микробы



Чистые культуры заквасок «работают» в глубине сырной головки в течение нескольких месяцев, делая сыры плотными и ароматными. Их используют для английского чеддера, голландского гауда и итальянского пармезана.



Пропионибактерии развиваются несколько месяцев при 24 °С в глубине сырных головок и выделяют газ, под давлением которого образуются характерные дырочки. Эталонный продукт с пропионибактериями — швейцарский сыр «Эмменталь».



**Бревибактерии** растут на поверхности сыра, образуя характерную красноватую слизь, нуждаются в притоке кислорода и постоянном смачивании рассолом. Классика жанра — французские «Мюнстер» и «Эпуас» и бельгийский «Лимбургер».



**Благородная плесень** (разновидности пенициллина) подсаживается в сердцевину сырной головки, растет и образует яркие сине-зеленые прожилки. По ним узнаются сыры рокфор (Франция), горгонзола (Италия), остеркрон и «Альпен Блю» (Австрия), бле-д'овернь и сент-агюр (Франция). Белая плесень культивируется на сырах камамбер, бри и «Невшатель».

ДЛЯ РЕЦЕПТА В КАЧЕСТВЕ ЭТАПОННОГО  
ОБРАЗЦА МОЖНО ВЗЯТЬ СЫР БРЫНЗА



СЫР

**Ферма настоящих  
продуктов**

1 кг / БРЫНЗА / МЯГКИЙ /  
ЖИРНОСТЬ 40 %

~~294.00~~  
**249<sup>00</sup> ₺**



## Как начать готовить сыр самому

Долгий путь начинается с малого. Сделайте первый шаг и попробуйте приготовить один из самых легких в рецептуре сыров — брынзу. ①

2 часа + до 3 дней на просолку / 300 г

### ИНГРЕДИЕНТЫ

**Молоко натуральное сырое** — 3 л

**Пепсин** — 0,075 г

**Соль «экстра»** — по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Вылить молоко в эмалированную посуду и подогреть на медленном огне до 36—40 °С (проверить готовность можно, дотронувшись до молока пальцем: оно должно быть очень теплым, но не горячим). Снять с огня.
- 2 Постоянно помешивая, ввести пепсин, хорошо перемешать и отставить при комнатной температуре на 30—40 минут.
- 3 Когда сформируется сгусток, разрезать его ножом на квадратики со стороной 1,5—2 см. Дать отдохнуть 10—15 минут, а затем вымешать руками, пока сыворотки не станет больше, чем сырной массы.
- 4 Выложить дуршлаг марлей, откинуть туда сырную массу (сыворотку можно собрать, перекипятить и использовать для питья или готовки). Посолить, перемешать, плотно завернуть в марлю и прижать грузом на 30 минут — 1 час (время от времени переворачивая).
- 5 Снять марлю и выложить сыр в 20%-ный раствор соли и оставить просаливаться до 3 дней в холодильнике. Сыр с каждым днем будет становиться плотнее и солонее. Но не стоит держать его долго, чтобы соленость не перешла в горечь.

# Формула хорошей трапезы

Выдержанные уксусы «Дон Джованни» от итальянского производителя «Леонарди» – настоящие звезды гастрономии. И об этом без ложной скромности заявлено на этикетке звездочками.

Количество звезд на бутылочках означает не столько время выдержки, сколько качество получившегося у мастеров продукта. Они присуждаются только продукции, выпускаемой лимитированной серией. Одна звезда означает — «весьма хороший», а пять (наивысшее число) — «превосходный».



Чем больше количество звезд,  
тем богаче вкус и шире  
применение

## БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ КРЕМ «ДОН ДЖОВАННИ»

Добавьте 1—3 капли



→ в рис, салаты, приготовленные и сырые овощи, белое и красное мясо, жаркое и рагу, омлеты, жареную и отварную рыбу



→ в рис, вареные овощи, жареный лосось, пиццу, мясо жареное и гриль, рыбу, свежие и выдержанные сыры



→ в рис, овощи отварные и гриль, жареный или отварной картофель, пиццу, мясо, рыбу, икру, сыр, мороженое, фруктовый салат

Попробуйте также бальзамические кремы с клубникой, инжиром, лимоном, финином и трюфелем



## Панфорте с черносливом и орехами



**ТАБРИС**  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ

## Перец, фаршированный кускусом и кедровыми орехами



**ТАБРИС**  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ



# Панфорте с черносливом и орехами

1 час / 4 порции

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Чернослив – 1 стак.

Ореховое ассорти (миндаль, фундук, кедровые орехи) – 1 стак.

Сушеный инжир – ½ стак.

Апельсин – 1 шт.

Мед жидкий – 4 ст. л.

Сахар – 100 г

Мука (желательно каштановая или миндальная) – 5–6 ст. л.

Соль – ¼ ч. л.

Белый перец – на кончике ножа

Гвоздика и корица, молотые – по вкусу

Сахарная пудра – для украшения

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Обжарить орехи на сковороде. С апельсина снять цедру мелкой теркой, а сок отжать и процедить. Цедру апельсина, муку, чернослив и инжир, нарезанные кусочками, соль и специи смешать вместе с орехами.
- 2 Мед, сахар и апельсиновый сок отправить в сотейник и на медленном огне подогреть, быстро размешивая. Когда сахар растворится и масса почти закипит, снять с огня и немедленно перемешать с ореховой смесью.
- 3 Форму для выпекания выстелить бумагой, выложить на нее массу и плотно утрамбовать.
- 4 Выпекать массу в прогретой духовке при 150 °С в течение 35–40 минут.
- 5 Остудить в форме. Вынуть, разрезать на кусочки и посыпать сахарной пудрой.

Рецепт от

**ОРЕХПРОМ**

сайт: orekhprom.ru



~~89.60~~

СУХОФРУКТЫ

**73<sup>00</sup> ₹**

**Золотая жменька**

250 Г / ЧЕРНОСЛИВ

# Перец, фаршированный кускусом и кедровыми орехами

30 минут / 4 порции

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Болгарский перец – 2 шт.

Кускус – 130 г

Кедровые орехи – 50 г

Маслины без косточек – 2 горсти

Сыр фета (или тофу) – 100 г

Томаты черри сушеные, в масле – 100 г

Базилик, свежий, измельченный – 2 ст. л.

Вода – 150 мл

Соль – по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Перец вымыть, разрезать вдоль вместе с ножкой. Очистить от семян, обсушить. И поместить вверх срезом в микроволновку на 5 минут при средней температуре.
- 2 Воду вскипятить и залить ею кускус, перемешать, закрыть крышкой и дать настояться 10 минут. Когда кускус размягчится, перемешать его вилок, всыпать кедровые орехи, измельченные маслины, сыр, томаты и базилик. Посолить и перемешать.
- 3 Разогреть духовку до 200 °С. Нафаршировать половинки перцев полученной смесью и запекать в горячем духовом шкафу в течение 10 минут. Подавать, украсив веточкой зелени и кедровыми орешками.

Рецепт от

**ОРЕХПРОМ**

сайт: orekhprom.ru



~~211.90~~

ОРЕХИ

**179<sup>00</sup> ₹**

**Золотая жменька**

100 Г / КЕДРОВЫЙ ОРЕХ



## Французский десерт со свежими ягодами



ПРОВЕРЕННЫЙ РЕЦЕПТ  
СОБЛАЗНЕНИЯ

ТАБРИС  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ



## Куриные грудки в беконе с сыром рикотта



ТАБРИС  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ

РУЛЕТ С НЕЖНЫМ СЕРДЦЕМ



## Французский десерт со свежими ягодами

2,5 часа / 4 порции

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Для безе

Яйца крупные – 3 шт.

Сахар – 150 г

Соль – щепотка соли

Для основы

Сливки 33-ные % – 300 мл

Ваниль – 1 стручок

Сахар – 1 ст. л.

Клубника – 125 г

Малина – 125 г

Бальзамический уксус – 1 ч. л.

Миндаль рубленый – по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Для безе в сухую чашу для миксера влить белки от трех яиц. Взбить на средней скорости в плотную пену. Не выключая миксер, постепенно добавить сахар и соль. Увеличить скорость до максимума и взбивать минут 8, пока масса не станет гладкой, блестящей и однородной. Выложить безе маленькими порциями, оставляя между ними свободное пространство, на покрытый пергаментом противень. Выпекать при 85 °С 2 часа.
- 2 Взбить сливки с семенами ванили и сахаром. В отдельной миске размять вилкой половину ягод с бальзамиком. Раскрошить безе, смешать ванильные сливки с ягодным пюре, добавить оставшиеся ягоды целиком. Собрать десерт по слоям: слой безе, слой сливок с ягодами и т. д. Сверху украсить ягодкой, листиком мяты и хлопьями миндаля.

Рецепт от кулинарной студии



MANDARIN  
gourmet



сайт:  
mandaringurme.ru

ТАБРИС  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ

## Куриные грудки в беконе с сыром рикотта

1,5 часа / 4 порции

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриные грудки – 4 шт.

Рикотта – 170 г

Бекон – 8 ломтиков

Оливковое масло – 1 ½ ст. л.

Шалфей, тимьян свежие – по вкусу

Соль, перец – по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Разрезать каждую грудку вдоль, не прорезая насквозь, и раскрыть. Мелко порубить шалфей и тимьян, приправить солью и перцем по вкусу.
- 2 Выложить на доску пищевую пленку, на нее — 2 ломтика бекона, сверху — куриную грудку, а в нее — ложку рикотты с травами. Сложить куриные грудки так, чтобы они были завернуты в бекон. Плотнo завернуть в пленку и отправить в холодильник на 1 час. Разогреть духовку до 180 °С.
- 3 В сковороде с тяжелым дном разогреть оливковое масло и обжарить рулетики по 2 минуты с каждой стороны. На каждый рулетик сверху выложить несколько веточек тимьяна и отправить в духовку на 12—15 минут. Достав рулетики из духовки, дать им отдохнуть 5 минут, накрыв фольгой. Подавать на подушке из салата с оливковым маслом.

Рецепт от кулинарной студии



MANDARIN  
gourmet



сайт:  
mandaringurme.ru

ТАБРИС  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ



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

## Mandarin Gourmet – первая кулинарная студия в Краснодаре

📍 г. Краснодар, ул. Красных Партизан, 323

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

8 марта

🕒 19:00



♥ mandaringurme  
🗨 Праздничный девичник

15 марта

🕒 19:00



♥ mandaringurme  
🗨 Сочные стейки

22 марта

🕒 12:00, 15:00



♥ mandaringurme  
🗨 Детки-конфетки. **Детский класс**

29 марта

🕒 19:00



♥ mandaringurme  
🗨 Средиземноморская кухня

# Яблочное настроение

Весной всегда хочется чего-то легкого, воздушного и нежного. Сочные яблоки помогут воплотить мечту.

**Р**ецепт яблочного тарта нашелся практически сразу. Вдохновили меня на приготовление этого тарта фотографии фуд-блогера из Хабаровска: увидела их и сразу захотела испечь пирог по приведенному рецепту. Первый опыт, на мой любительский взгляд, оказался удачным: дети с удовольствием уплетали десерт, и, по мнению моей мамы, тарт оказался вкуснее всякого торта. За таким пирогом не стыдно собрать всю семью, чтобы угостить каждого кусочком теплого яблочного десерта, да еще и с шариком мороженого.

При выборе второго варианта легкого и воздушного весеннего десерта лидирующие позиции в моем чарте занял зефир. За основу я взяла гостовский вариант рецепта. К нему добавила идеи Ирины Чадаевой, автора нескольких кулинарных книг. И по неизменной привычке уменьшила количество сахара. Получилась легкая и простая сладость, самое сложное в приготовлении которой — не съесть ее раньше времени. 🍏



**ТАТЬЯНА УСТЮГОВА**

кулинарный блогер, мать двоих сыновей

Личный блог

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



## Яблочный тарт

1,5 часа / на 1 тарт

### ИНГРЕДИЕНТЫ

*Для теста*

**Пшеничная мука** — 300 г

**Сахар** — 2 ст. л.

**Сливочное масло замороженное** — 250 г

**Желток** — 2 шт.

*Для компоте*

**Яблоки зеленые крупные** — 3 шт.

**Корица** — 1 ч. л.

**Сахар** — 2 ст. л.

**Вода** — 1 ст. л.

**Ваниль** — 1 стручок

**Лимон** — ½ шт.

*Для топинга*

**Яблоки зеленые крупные** — 2 шт.

**Лимон** — ¼ шт.

**Джем абрикосовый** — 4 ст. л.

**Вода** — 1 ст. л.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Просеять муку, натереть в нее на крупной терке ледяное масло, хорошо перемешать до образования крошки. Быстро, пока масло не начало таять, добавить сахар, желтки и очищенный от семян измельченный стручок ванили. Еще раз быстро перемешать: тесто получается гладким и эластичным. Сформировать из теста шар, завернуть в пищевую пленку и отправить в холодильник на 30—40 минут.



## КОМПОТЕ

(от франц. «Compote») – отваренные с сахаром фрукты.

- 2 Для компоте очистить стручок ванили, семечки собрать ножом и отправить в сотейник. Добавить сахар. Очистить яблоки от семян и кожицы, нарезать очень мелкими кубиками — 0,5 см. Отправить их в сотейник, засыпать корицу, влить воду и перемешать. Поставить на средний огонь и томить под крышкой 10—15 минут: яблоки должны стать мягкими и немного прозрачными. В ходе приготовления компоте добавить мелко порезанную или натертую на терке цедру лимона. Яблочная смесь должна получиться без лишней влаги. Отставить компоте охлаждаться.
- 3 Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать тонкими ломтиками в 1—2 мм и сбрызнуть соком  $\frac{1}{4}$  лимона, чтобы яблоки не потемнели.
- 4 Тесто достать из холодильника, раскатать толщиной 0,5 см, сделав пласт теста на 4—5 см больше диаметра формы.

Выложить тесто в форму на пекарскую бумагу и разровнять, а излишки по краю формы срезать ножом. Проколоть вилкой тесто в нескольких местах, чтобы оно не вздувалось.

- 5 На тесто выложить слоями компоте, затем ломтики яблок, посыпать сахаром и отправить выпекать в разогретую духовку на 25—30 минут при 200 °С. Как только бортики подрумянятся, а яблоки чуточку начнут запекаться — пора вынимать.
- 6 Абрикосовый джем и воду довести до кипения, размешать и смазать получившейся глазурью тарт, используя силиконовую кисть.
- 7 Остудить тарт, вынуть из формы или подать прямо в ней.





## Зефир

1 час + 12 часов на застывание / 1 кг

### ИНГРЕДИЕНТЫ

*Для пюре*

**Яблоки зеленые средних размеров** – 4 шт.

**Сахар** – 200–250 г

**Яичный белок** – 1 шт.

**Ванильный сахар** – 1 пакетик

**Ягодное пюре (смородина/клубника/клюква свежая или мороженая)** – 4–5 ст. л.

*Для сиропа*

**Сахар** – 415–425 г

**Вода** – 160 г

**Агар-агар** – 8 г

*Для посыпки*

**Сахарная пудра** – по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Выстлать бумагой для выпечки противень и приготовить кондитерский мешок или чистую сухую столовую ложку — для отсаживания и подсыхания зефира.
- 2 Чистые яблоки разрезать пополам, удалить косточки, положить в широкую тарелку срезом вниз и запечь в микроволновке до мягкости в течение 4–5 минут. Вынуть мякоть из яблок, пробить ее блендером или протереть через сито, добавить в получившееся пюре простой и ванильный сахар, хорошо перемешать и оставить до полного остывания.
- 3 Для сиропа замочить агар-агар в 160 г воды на несколько минут. Поставить на средний огонь и, помешивая время от времени, довести почти до кипения, чтобы агар-агар растворился. Затем всыпать в воду сахар и хорошо перемешать, довести до кипения и продержать на среднем огне 5 минут до тех пор, пока лопаточка, поднятая из сиропа, не потянет за собой тонкую «нить». Отставить сироп остужаться.
- 4 Переложить готовое остывшее яблочное пюре в большую устойчивую чашу миксера. Добавить половину белка и взбивать до посветления массы. Затем ввести оставшийся белок и взбивать, пока масса не приобретет пышность и густоту. Продолжая взбивать, влить в смесь слегка остывший, но еще горячий сироп. Не выключать миксер до тех пор, пока объем массы не увеличится и сама она не станет похожа на безе. Чтобы сделать зефир цветным, ввести в него ягодное пюре.
- 5 Быстро переложить массу в кондитерский мешок и отсадить из него на подготовленный противень заготовки зефира (тоже можно сделать ложкой).

Приятного аппетита!

# Формула хорошей трапезы

Cam  
Bech



Благородный черный чай «Эрл грей» теперь можно не только пить, а пробовать в виде желе от «Кан Беч».



Основа ← Добавки → Итог



Приготовленное из натуральных чайных листьев, поставляемых из Индии и Шри-Ланки и сбрызнутых бергамотовым маслом, желе хранит насыщенный вкус легендарного напитка.



Смешав желе с сыром рикотта и подогретым медом, начините им волованы и украсьте грецким орехом.



Попробуйте желе с салатом из винограда и лесных орехов.



# Пост как праздник

Великий пост продлится с 3 марта по 19 апреля, а это самое время для особого меню. Тем более если под рукой оригинальные новинки и проверенная кулинарная классика.



Рецепты Сергея Синицына, международного судьи и посла Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров (World Chefs) в России

## Мисо-суп с грибами, тофу и водорослями



МОРСКАЯ КАПУСТА

**Сибуки**

17 г / СТАНДАРТ

~~111.10~~  
**93<sup>00</sup> Р**

Снеки из морской капусты, сдобренной кукурузным и кунжутным маслом и морской солью, — незаменимый ингредиент для восточной кухни, который смело может выступать в качестве самостоятельной закуски.

1 час / 4 порции

Готовим  
в свободное  
время

### ИНГРЕДИЕНТЫ

**Бульон овощной (или из морепродуктов**

**в разрешенные дни)** — 4 стак.

**Соевая паста темная** — 3 ст. л.

**Водоросли «Вакаме» сухие** — 1 горсть

**Грибы шиитаке сухие** — 10–15 шт.

**Соль морская** — 2 щепотки

**Сыр тофу** — 200 г

**Специя «Перец черный крупномолотый»** — 4 щепотки

**Лук зеленый** — 2–3 стрелки

**Морская капуста «Сибуки»** — 6 пластинок

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Грибы замочить на 30 минут, отварить в подсоленной воде 10–15 минут, отвар слить. Грибы нарезать ломтиками.
- 2 Бульон прогреть, добавить соевую мисо-пасту, грибы, сухие водоросли, довести почти до кипения, добавить нарезанный кубиками сыр тофу и нарезанный зеленый лук, накрыть крышкой и настаивать 3 минуты.
- 3 Подавать в глубоких китайских пиалах, перед подачей посыпать мелко нарезанными водорослями «Сибуки».



## Тыква с полбой, черносливом и арахисом

1,5 часа / 4 порции

Рецепт  
выходного дня

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Тыква круглая (2 кг) – 1 шт.

Зерно полбы – 1 стак.

Соль морская – 4 щепотки

Масло сливочное

(во время поста не использовать) – 100 г

Яблоко зеленое крупное – 1 шт.

Мед жидкий – 2 ст. л.

Чернослив – 1 стак.

Арахис очищенный дробленый – ½ стак.

Кокосовое молоко – ½ стак.

Масло тыквенное – 4 ст. л.

Кресс-салат свежий – 1 коробочка

Вода – 2 стак.



БЕЗ ГЛЮТЕНА

КРУПА  
**Кос-Маис**

500 Г / ЗЕРНО ПОЛБЫ /  
ДЛЯ ВАРКИ

~~75.70~~  
**66<sup>00</sup> ₺**

Почти забытый продукт, полба, предок современной пшеницы. От окультуренного потомка ее отличают отсутствие глютена, большее содержание белков и клетчатки, мягкая консистенция и нежный ореховый вкус.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Зерна полбы промыть проточной водой, отправить варить в сотейнике с 2 стаканами подсоленной воды 30—40 минут, слить лишнюю воду в отдельный стакан, а к зернам добавить сливочное масло (либо не добавлять, если вы соблюдаете пост).
- 2 Тыкву тщательно, с щеткой промыть снаружи, удалить верхнюю крышку, ложкой удалить мякоть, освободив место для начинки.
- 3 Яблоко очистить от кожуры, натереть на крупной терке, смешать с медом и смазать внутренней стороны тыквы.
- 4 Зерна смешать с крупно нарезанным черносливом, дробленым арахисом, засыпать в тыкву и отправить томиться без крышки в разогретую до 140 °С духовку на 30 минут.
- 5 Достать из духовки, шпажкой проверить готовность тыквы, добавить кокосовое молоко (если каша суховата, смешать с оставшимся отваром) и отправить в духовку, накрыв крышкой, на 10—15 минут, при необходимости немного увеличив температуру.
- 6 Извлечь из духовки и дать настояться еще 10 минут. Подавать к столу в тыкве, поставив ее в вазу для фруктов. На тарелки выкладывать крупной ложкой, захватывая часть тыквы, полить тыквенным маслом и посыпать кресс-салатом.





## Киш с овощами и кокосовым молоком

1 час подготовки + 40 минут  
приготовления / 8 порций

Рецепт  
выходного дня

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста

Мука каштановая – 1 ½ стак.

Дрожжи сухие быстрорастворимые – 4 г

Вода – 1–1 ½ стак.

Сахарный песок – 1 ст. л.

Соль морская мелкая – 1 ч. л.

#### Для начинки

Лук-порей (белая часть) средний – 20 см

Морковь очищенная средняя – 2 шт.

Масло растительное – 4 ст. л.

Молоко кокосовое консерв. – 1 ½ стак.

Соль морская – 4 щепотки

Специи тимьян – 4 щепотки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 В теплой воде растворить сахарный песок и дрожжи. Оставить на 15 минут до появления пузырьков (если их нет, замените дрожжи на более свежие).
- 2 Затем начать добавлять частями просеянную каштановую муку, соль, растительное масло и замешать мягкое тесто. Накрыть миску с тестом пищевой пленкой и оставить на 1 час в теплом месте.
- 3 Для приготовления начинки разрезать вдоль белую часть лука-порея, нарезать вдоль длинными полосками и нашинковать крошкой, морковь натереть соломкой, нарезать крошкой, обжаривать 5 минут на среднем огне на растительном масле.
- 4 Добавить соль, специи тимьян и кокосовое молоко, выпаривать, помешивая, 5–7 минут до загустения.
- 5 Тесто выложить на присыпанный каштановой мукой силиконовый коврик или пергамент, раскатать пластом в 1 см, аккуратно выложить на противень, сделав углубление для начинки, в середину выложить начинку, можно защипнуть бортики теста и отправить в разогретую до 180 °С духовку на 20–30 минут. Извлечь из духовки и подавать теплым.

МУКА

### Принчипато ди Лучедио

500 г / КАШТАНОВАЯ

~~673.10~~

**529<sup>00</sup> Р**

Мука с приятным цветовым оттенком, ярким сладковатым вкусом словно рождена для выпечки, хотя поленту из нее тоже можно приготовить. Помимо оригинального вкуса, она порадует тем, что выпечка из нее лучше формируется и дольше хранится.



## Спагетти из риса с жареными каштанами и кокосовым молоком



30 минут / 4 порции

Блюдо  
на скорую  
руку

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Спагетти рисовые – 300 г

Соль морская – 4 щепотки

Тимьян свежий – 1 веточка

Молоко кокосовое – 1 стак.

Каштаны с/м – 2 горсти

Масло из грецкого ореха – 4–8 ч. л.

Грецкие орехи – 8 шт.



БЕЗ ГЛЮТЕНА

МАКАРОНЫ

**Фиорентини**

500 Г / СПАГЕТТИ /  
ИЗ РИСА / БЕЗ ГЛЮТЕНА

~~218.50~~

**185<sup>00</sup> ₺**

Любовь к пасте и блюдам из риса итальянским мастерам удалось воплотить в новом продукте – спагетти из рисовой муки, что будут равно хороши в традиционных европейских и азиатских яствах.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Каштаны разморозить, запечь в течение 10–15 минут в разогретой до 160 °С духовке до появления приятного запаха, извлечь из духовки.
- 2 Рисовые спагетти отварить в подсоленной воде с веточкой тимьяна 7 минут, откинуть на дуршлаг и переложить в широкую сковороду с разогретым кокосовым молоком на 1–2 минуты.
- 3 Выложить спагетти на тарелки, распределить по поверхности каштаны, потереть сверху часть орехов и по 1 орешку положить в середину. Аккуратно покатать ореховым маслом.



16+

Больше рецептов  
в электронной версии  
журнала [apps.tabris.ru](http://apps.tabris.ru)

# ГОТОВИМ СТИЛЬНО

Кухонные принадлежности не самый желанный подарок на 8 Марта. Но мы нашли 8 исключений из этого правила.

подготовила Дарья Щетинина

1

1



## СКОВОРОДА Грин Пен Стокгольм\*

1 ШТ. / 28 СМ / ЭКО / КЕРАМИЧЕСКОЕ ПОКРЫТИЕ / ДЛЯ БЛИНОВ

~~3 910.00~~  
**3 180<sup>00</sup> ₺**

Классическая сковорода из анодированного алюминия: удобная и износостойкая. Элегантные ненагревающиеся ручки из стали оптимально ложатся в руку. Утолщенное дно и стенки толщиной 5 мм «работают на результат». Прочное покрытие «Термолон» на минеральной основе исключает прилипание пищи и значительно уменьшает использование масла. Плюс ко всему сковорода подходит ко всем видам плит и легко моется вручную.

2



## ТУРКА Керафлейм

1 ШТ. / 240 МЛ / ЧЕРНАЯ / КЕРАМИКА

~~1 214.90~~  
**999<sup>00</sup> ₺**

Турка выполнена из бразильской керамики — это покрытие не боится высоких температур и традиционно является атрибутом настоящего кофе. Дно и стенки турки разогреваются равномерно, благодаря чему вкус и аромат напитка раскрываются полностью. Съемная ручка позволяет компактно хранить предмет. Изящное декорирование внешней поверхности колбы добавит эстетики.





УНИКАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ:  
СЪЕМНАЯ РУЧКА

2



3

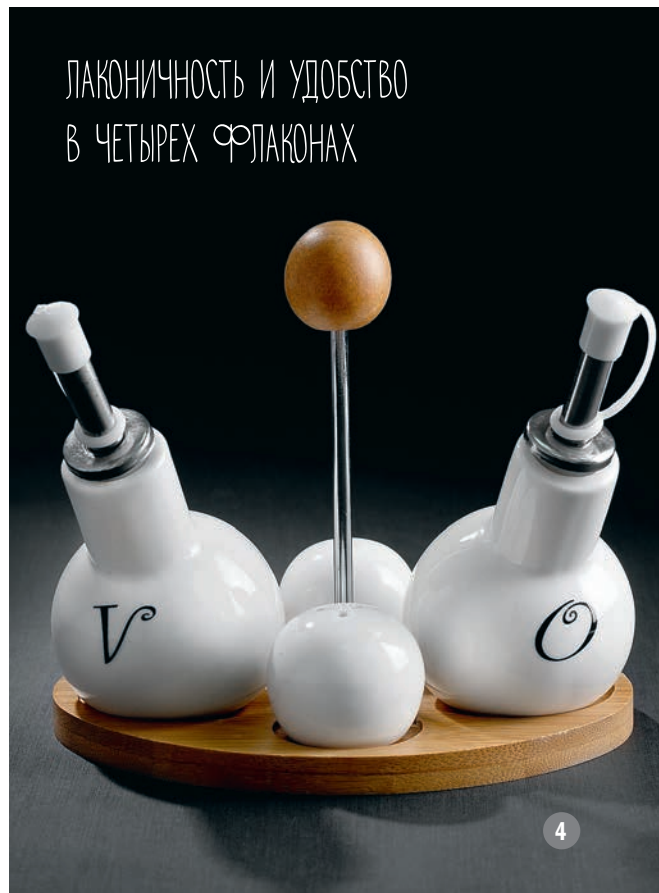


СИТЕЧКО  
**Аполло Спа**

1 ШТ. / ДЛЯ ЧАЯ

~~103.60~~  
**88<sup>00</sup> ₺**

3 Это ситечко из огнеупорного пищевого силикона, выдерживающего температуры от -30 до +230 °С, похоже на маленького человечка. Руки у человечка легко гнутся, он разместится на ободке чашки, пока заварка насыщает кипяток. Сетчатое основание ситечка не позволяет высыпаться даже мелким чаинкам. Ситечко без проблем моется, быстро сохнет и радует глаз.



4

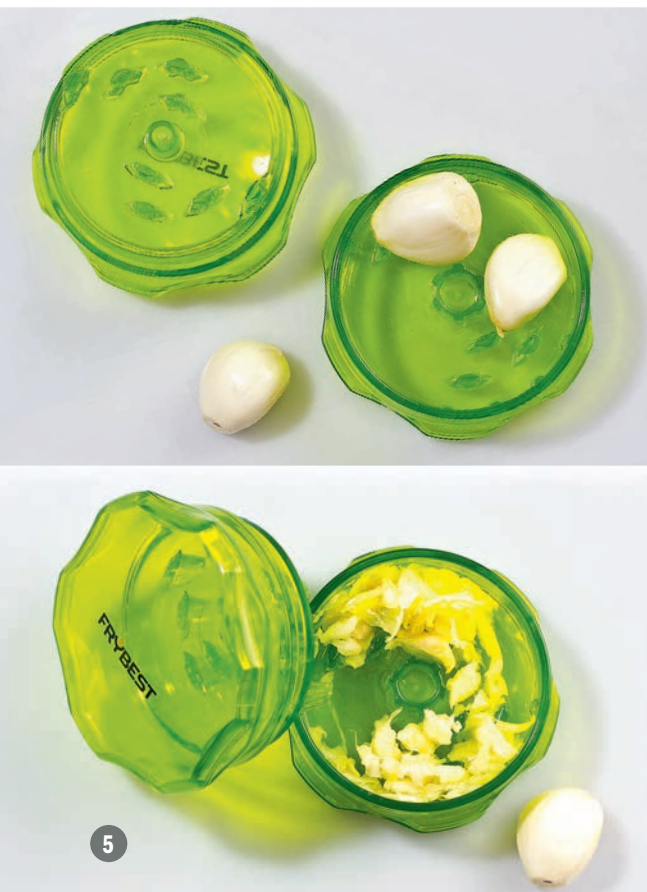


НАБОР ДИСПЕНСЕРОВ  
**Премьер**

1 ШТ. / ДИСПЕНСЕР / УКСУС /  
МАСЛО / СОЛЬ / ПЕРЕЦ

~~906.20~~  
**770<sup>00</sup> ₺**

4 Набор состоит из диспенсеров для масла и для уксуса, солонки и перечницы: все необходимое теперь под рукой, а не спрятано на дальней полке. Все предметы сделаны по оригинальному дизайну из керамики белого цвета и надежно размещаются на подставке из бамбука. Емкости для масла и уксуса снабжены металлическим разбрызгивателем: заправок в салате будет ровно столько, сколько нужно.



5



ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ  
**Фрайбест**

1 ШТ. / ЗЕЛЕНый / ДЛЯ ЧЕСНОКА

~~207.60~~

**175<sup>00</sup> ₺**

Приспособление не только измельчит чеснок до нужной консистенции и очистит головку чеснока от шелухи всего за пару секунд, но и порадует ярким citrusовым дизайном. Измельчитель не оставляет отходов и позволяет получить самые разные формы нарезки чеснока. Изготовленный из пищевого пластика, он легко моется вручную или в посудомоечной машине.

5



6



ДУРШЛАГ  
**Премьер**

1 ШТ. / 14 СМ / ЭМАЛИРОВАННЫЙ / ЛИМОННЫЙ

~~379.50~~

**320<sup>00</sup> ₺**

6

Нарядный, удобный и эргономичный дуршлаг из высококачественной стали с эмалевым покрытием идеально подходит для процеживания, ополаскивания и стекания макарон, овощей, фруктов, а также для мытья и промывания ягод, грибов и риса. Дуршлаг имеет устойчивое основание и оснащен удобными ручками по бокам. Приятно готовить, вкусно есть, легко мыть.



7



8

7



НАБОР  
**Фрайбест**  
2 ШТ. / СИЛИКОН / ПРИХВАТКИ /  
ДЛЯ ГОРЯЧЕГО

~~207.60~~  
**175<sup>00</sup> ₺**

Безопасные и нетоксичные, гибкие и прочные силиконовые ручки-прихватки выдерживают высокую температуру вплоть до 250 градусов, совершенно не нагреваясь, и могут использоваться даже в духовке. Эргономичная форма позволяет без труда переносить горячую посуду. Внутренняя рельефная поверхность прихватки способствует лучшей фиксации предмета в руках.

8



НАБОР  
**Сейшин\***  
1 ШТ. / САПОЖОК / РОМАШКА /  
ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ

~~759.00~~  
**645<sup>00</sup> ₺**

Горшочек-сапожок с семенами аптечной ромашки и минерализованным грунтом — это популярный инновационный продукт и оригинальный подарок. Принцип единый и простой: необходимо посадить имеющиеся в комплекте семена в горшочек с землей, поставить его на солнечное место и просто добавить воды. Спустя две недели при правильном уходе можно будет увидеть первые ростки.



# Гадание по чайникам

Чайный пакетик в современном виде появился на свет 85 лет назад, и до сих пор вокруг него кипят страсти. Удивительно, как такой малости удается объединить столько стран и людей?

## ВИДЫ ЧАЯ В ТС «ТАБРИС»

УСЛОВНЫЕ  
ОБОЗНАЧЕНИЯ



Время  
заваривания (мин.)



Метод  
заваривания



Добавки



Страна  
произрастания



Страна  
производства

	ЧЕРНЫЙ	ЗЕЛЕНый	ЧЕРНЫЙ с добавками	ЗЕЛЕНый с добавками	УЛУН	РОЙБУШ	БЕЛый	ТРАВЯНОЙ
	3–4	3–4	3–7	4–10	1–4	5–9	2–7	3–9
200 мл								
			Бергамот, какао, орех, мята, душица, чабрец, корица, гвоздика	Мята, ягоды, цветы, розмарин, имбирь, шиповник, цедрa цитрусовых	Молоко	Лимонное сорго, корочки апельсина корица, мята, анис, фенхель	Фрукты, имбирь, корица, лемонграсс, лепестки цветов	Шафран, гибискус, тимьян, душица, вербена, шиповник

## ПРОИЗВОДИТЕЛИ ПАКЕТИРОВАННОГО ЧАЯ В ТС «ТАБРИС»

ФОРМА  
УПАКОВКИ



Пакетики



Пирамидки



Пакетики для чайника

x2 Количество вкусов  
чая данного вида

РОССИЯ 53%



AZERCAJ



AHMAD TEA  
LONDON



Greenfield



Lipton



Маюеста чай



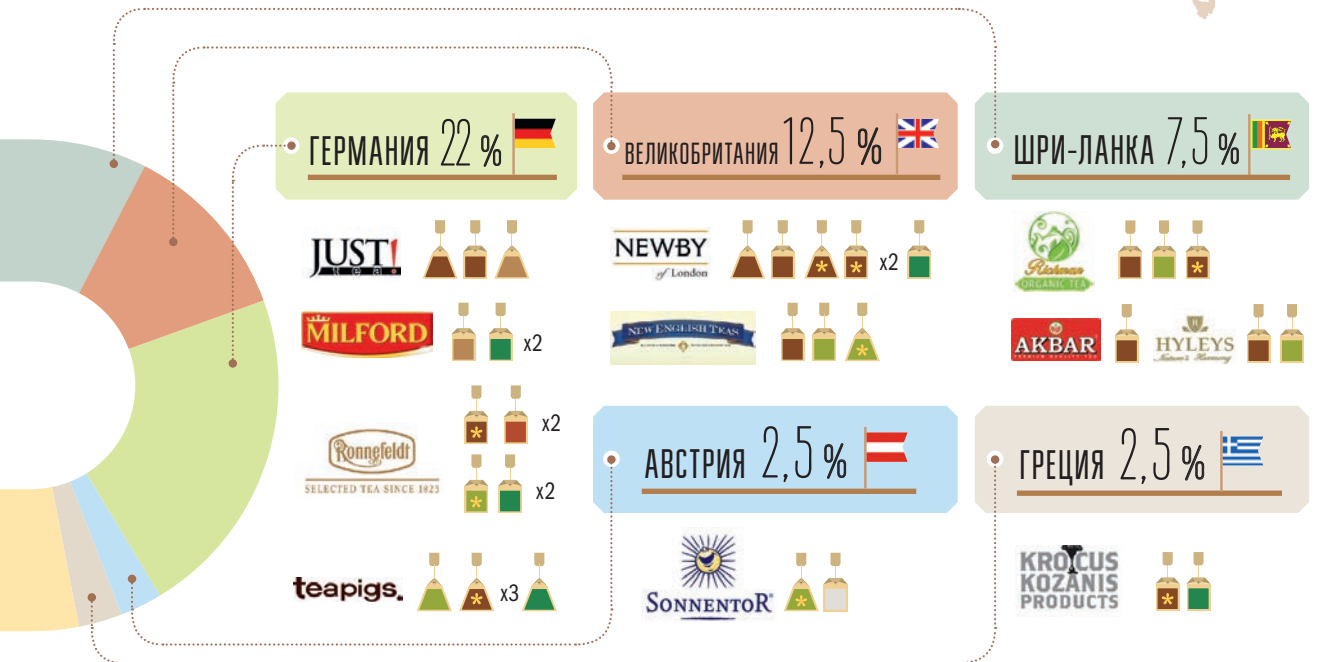
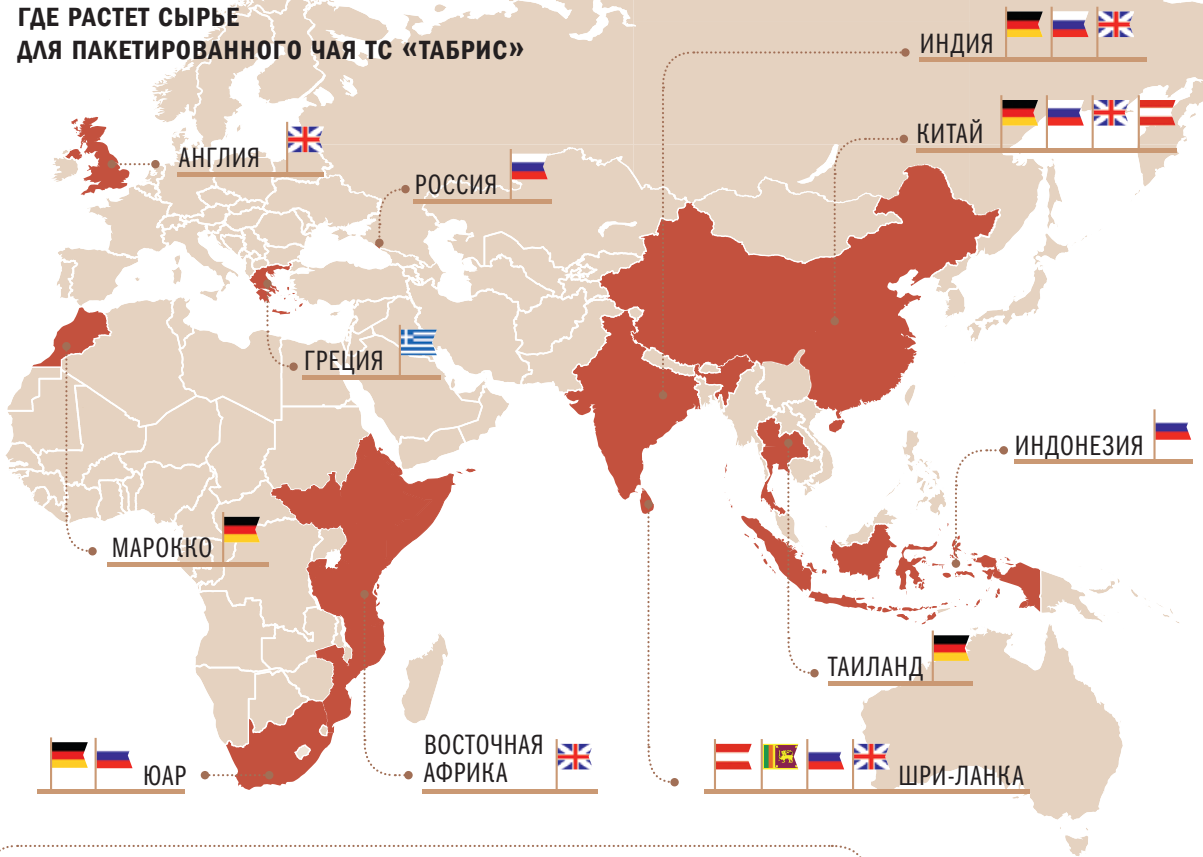
maitre  
de thé



TESS



**ГДЕ РАСТЕТ СЫРЬЕ  
ДЛЯ ПАКЕТИРОВАННОГО ЧАЯ ТС «ТАБРИС»**



# Король Выдумляндии

В «Арчи МакФи» ложной скромностью не страдают, заявляя откровенно: мы продаем потрясающие вещи, а за скучным и обыденным – это не к нам. И они правы.

**В** семикнижье о «Гарри Поттере» есть персонажи-близнецы Фред и Джордж Уизли. По сюжету, они открывают целый магазин, набитый своими изобретениями: «Ирисками «Гиперязычки», «Портативным болотом», «Перьями с автоответчиком» и прочими безумствами.



«АККОУТРЕМЕНТС» (ACCOUTREMENTS) ПЕРЕВОДИТСЯ С АНГЛИЙСКОГО КАК «СНАРЯЖЕНИЕ» ИЛИ «АМУНИЦИЯ»

ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА

**Аккоутрементс\***

40 Г / ВКУС АБСЕНТА

~~286.10~~  
**239<sup>00</sup> ₺**

Для декадентов и любопытствующих: самый настоящий вкус эликсира, вдохновлявшего Верлена, Ван Гога и Рембо. Алкоголя не содержит, но дух передает. Иллюстрация на коробке – стилизованная Зеленая фея, муза этого напитка.

# 100—150

новых товаров ежегодно изобретают «Аккоутрементс».



Состав столь оригинальных жевательных резинок на самом деле не отличается ничем радикальным: стандартный гуммиарабик, кукурузный сироп, жевательная основа и натуральные вкусовые добавки типа зеленого чая или укропа.



ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА

**Аккоутрементс\***

40 Г / ВКУС ЗЕЛЕННОГО ЧАЯ

~~286.10~~  
**239<sup>00</sup> ₺**

Больше зеленого чая, всегда и везде! Кудесники бренда отдали дань не только аутентичному вкусу, но и Китайской империи, где и вывели эту чайную культуру. Упаковка жевательной резинки – как сакральная шкатулка-привет из великой и древней эпохи.





Среди вкусов жевательных резинок «Аккоутрементс» появилась еще пара дерзких новинок — со вкусом бекона (любимого, кстати, продукта бренда) и попкорна, для кинолюбов.

Если история близнецов — плод воображения писательницы Джоан Роулинг, то до боли похожая на нее биография американца Марка Пэлоу — реальность. 25 лет назад он использовал веселую атмосферу 70-х в пользу своего бизнеса и начал создавать эксцен-

тричные сувениры из разряда «это совершенно непрактично, но жизненно вам необходимо». Первый магазин Марка, «Арчи МакФи», был открыт в Сиэтле, и десятки тысяч покупателей, доселе не знавших, что им непременно нужен гель для душа с запахом бекона, пластыри с

портретом Эдгара По или резиновая уточка с демоническими рожками, кинулись сметать творения Пэлоу. Вскоре некоторые из товаров заслужили культовый статус. Например, жевательная резинка, известная всему миру благодаря ретейл-бренду «Арчи МакФи», «Аккоутрементс». Она примечательна не только необычными вкусами, но и дизайном жестяных упаковок. Этот факт сразу отзовется в русской душе, ведь как тут не вспомнить дореволюционную забаву — коллекционирование прелестных коробочек-бонбоньерок? **1**

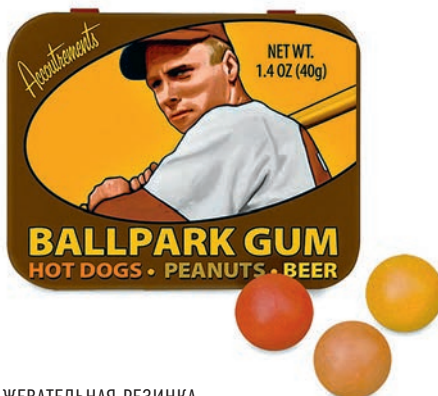
Арчи Макфи — имя прадеды бывшей жены Марка Пэлоу. Сам американец, в 1920-х годах прошлого века Арчи гастролировал со своим джаз-бэндом по странам Азии. Он был невероятно остер на язык, причем все его шуточки отличались крайней меткостью.



ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА

**Аккоутрементс\*** ~~286.10~~  
40 Г / ВКУС ОГУРЦА **239<sup>00</sup> ₺**

Соленый огурчик — всегда соленый огурчик, даже если он жевательная резинка. Для украшения коробочки дизайнеры «Аккоутрементс» по своему обыкновению создали отдельный персонаж и несколько вариантов его портрета.



ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА

**Аккоутрементс\*** ~~286.10~~  
40 Г / ХОТ-ДОГ, ОРЕШКИ, ПИВО **239<sup>00</sup> ₺**

Что может быть изысканнее букета вкусов хорошего ржаного напитка, соленых орешков и правильного хот-дого? Любый спортивный болельщик и гурман ответит: ничего. Каждый шарик в упаковке соответствует одному из этих деликатесов.

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



## Нуга Торроне

Восхитительная сладость  
из солнечной Италии



Форма нуги в виде брусочки — дань бракосочетанию, Франческо Сфорци и Бьянки Висконти, проходившему в 1441 году в крепости Тораццо. Лакомство было сложено в форме самой крепости, брусочками которой и лакомились гости.

ПОДАЮТ ТОРРОНЕ К ЧЕРНОМУ КОФЕ,  
А ИНОГДА — К НЕКОТОРЫМ ВИНАМ

В ее составе — орехи, яйца, мед и шоколад высочайшего качества, щедро одобренные фруктами и ягодами, выращенными на плантациях итальянского Караваджо, родине Микеланджело.

РАЗРЕЖЬТЕ  
ТОРРОНЕ  
ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ

Первый опубликованный рецепт классического торроне встречается в испанском «Руководстве для женщин» («Manual de Mujeres») XVI века.



НУГА

**Каза Ринальди**

100 г / АССОРТИ /

КРЕМОВАЯ / ТОРРОНЕ

202.50

**173<sup>00</sup>₽**



ПОЛУФАБРИКАТ

# Смесь для макаронс

Легкий способ овладеть секретами  
франко-итальянского десерта



Макаронс – миндальное печенье с приятной хрустящей текстурой. Спрятанная между его половинками начинка сохраняет невероятную нежность.



В СОСТАВЕ ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР,  
НЕ ТАКОЙ КАЛОРИЙНЫЙ, КАК ЕГО  
«БЕЛЫЙ СОБРАТ»



Французы из «Натур эт Алиментс» уже более ста лет производят продукты только из органических ингредиентов. На фабрике для придания малиновым макаронс цвета используют свекольный порошок, а для насыщенного ягодного аромата – малиновый сок.

~~333.50~~

СМЕСЬ

**279<sup>00</sup>₽****Натур эт Алиментс**

152 Г / БИО / МАЛИНА / ДЛЯ МАКАРОНС

В наборе 2 смеси: для беже и крема. Просто взбейте белок 1-го яйца, добавьте содержимое нужного пакетика и отсадите полученную массу на противень, и – запекаться в разогретой духовке. Крем же приготовить и того легче – развести смесь водой и вскипятить.

Спустя **48 часов** принято подавать макаронс после приготовления – столько времени им необходимо, чтобы достичь идеального состояния: подержите их пару дней в холодильнике.



# Мировой сыр

Предприятие, чей солидный возраст достиг юбилейных 85 лет, не перестает создавать интересные новинки. Две из них – сыры, составляющие гордость Запада и Востока.

«Кубарус-Молоко», одно из самых крупных пищевых предприятий Краснодарского края, ежегодно старается представить поклонникам своей продукции очередную вкусную и оригинальную новинку. Среди

Среди эксклюзивных продуктов, выпускаемых компанией, кисло-молочный напиток ацидофилин, который оценят по достоинству поклонники здорового образа жизни.

недавних продуктов, появившихся под маркой компании, — рассольные сыры «Моцарелла» и «Ехегнадзор». Гордость итальянской гастрономии «Моцарелла»

имеет нежный слегка сливочный пикантный вкус и мягкую сочную консистенцию, которая в Средневековье покорила сперва жителей региона Кампания, а после — весь мир.

Сыр «Ехегнадзор», берущий начало в кулинарных традициях другой горной страны, Армении, по консистенции близок к сухому крошащемуся творогу, но менее зернистый. Его вкус сдобрен горными травами, семенами и листочками тимьяна. Но оба сыра великолепно сочетаются со свежими томатами, салатами, запеченными овощами, пастами, гренками и хороши как самостоятельная закуска. Выберите любимый вкус.

Сайт: [kubarus-moloko.ru](http://kubarus-moloko.ru)

## СЫР Моцарелла Мини

125 Г / МОЦАРЕЛЛА /  
МИНИ / ЖИРНОСТЬ 50 %

~~76.20~~  
**66<sup>00</sup> ₺**



## СЫР Моцарелла

125 Г / МОЦАРЕЛЛА /  
ЖИРНОСТЬ 50 %

~~74.80~~  
**65<sup>00</sup> ₺**

# 130

КОМПАНИЯ ОСНОВАНА  
В 1929 ГОДУ

наименований молочных продуктов выходит  
под маркой «Кубарус-Молоко»



## СЫР Ехегнадзор\*

250 Г / ПРЯНЫЙ

~~231.73~~  
**199<sup>00</sup> ₺**

## ОВОЩНОЕ РАГУ

# Эскаливада



Закуска по канонам  
Дон Кихота



Компания-производитель рекомендует сочетать эскаливаду с салатом из козьего сыра, кусочком тоста и анчоусами или подавать в качестве гарнира для жареного мяса. Также эскаливада хороша в роли самостоятельной закуски с кусочком тоста.

КУЛИНАРНЫЕ БЛОГЕРЫ СЧИТАЮТ КАТАЛОНСКУЮ ЭСКАЛИВАДУ ПРЕКРАСНЫМ ГАРНИРОМ К СОЛЕНОЙ СЕЛЬДИ

Эскаливада — визитная карточка каталонской кухни. Это запеченные на огне овощи: баклажаны и красный перец, сопровождаемые луком, оливковым маслом, уксусом, солью и перцем, «приправленные» легким ароматом дымка.



ПОСТНОЕ  
БЛЮДО



КОНСЕРВЫ ~~343.20~~  
**Кан Беч 270<sup>00</sup>₽**  
250 Г / ЭСКАЛИВАДА / ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ



Эталонный рецепт эскаливады хранится в Капсуле времени Института Сервантеса, куда он был помещен писателем Хуаном Марсе. Его можно будет прочитать в 2029 году.

«Кан Беч» готовит эскаливаду традиционным способом: жарит овощи на сильном огне и очищает их вручную. Так овощи сохраняют больше вкуса, сочности мякоти, витаминов и полезных веществ, а компания поддерживает аутентичность вкуса каталонского блюда.



## ЗАКУСКА

## Сушеные черри в масле

## СОДЕРЖАТ

- сахар
- пектиновые и азотистые вещества
- органические кислоты
- алкалоиды
- минеральные соли
- витамины А, С, В, В2

Восходящая звезда  
испанской кулинарии

СУШЕННЫЕ ЧЕРРИ ОБЛАДАЮТ НЕОБЫЧНЫМ  
НАСЫЩЕННЫМ И ПИКАНТНЫМ ВКУСОМ



Отборные томаты черри, собранные в южных регионах Испании, проходят особую многоступенчатую сушку, которая гарантированно сохраняет все полезные вещества, отличный вкус и качества деликатеса.

Вкус солнца



Сушеные томаты набирают популярность во всем мире. Недавно с их участием приготовили самый дорогой в мире бутерброд – «платиновый клубный сэндвич фон Эссен», который можно попробовать в отелях сети «Фон Эссен», заплатив за него более 200 \$.



КОНСЕРВЫ

**Санфлавино\***

90 Г / ТОМАТЫ ЧЕРРИ / СУШЕННЫЕ / С БАЗИЛИКОМ / В МАСЛЕ

~~519.60~~  
**390<sup>00</sup>Р**

«Санфлавино» прекрасно смотрятся с феттучине, в пицце и легких средиземноморских салатах, домашнем хлебе, а также в качестве сопровождения к сырной тарелке или самостоятельной закуски к хорошему вину.



\* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.



# Формула хорошей трапезы

**Sanflavino**

## Синьор помидор от «Санфлавино»

Придайте любимым блюдам  
томатный испанский акцент.

Испанские чудесники «Санфлавино» угощают вас вялеными помидорами в масле, аутентичным продуктом своей солнечной страны.



**В ПАСТУ** →  
с обжаренными овощами, чесноком, хлебными крошками и тертым копченым сыром



**В ПИЦЦУ** →  
ваш любимый вариант начинки



**К ЗАКУСКАМ** →  
брускетта с песто и сыром пармезан



**К САЛАТАМ** →  
с запеченным куриным филе, рукколой, овощами



# ПАСТА Рисовая с томатами



«ДЖИЛЬИ» ОЗНАЧАЕТ «ЛИЛИЯ»:  
ПАСТА ПОХОЖА НА ЭТОТ ЦВЕТОК

## ПРОИЗВОДИТЕЛИ РЕКОМЕНДУЮТ

Отварить пасту в большом количестве воды не больше 3 минут, приправить сушеными томатами черри в оливковом масле, добавить крупно нарезанный миндаль, базилик, петрушку и тертый сыр рикотта. Подавать очень горячей.

МАКАРОНЫ

**Принчипато  
ди Лучедо**

500 г / джилли /

С ТОМАТАМИ

~~556.40~~  
**440<sup>00</sup>₽**

Романтичная паста,  
порождающая страсти

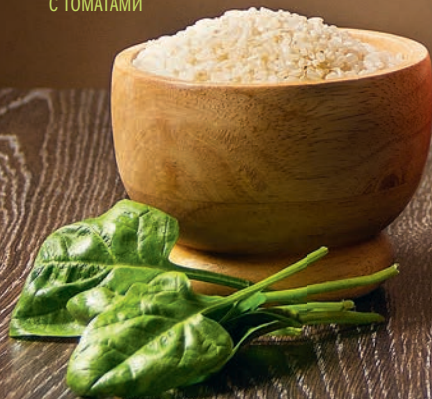


Плантации «Принчипато ди Лучедо» расположены на территории аббатства, основанного в 1123 году. На них издавна применяется щадящее земледелие и выращиваются только проверенные веками сорта риса.

## Содержит

- группу витаминов **В, Е**
- комплексные углеводы
- клетчатку

Не содержит  
холестерина



## ПРИПРАВА

## Чернила каракатицы



Живописный штрих  
к оригинальному блюду



Чернила каракатицы — не только натуральный краситель, способный придать привычным блюдам оригинальный черный цвет. Вместе с ним еда приобретает и неповторимый солоноватый вкус и аромат океанического бриза.

СОДЕРЖАТСЯ ПРОСТЫЕ И СЛОЖНЫЕ  
УГЛЕВОДЫ, ВИТАМИН В6 И ФОСФОР

Добавляется в пасты, соусы, гарниры и блюда с морепродуктами. Для приготовления черного ризотто чернила необходимо долить в бульон, пока рис варится — на этом этапе он равномерно впитает цвет и пикантный аромат. Равиоли с креветками также будут смотреться гораздо интереснее, если тесту придать черный цвет.

СОДЕРЖИТ  
АМИНОКИСЛОТЫ  
И ВИТАМИНЫ  
PP



Чернила каракатицы издавна использовали не только для письма, но и для получения краски, называемой «сепия», от латинского названия моллюска. Пейзажисты особенно пристрастились к ней благодаря ее насыщенному коричневому цвету и способности передавать широкий спектр оттенков.

МОРЕПРОДУКТЫ  
Себеса\*

~~759.80~~  
**630<sup>00</sup>₽**

250 Г / ЧЕРНИЛА КАРАКАТИЦЫ

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



## ПРИПРАВА

# Тамариндовая паста

Ключевой ингредиент для истинно восточной кухни

ПРИДАЕТ БЛЮДАМ КИСЛОВАТЫЙ  
ВКУС И ОРИГИНАЛЬНЫЙ АРОМАТ  
С ФРУКТОВЫМИ НОТАМИ



Тамариндовая паста – частый ингредиент в карри и блюдах из бобовых. На ее основе делают напитки (к примеру, тамариндовую воду) и соусы для барбекю. Так же это основа для приготовления тайских и индийских супов.

Паста готовится из свежих плодов тамаринда – стручков дерева родом из Африки, которое ныне культивируется в Индии и Таиланде.



ПАСТА  
**Арой-д\***  
454 Г / ИЗ ТАМАРИНДА

~~149.80~~  
**125<sup>00</sup>Р**

## СОДЕРЖИТ

Натуральные антиоксиданты  
Витамины **А, С**  
Органические кислоты

Мясо, замаринованное в тамариндовой пасте, становится очень мягким и ароматным. А вкус у креветок, что также можно готовить с ней, получится необычайно богатым.



## ХЛЕБЦЫ

# Маца



Неяркий и тонкий вкус мацы – прекрасная возможность дополнить его насыщенными компаньонами.

Аппетитная и диетическая  
альтернатива хлебу

МАЦА ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ  
С ОВОЩАМИ, ЯГОДАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ,  
НЕЖИРНЫМ МЯСОМ И ТВОРОГОМ

СРАВНЕНИЕ КЛЕТЧАТКИ  
В МАЦЕ И КАПУСТЕ

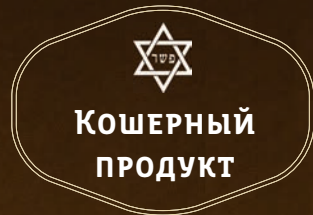


=



150 г

2,5 кг



В состав польской мацы входит всего три ингредиента: пшеничная мука высшего сорта, вода и соль. Ничего лишнего. Метод изготовления – экструзия – благодаря быстрой обработке горячим воздухом позволяет сохранить все полезные вещества пшеницы.



МАЦА  
**Блокбастер\***  
180 г / ПШЕНИЧНАЯ /  
ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА

100.80  
**84<sup>00</sup> Р**



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

# С дальним прицелом

Как ни банально это звучит, но в подарке ценится забота. И даже пустяковый, но продуманный презент точно попадет в цель и запомнится надолго.

СПЕЦИИ

**Соннентор 192<sup>90</sup> ₽**

18 Г / БИО / КОРИЦА / ПАЛОЧКИ



ДУШИСТАЯ ПАЛОЧКА КОРИЦЫ от солнечной австрийской марки «Соннентор» добавит теплых ноток любому напитку: к примеру, КОЛЛЕКЦИОННОМУ БРИТАНСКОМУ ЧАЮ «НЬЮ ИНГЛИШ ТИС»: весь мир в одной чашке для любимой женщины. С этим тандемом можно приготовить и выпечку, например чайный кекс или печенье.

ШТУЧНОЕ ЛАКОМСТВО «КРАКАНИЯ» подкупит даже несладкоежку. Бодрящее сочетание кофе и ванилина или пикантный дуэт манго с корицей столь гармоничны и вкусны, что не удивляйтесь, если девушка захочет насладиться ими, не поделившись.

ДРАЖЕ

**Кракания 149<sup>00</sup> ₽**

50 Г / КОФЕ И ВАНИЛЬ / РУЧНОЙ РАБОТЫ



ДРАЖЕ

**Кракания 149<sup>00</sup> ₽**

50 Г / МАНГО И КОРИЦА / РУЧНОЙ РАБОТЫ

Каждое чаепитие станет праздничным, если напиток — отборный, посуда радует глаз и удобно ложится в руку, а на закуску идут редкие сладости, сделанные вручную испанскими шоколатье.



Получать удовольствие от **КРЕПКОГО АРОМАТНОГО ЭСПРЕССО**, не беспокоясь насчет кофеина, можно, когда вы выберете «Илли» — это прекрасная альтернатива классике жанра, да еще и в стильной капсуле. Хранить открытый кофе следует в холодильнике — не забудьте.

КОФЕ

**Илли\***

250 Г /  
БЕЗ КОФЕИНА /  
ЭСПРЕССО /  
МОЛОТЫЙ

**623<sup>70</sup> ₺**

**ЧАЙНАЯ ПАРА**, созданная по дизайну немецкой компании «Аса Селекшин», выполнена из легкого фарфора и продумана до мелочей: ручки идеально сбалансированы — легко поднимать даже полную чашу, а в чайнике — ситечко для заварки и специальное крепление для крышечки.

ЧАЙНИК

**Моа АСА Селекшн**

1,2 л / 1 шт. /  
КРАСНЫЙ

**2 461<sup>20</sup> ₺**

**ИСПАНСКИЙ ШОКОЛАД «АМАТТЕР»** — это фигурные лепестки феерически вкусного шоколада в жестяной коробочке с рисунками прославленных художников начала XX века. Не удивляйтесь, если, подаренные вами, они породят страсть к коллекционированию.

КРУЖКА

**Моа АСА Селекшн****861<sup>10</sup> ₺**

0,2 л / 1 шт. + БЛЮДЦЕ / КРАСНАЯ / ДЛЯ ЧАЯ

Любительницы гастрономических экспериментов порадуются **ТРОСТНИКОВОМУ САХАРУ «ДЕМЕРАРА»**. Он зарекомендовал себя как изысканный подсластитель для кофе, а также весьма хорош для обсыпки выпечки или фруктов, приготовленных на гриле.

**ОЛИВКОВОЕ МАСЛО «ЛЯ ОРГАНИК ОРО» И РАПИТЕННЫЙ БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ ВИННЫЙ УКСУС** Подарки из разряда 2-в-1. Порадуют и гурманов, и ценителей дизайна: богатым вкусом, который придали продуктам андалусские мастера, и стильным оформлением, чье авторство принадлежит всемирно известному французскому дизайнеру Филиппу Старку, работавшему с Пьером Карденом.

**МЕЛЬНИЧКА «ТЕСКОМА»** предназначена для соли и перца: с ней не пересолишь — все четко, к тому же с ее помощью можно быстро приготовить ароматные приправы из сухих трав. Свежеприготовленные, они имеют более богатый аромат.



МАСЛО  
**ЛА органик E.V.\*** **742<sup>40</sup> ₺**  
0,25 л / БИО / ОРО ИНТЕНСО / ОЛИВКОВОЕ / 0,16 %

УКСУС  
**ЛА органик\*** **716<sup>90</sup> ₺**  
0,125 л / БИО / АЛЬ ХЕРЕС / БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ



МЕЛЬНИЦА  
**Тескома Президент**  
1 ШТ. /  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ /  
ДЛЯ ПЕРЦА, СОЛИ  
**906<sup>40</sup> ₺**



**ГРЕЧЕСКИЙ ШАФРАН «КРОКУС КАЗАНИС»** — одна из самых древних пряностей в мире, признанная ведущими прославленными гастрономами настоящей драгоценностью. Этот шафран может стать «бриллиантом» в домашней коллекции.





СОЛОНКА ОТ ДИЗАЙНЕРОВ ИЗ КОМПАНИИ «ЭМИЛЬ АНРИ» — практичный подарок. Соль всегда под рукой, что особенно важно, когда готовят много и быстро. К тому же керамические стенки солонки «дышат» и соль безо всякой крышечки всегда остается сухой и рассыпчатой. А для ценителей соли с особым вкусом прихватите **РОЗОВУЮ СОЛЬ ОТ «КАННАМЕЛЫ»**.



СОЛОНКА  
**Эмиль  
Анри  
Натурал\***  
1 ШТ. / 10 CM /  
ОЛИВКОВАЯ

**1 811<sup>30</sup> ₺**



ПРИПРАВА  
**Соннентор\*** **287<sup>10</sup> ₺**  
15 Г / БИО / ВСЁ В ЗЕЛЕНИ



СОЛЬ  
**Каннамела**  
60 Г / ГИМАЛАЙСКАЯ /  
РОЗОВАЯ / МЕЛЬНИЦА  
**180<sup>70</sup> ₺**



**СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ МАКАРОНС** — идея для занятия на вечер и повод вернуться в гости через пару дней. **Подробности — на стр. 57**

Специи «Соннентор» не ограничиваются классикой вроде **СТРУЧКОВОЙ ВАНИЛИ**. **СМЕСЬ «ВСЁ В ЗЕЛЕНИ»** может прибавить ярких красок в разные блюда начиная салатами и заканчивая выпечкой. Подарите тем, кто не прочь сделать этот мир прекраснее.

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



КОСМЕТИКА БЕЗ  
ИСКУССТВЕННЫХ  
КОНСЕРВАНТОВ

# В эфире парабены

Самые обсуждаемые косметические компоненты, польза и вред которых провоцируют яростные баталии между мировыми учеными и производителями средств по уходу за кожей.

подготовила

Екатерина Мельникова

Парабены — сложные эфиры пара-гидроксibenзойной кислоты, давшей название и самому компоненту. Вырабатываемые химическим путем, парабены все же не столько чужды природе, как могло показаться: кислота, дающая этот важный компонент, содержится в кислце клубеносной. В Южной Америке это растение успешно конкурирует в гастрономическом

плане с другим уроженцем региона — картофелем. Но «химия есть химия», и, как это часто бывает, вокруг парабенов возникает масса жарких дискуссий.

С одной стороны, подобные споры стары как мир — с момента появления косметической индустрии экологи и другие ученые пытаются открыть глаза производителям косметики на то, что эти «зловещие» ве-





В СОСТАВЕ СОДЕРЖИТСЯ СОЛЬ



МЫЛО ТУАЛЕТНОЕ  
**Веледа**

100 Г / БИО / ЛАВАНДОВОЕ

~~347.60~~  
**295<sup>00</sup> ₺**

Особый состав, включающий не только лавандовое масло, но и вытяжку из цветков ромашки и трехцветной фиалки, а также масла миндаля и кунжута, содержащие большое количество жирных кислот, позволяет мылу не только мягко успокоить «усталую» склонную к сухости кожу, но и оказать мощный ароматерапевтический эффект. Отлично подходит для бережного очищения кожи лица, тела и рук.



ПОДХОДИТ ПРИ НОШЕНИИ  
КОНТАКТНЫХ ЛИНЗ



КРЕМ  
**Веледа\***

10 МЛ / БИО / ГРАНАТОВЫЙ /  
ПОДЪЯГИВАЮЩИЙ / ЛИФТИНГ /  
ДЛЯ ВЕК

~~1 309.80~~  
**1 111<sup>00</sup> ₺**

Входящее в состав масло косточек граната, чрезвычайно богатое антиоксидантами, защищает кожу от неблагоприятного воздействия внешней среды. Комплексное воздействие арганового масла, экстрактов иголки шиповатой и проса способствует повышению эластичности кожи вокруг глаз, которая в результате применения крема становится более подтянутой и упругой.

щества в составе шампуней, дезодорантов и гелей для душа — прямая дорога к разного рода проблемам со здоровьем их потребителей. Они утверждают, что парабены представляют собой токсичные соединения, вызывающие различные аллергические реакции и кожную сыпь, зачастую воздействуя на организм примерно так же, как гормон эстроген. Их оппоненты,

в свою очередь, отвечают на подобные нападки тоже словами науки, уверяя в том, что парабены практически нетоксичны, хорошо всасываются, метаболизируются и быстро выводятся из организма. Плюс ко всему у них есть как минимум одно неоспоримое достоинство — они являются одними из самых эффективных компонентов, обеспечивающих длительное хранение косметических

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



ВОССТАНАВЛИВАЕТ  
КРАСОТУ ВОЛОС



ШАМПУНЬ

**Ботаникалайф**

250 МЛ / БИО / РОЗА, ГЕРАНЬ,  
КАРИТЕ / ПИТАНИЕ / ДЛЯ ВОЛОС

~~366.30~~  
**310<sup>00</sup> ₺**

Возвращает волосам жизненную силу, придает блеск и упругость. Эфирное масло розы восстанавливает красоту волос, питает их от самых корней, поддерживая оптимальный баланс увлажнения и защищая от ультрафиолетовых лучей. Эфирное масло герани стимулирует рост волос и используется для профилактики их выпадения. Масло карите смягчает даже самые непослушные локоны.



ЗАЩИЩАЕТ ОТ  
ПОТЕРИ ВЛАГИ



ГЕЛЬ

**Ботаникалайф**

250 МЛ / БИО / МИНДАЛЬ,  
АВОКАДО / ЭФИРНЫЕ МАСЛА /  
ДЛЯ ДУША

~~366.30~~  
**310<sup>00</sup> ₺**

Гель для душа «Питание и защита» мягко очищает кожу, помогая ей стать совершенно нежной. Эфирное масло миндаля препятствует потере влаги, а экстракт авокадо, или, как его еще называют, лесного масла, обладает увлажняющими, регенерирующими, противовоспалительными и омолаживающими свойствами. Особенно хорошо подходит для сухой, склонной к раздражению кожи.

средств без нарушения их свойств и качеств. Практически любой крем или сыворотка без консервантов за считанные дни превратится в расслоившийся продукт, непригодный к использованию, поэтому их полное отсутствие в лечебной и декоративной косметике невозможно. Количество парабенов не везде одинаково и в целом зависит от срока годности того или иного про-

дукта — чем он больше, тем, соответственно, выше их концентрация. Важную роль в количестве парабенов в косметике играет также форма выпуска средства. Например, дезодоранты-аэрозоли крайне редко содержат парабены, так как закрыты герметически и в консервантах не нуждаются. Зато сухие «стилки» и шариковые антиперспиранты за счет частых соприкосновений





УХОД БЕЗ  
ЗАПАХА МЯТЫ



ВОЗВРАЩАЕТ  
ЭЛАСТИЧНОСТЬ КОЖЕ



ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Веледа**

75 мл / БИО / КАЛЕНДУЛА /  
БЕЗ ЗАПАХА

~~401.30~~  
**340<sup>00</sup> ₺**

Не содержит синтетических ароматизаторов, красящих и вспенивающих веществ, консервантов и флюоридов. Основа эффективного и при этом щадящего эмали чистящего комплекса пасты — натуральная окись кремния. Используемые в составе ксилит и сорбит также получены естественным путем — из деревьев лиственных пород. Главный компонент — вытяжка из календулы — предотвращает воспаления слизистой оболочки рта.



КРЕМ  
**Веледа\***

50 мл / БИО / ОБЛЕПИХА /  
для рук

~~523.00~~  
**444<sup>00</sup> ₺**

Идеально подходит для быстрого повседневного ухода за кожей рук. Мгновенно впитывается, не раздражает кожу и дарит приятные ощущения благодаря своему свежему аромату. Ценное облепиховое масло с высоким содержанием витамина С и ненасыщенных жирных кислот надежно защищает кожу от недостатка влаги, перепадов температур и неблагоприятного воздействия мощных средств.

с кожей и воздухом — случай прямо противоположный. Пока одни отстаивают свою точку зрения в теоретических дискуссиях, производители натуральных продуктов по уходу за кожей выпускают средства, в которых заменяют парабены вытяжками различных трав, которые также позволяют увеличить срок годности. Обратите на них внимание. **Т**

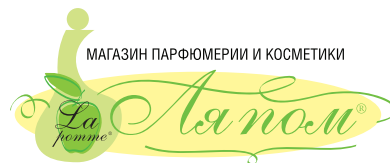
**Памятка**

- читая состав того или иного косметического средства, прежде всего обращайте внимание на характерные окончания *-paraben* на этикетке: *methyl-, propyl-, butyl-, enthylparaben*; или в русском варианте: *метил-, пропил-, бутил-, этилпарабен*;
- покупайте косметику с небольшим сроком годности;
- считается, что косметические средства в тубиках и упаковке с дозатором содержат меньше консервантов.

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

# Весенние богатства

Элитный парфюм – лучше любой драгоценности



Ванильная коллекция от дома селективной парфюмерии «М. Микаллеф» — воплощение самого тепла. Не применяя искусственных компонентов, создатели добились атмосферы летнего сада, где аромат персиков и ванили переплетается с запахом роз («Цветочная ваниль»). И воссоздали дыхание морской глади, особенно волнующей в сочетании с цитрусом, черной смородиной и ванилью («Морская ваниль»).

Ориентальный французский «Парфюм де Марли Мелиора» подкупает свежим запахом малины и смородины, затем околдовывая водяной лилией, розой, мускусом. А роскошный «Иланг в золоте» от «М. Микаллеф», заключенный в стильный флакон, окутает свою владелицу нежным ароматом иланг-иланга, тропических фруктов и кокоса.



1. ПАРФЮМЕРНАЯ ВОДА

**Мартина Микаллеф**  
**Цветочная ваниль**

**7 548<sup>00</sup> ₺**

50 МЛ

2. ПАРФЮМЕРНАЯ ВОДА

**Мартина Микаллеф**  
**Морская ваниль**

**7 548<sup>00</sup> ₺**

50 МЛ

**В марте скидка 30 % на средства по уходу за лицом.**





*«Искренняя страсть — ключ к совершенству. Парфюм от «М. Микаллеф» создан любящими супругами Мартиной Микаллеф и Джеффри Ньюменом, а «Парфюм де Марли Мелиора» рожден во Франции, стране красоты и истинных чувств».*

**Ольга Герасименко** директор сети магазинов «Ля пом»



3. ПАРФЮМЕРНАЯ ВОДА

**Парфюм де Марли  
Мелиора**

75 мл

**9 975<sup>00</sup> ₴**



4. ПАРФЮМЕРНАЯ ВОДА

**Мартина Микаллеф  
Иланг в золоте**

100 мл

**14 238<sup>00</sup> ₴**

АДРЕСА МАГАЗИНОВ СЕТИ «ЛЯ ПОМ»

ул. Тургенева, 138/6, «Табрис-Центр», 2-й этаж, тел. (861) 215-66-67  
ул. 40-летия Победы, 144/5, «Табрис-Центр», 2-й этаж, тел. (861) 252-87-86



Все, чего хочет женщина,  
в магазинах «Ля пом»

Селективная  
парфюмерия



МАГАЗИН ПАРФЮМЕРИИ И КОСМЕТИКИ

*La femme*  
**Ля пом**

магазины парфюмерии и косметики «Ля пом» в Краснодаре:

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

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



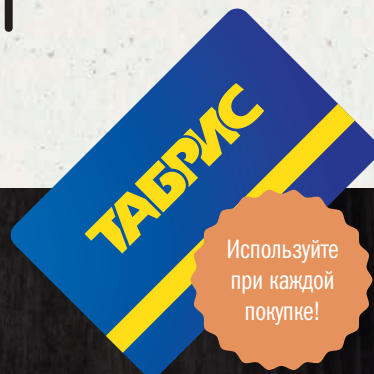
# Каталог товаров

На все товары действуют специальные цены  
с 1 по 31 марта 2014 года

## дисконтная карта

предоставляет скидку на все  
товары

3%, 5% или 7%



Освежающие соки и напитки  
для весеннего настроения

(стр. 88–90)

Изысканные конфеты  
и шоколад к 8 Марта  
и просто так

(стр. 93–97)



65



товаров со скидкой  
более 20 %

30



товаров кубанских  
производителей

33



новых товара



1. ХЛЕБ  
**По-деревенски**  
360 Г / С ОЛИВКАМИ /  
НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ

~~59.80~~  
**50<sup>00</sup> ₺**

2. КЕКС  
**Шоколадный**  
450 Г

~~61.10~~  
**52<sup>00</sup> ₺**



На натуральной закваске  
по рецепту Кристофа Зюника



Попробуйте в сочетании  
с твердым сыром





1

1. ГОТОВЕЕ БЛЮДО

**Котлеты морковные**100 Г / ПОСТНЫЕ /  
МОРКОВЬ, КРУПА МАННАЯ, СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ~~17.23~~  
**14<sup>60</sup>₽**Классика русской кухни,  
среди поклонников которой  
был Лев Толстой

2

2. ГОТОВЕЕ БЛЮДО

**Каша гречневая  
С грибами**100 Г / ПОСТНАЯ /  
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ, ГРИБЫ, МОРКОВЬ, ЛУК, СПЕЦИИ~~15.10~~  
**13<sup>00</sup>₽**Приготовлена на пару без  
добавления и капли маслаПОСТНЫЕ  
БЛЮДА





ПОСТНОЕ  
БЛЮДО

1



2

1. ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ  
**Шампиньоны**

100 Г / ШАМПИНЬОНЫ, СОЕВЫЙ СОУС,  
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ

~~59.13~~  
**49<sup>60</sup>₽**



Сочные грибы с дымком хороши как горячем, так и в холодном виде

2. МЯСО НА МАНГАЛЕ  
**Индейка Филе**

100 Г / ИНДЕЙКА, СОЛЬ, СПЕЦИИ, ЛУК,  
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ

~~73.10~~  
**62<sup>10</sup>₽**



В маринаде на основе сочного лука и ароматных трав





1. САЛАТ

**Ассорти**

100 Г / КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ,  
КАПУСТА КВАШЕНАЯ, ЛУК ЗЕЛЕНый, ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ,  
УКРОП, ГРИБЫ ОПЯТА СОЛЕННЫЕ

~~27.52~~  
**23<sup>40</sup>₽**



Популярные закуски  
в беспроигрышной комбинации

2. САЛАТ

**Мельник**

100 Г / ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ КУРИНАЯ, ЛУК  
РЕПЧАТЫЙ, ОМЛЕТ С СЫРОМ, ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ,  
МАЙОНЕЗ, УКРОП

~~32.00~~  
**27<sup>20</sup>₽**



Адаптированный рецепт  
русской городской кухни



ПОСТНЫЕ  
БЛЮДА

1

2

1. САЛАТ

**Из морских водорослей**100 Г / МОРСКИЕ ВОДОРОСЛИ, СЕМЯ КУНЖУТА,  
КУНЖУТНОЕ МАСЛО, КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ, САХАРНЫЙ  
СИРОП, СОЕВЫЙ СОУС~~48.66~~  
**41<sup>00</sup>₽**

2. РОЛЛ

**С овощами**142 Г / БЕЗ МАЙОНЕЗА /  
РИС, АВОКАДО, ОГУРЕЦ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ,  
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, ТОМАТ, МОРКОВЬ,  
ЛИСТ САЛАТА~~67.00~~  
**60<sup>00</sup>₽**Сочетается с рисовой  
лапшой и овощамиБез добавления  
майонеза





1. РИС

**С морепродуктами**

100 Г / ЖАРЕНЬЙ /

РИС, МОРКОВЬ, БАКЛАЖАН, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ,  
КАРАКАТИЦА, МИДИИ, ОСЬМИНОГИ, ПЕРЕЦ БЕЛЫЙ,  
СОЕВЫЙ СОУС, МАСЛО КУНЖУТНОЕ**3 вида морских  
деликатесов**~~49.70~~  
**42<sup>20</sup> ₺**

2. РИС

**С овощами**

100 Г / ЖАРЕНЬЙ /

РИС, МОРКОВЬ, БАКЛАЖАН, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ,  
СОЕВЫЙ СОУС, МАСЛО КУНЖУТНОЕ**Приготовлено на тепане  
из японского риса гохан**~~26.40~~  
**22<sup>40</sup> ₺**





1. ПИЦЦА

**Бьянка**360 Г / ТЕСТО, СОУС БЕЛЫЙ, СЫР МОЦАРЕЛЛА,  
БРОККОЛИ, ШАМПИНЬОНЫ, ТОМАТЫ, ПЕТРУШКА~~195.00~~  
**166<sup>00</sup>₽**Пицца с дивной  
сочной брокколи

2. ПИЦЦА

**Маргарита**380 Г / ТЕСТО, СОУС ТОМАТНЫЙ, СЫР МОЦАРЕЛЛА,  
БАЗИЛИК, ТОМАТЫ, ПЕТРУШКА~~202.00~~  
**172<sup>00</sup>₽**Королевская пицца для  
демократичной трапезы





1

1. ПИТА

**С курицей**

200 Г / ЛЕПЕШКА ПИТА, ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЖАРЕННОЕ НА ГРИЛЕ, ЛИСТ САЛАТА, ТОМАТ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, СОУС «ЦЕЗАРЬ», КАПУСТА ПЕКИНСКАЯ, МОРКОВЬ, СТЕБЕЛЬ СЕЛЬДЕРЕЯ, УКРОП, ПЕТРУШКА, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, ЛИМОН



Соусы, свежие овощи и ломтики обжаренного на гриле куриного филе покоятся на нежных листьях салата – сочная начинка не вытекает, а булочка остается мягкой и пышной.

~~90.00~~  
77<sup>00</sup>₽





1. ПИРОЖОК

**С курагой и клюквой**

75 г / СДОБНЫЙ /

ТЕСТО СДОБНОЕ, КУРАГА, КЛЮКВА СВЕЖЕЗА-  
МОРОЖЕННАЯ, ЛИМОН, ОРЕХ ГРЕЦКИЙ, МУКА, САХАР~~24.00~~  
**20<sup>50</sup> ₺**

2. РУЛЕТ

**Берлинский**

85 г / СДОБНЫЙ /

ТЕСТО СДОБНОЕ, ЗАВАРНОЙ КРЕМ, ШОКОЛАДНАЯ  
ГЛАЗУРЬ БЕЛАЯ, ПОСЫПКА: ШОКОЛАДНАЯ КРОШКА~~23.90~~  
**20<sup>50</sup> ₺**Оригинальный квартет из ягод,  
фруктов, цитрусов и ореховСверху полит белым  
шоколадом, внутри  
нежный заварной крем





1. ТОРТ

**Рыжик**

1 КГ / МЕДОВО-ПЕСОЧНЫЕ КОРЖИ /  
ЗАВАРНОЙ ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ /  
БИСКВИТНЫЕ ПАЛОЧКИ

~~237.60~~  
**200<sup>00</sup>₽**



Медово-песочный торт с заварным  
кремом – любимейший десерт  
со времен СССР

2. ТОРТ

**Клубничный флан**

1 КГ / С ЯГОДАМИ / ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ /  
НЕЖНЫЙ КРЕМ С СЫРОМ МАСКАРПОНЕ /  
БИСКВИТНЫЕ ПАЛОЧКИ САВОЯРДИ

~~436.90~~  
**369<sup>00</sup>₽**



Вкусный способ  
отметить начало весны





СОК / НЕКТАР

**Дж7**

0,97 л / ЯБЛОКО ЗЕЛЕНЕЕ /

АПЕЛЬСИН / ПЕРСИК

~~73.10~~

**55<sup>00</sup> ₺**



НЕКТАР

**Сочная долина**

0,97 л / ТРОПИК / ЯБЛОКО /

ПЕРСИК-ЯБЛОКО

~~46.10~~

**38<sup>00</sup> ₺**







НЕКТАР  
**Фруктовый сад**  
1,93 л / ЯБЛОКО / ПЕРСИК-ЯБЛОКО / АПЕЛЬСИН

~~103.10~~  
**79<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

89



НАПИТОК СОКОСодержащий  
**Добрый Палли** ~~54.46~~  
0,9 л / АПЕЛЬСИН **47<sup>00</sup> ₺**

НАПИТОК СОКОСодержащий  
**Добрый Палли** ~~37.58~~  
0,45 л / АПЕЛЬСИН **33<sup>00</sup> ₺**



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
**Архыз**  
5 л / ПИТЬЕВАЯ /  
НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~69.40~~  
**55<sup>00</sup> ₺**



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

~~14.80~~  
**11<sup>80</sup> ₺**

90 Безалкогольные напитки, цикорий, чай

ТАБРИС № 03 (126) март'14



ЧАЙ  
**Милфорд**  
**Сладкая**  
**малина\* /**  
**Молочный**  
**Оолонг\***

20\*2,25 г / ФРУКТОВЫЙ

20\*1,75 г / ЗЕЛЕНЬИЙ

~~62.10~~  
**43<sup>00</sup> ₺**



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
**БЖНИ**  
**Люкс**  
0,5 л / СТОЛОВАЯ /  
ГАЗИРОВАННАЯ

~~55.20~~  
**41<sup>00</sup> ₺**

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





ЧАЙ  
**Мэтр де Те**  
 150 Г / С ЖЕНЬШЕНЕМ / УЛУН ~~190.90~~  
**163<sup>00</sup> ₺**



ЧАЙ  
**Мэтр де Те\***  
 100 Г / РОЯЛ СТАР / ЧЕРНЫЙ ~~105.80~~  
**90<sup>00</sup> ₺**



НАПИТОК  
**Мэтр де Те\***  
 70 Г / КАРКАДЕ / ДЕ ЛЮКС ~~71.30~~  
**60<sup>00</sup> ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

91

ЧАЙ  
**Азерчай  
 Букет**  
 100 Г / ЧЕРНЫЙ ~~57.80~~  
**50<sup>00</sup> ₺**



ЧАЙ  
**Азерчай  
 Букет**  
 25\*2 Г / ЧЕРНЫЙ ~~50.00~~  
**44<sup>00</sup> ₺**

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



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

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК  
**Здоровье**  
100 Г / ЦИКОРИЙ / РАСТВОРИМЫЙ

~~68.10~~  
**49<sup>00</sup> ₺**



ЧАЙ  
**Хэйлис**  
**Гармония природы** ~~137.50~~  
**113<sup>00</sup> ₺**

100 Г / С ТИПСАМИ\* / ШИПОВНИК, КАРКАДЭ\* / ЧЕРНЫЙ  
100 Г / ГАРМОНИЯ ПРИРОДЫ / С ЛИМОНОМ / ЗЕЛЕНый



КОНФЕТЫ  
**Столичные штучки** ~~111.40~~  
**77<sup>00</sup> ₺**  
100 Г / ШОКОЛАДНЫЕ ЧАШЕЧКИ

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





ШОКОЛАД  
**Мёвенпик**

100 Г / ОРЕХ И КЛЕНОВЫЙ СИРОП /  
МОЛОЧНЫЙ / 32 % КАКАО

~~181.50~~  
**145<sup>00</sup> ₺**



ШОКОЛАД  
**Риттер Спорт**

100 Г / С ЛЕСНЫМ ОРЕХОМ /  
МОЛОЧНЫЙ

~~53.70~~  
**44<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

93



КОФЕ  
**Кафе Крем**

100 Г / КОЛУМБИЯ /  
РАСТВОРИМЫЙ

450.70  
**369<sup>00</sup> ₺**

КОФЕ  
**Кафе Крем**

100 Г / СУМАТРА /  
РАСТВОРИМЫЙ

394.10  
**319<sup>00</sup> ₺**

КОФЕ  
**Импредсо**

100 Г / РИСТРЕТТО /  
РАСТВОРИМЫЙ

192.10  
**159<sup>00</sup> ₺**

КОФЕ  
**Импредсо**

100 Г / НЕГРО /  
РАСТВОРИМЫЙ

169.10  
**139<sup>00</sup> ₺**

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



ШОКОЛАД  
**Нестле**  
 100 Г / МОЛОЧНЫЙ  
~~48.60~~  
**42<sup>00</sup> ₺**



ШОКОЛАД  
**Кофе с молоком / Российский**  
 90 Г / МОЛОЧНЫЙ / ТЕМНЫЙ  
~~40.20~~  
**35<sup>00</sup> ₺**



ШОКОЛАД  
**РОССИЙСКИЙ**  
**ТЕМНЫЙ**  
**ШОКОЛАД**  
~~40.20~~  
**35<sup>00</sup> ₺**



КОНФЕТЫ  
**Вдохновение\***  
 450 Г / ШОКОЛАДНОЕ ПРАЛИНЕ /  
 С ДРОБЛЕННЫМ ФУНДУКОМ  
~~281.40~~  
**230<sup>00</sup> ₺**



КОНФЕТЫ  
**Бабаевские\***  
 200 Г / МИНДАЛЬНОЕ  
 ПРАЛИНЕ  
~~166.90~~  
**136<sup>00</sup> ₺**



ШОКОЛАД  
**Аленка**  
 100 Г / МОЛОЧНЫЙ  
~~50.80~~  
**41<sup>00</sup> ₺**

\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.





1



2



3

1, 2. КОНФЕТЫ

**Комильфо**

232 Г / КРЕМ-БРЮЛЕ И ОРЕХ ПЕКАН /  
ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

232 Г / КАРАМЕЛЬ / ФИСТАШКА / КЕШЬЮ /  
ШОКОЛАД И МИНДАЛЬ

~~381.20~~

**312<sup>00</sup> ₺**

3. ШОКОЛАД

**Афте Эйт**

300 Г / СМОРОДИНА / МЯТА / ТЕМНЫЙ

~~312.90~~

**256<sup>00</sup> ₺**



4



5



6

4. КОНФЕТЫ

**Коллекция\***

240 Г / АССОРТИ

~~261.80~~

**214<sup>00</sup> ₺**

5, 6. КОНФЕТЫ

**Родные просторы**

200 Г / С ФУНДУКОМ\*

235 Г / С ВАФЕЛЬНОЙ КРОШКОЙ

~~130.30~~

**106<sup>00</sup> ₺**

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





КОНФЕТЫ  
**Бешеная пчелка  
 Ассорти**  
 1 КГ / С НАЧИНКОЙ / ЖЕЛЕЙНЫЕ

~~165.70~~  
**131<sup>00</sup> ₺**



1

2

1. ПЕЧЕНЬЕ  
**Демидовское**  
 250 Г / СО ВКУСОМ СЛИВОК / НА ФРУКТОЗЕ

~~63.00~~  
**43<sup>00</sup> ₺**

2. ПЕЧЕНЬЕ  
**Демидовское**  
 250 Г / СО ВКУСОМ КОКОСА / НА ФРУКТОЗЕ

~~60.70~~  
**42<sup>00</sup> ₺**



КОНФЕТЫ  
**Мерси**  
 250 Г / АССОРТИ / МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД /  
 ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД

~~242.70~~  
**199<sup>00</sup> ₺**





КОНФЕТЫ  
**Ферреро  
Роше**  
300 Г / БРИЛЛИАНТ

~~543.10~~  
**445<sup>00</sup> ₺**

КОНФЕТЫ  
**Раффаэлло**  
150 Г

~~186.50~~  
**152<sup>00</sup> ₺**



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

97



КРУАССАНЫ  
**7 Дней**  
200 Г / С ВАНИЛЬЮ / С КАКАО / С ВАРЕННОЙ СГУЩЕННОЙ\*

~~55.20~~  
**44<sup>00</sup> ₺**

\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



МЮСЛИ  
**АКСА**

375 Г / ФРУКТЫ / С ОРЕХАМИ / В МЕДУ

~~123.20~~  
**86<sup>00</sup> ₺**



ХЛОПЬЯ  
**Мюлльон Парас**

600 Г / 5 МИНУТ / ОВСЯНЫЕ

~~73.60~~  
**52<sup>00</sup> ₺**



КАША  
**Быстров**

240 Г / 5 ЗЛАКОВ / ИЗЮМ, ОРЕХИ / ОВСЯНАЯ  
240 Г / АССОРТИ / СО СЛИВКАМИ / ОВСЯНАЯ

~~123.90~~  
**101<sup>00</sup> ₺**



КАША  
**Быстров**

240 Г / АССОРТИ / ОВСЯНАЯ

~~107.80~~  
**88<sup>00</sup> ₺**







ХРУСТЯЩИЕ ВАФЕЛЬНЫЕ РУЛЕТКИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ, ТРУБОЧКИ С НЕЖНОЙ ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ ИЛИ СОЛОНОВАТЫЕ КРЕКЕРЫ ОТ БРЕНДА «ЯШКИНО» – ПРОСТОЙ И ВКУСНЫЙ СПОСОБ СДЕЛАТЬ ОБЫЧНОЕ ЧАЕПИТИЕ ПРАЗДНИЧНЫМ. НЕ ОТКАЗЫВАЙТЕ СЕБЕ В УДОВОЛЬСТВИИ!



2

1. ВАФЕЛЬНЫЕ РУЛЕТКИ  
**Яшкино** ~~42.90~~  
160 Г / СГУЩЕННОЕ МОЛОКО **35<sup>00</sup> ₺**

2. КРЕКЕР  
**Яшкино** ~~39.10~~  
350 Г / ЗОЛОТАЯ РЫБКА **32<sup>00</sup> ₺**

3. ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ  
**Яшкино** ~~43.60~~  
190 Г / ОРЕХОВЫЕ **35<sup>00</sup> ₺**

3

1







СЕМЕНА

**От Мартина**

200 Г / СЕМЕЧКИ ПОДСОЛНЕЧНИКА / ОТБОРНЫЕ

~~81.10~~

**68<sup>00</sup> ₺**

СЕМЕНА

**От Мартина\***

80 Г / КУКУРУЗА / СО ВКУСОМ СЫРА

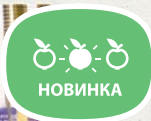
~~33.80~~

**28<sup>00</sup> ₺**

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

100 Семечки, гренки, сухофрукты

ТАБРИС № 03 (126) март'14



1

2

АССОРТИ

**Твердый Знак**

250 Г / КОКТЕЙЛЬ / СЛАДКИЙ / ОРЕХИ, КЛЮКВА

~~138.89~~

**118<sup>00</sup> ₺**

1. СЕМЕНА

**Фишка**

100 Г / СЕМЕЧКИ / БЕЛЫЕ / С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ

~~40.00~~

**33<sup>00</sup> ₺**

2. СЕМЕНА

**Фишка**

100 Г / СЕМЕЧКИ / КЛАССИЧЕСКИЕ

~~27.90~~

**23<sup>00</sup> ₺**





СУХОФРУКТЫ

**Дары природы**

250 Г / АБРИКОСЫ

~~150.40~~

**125<sup>00</sup> ₺**

СУХОФРУКТЫ

**Дары природы**

150 Г / ИЗЮМ ЗОЛОТОЙ

~~75.30~~

**64<sup>00</sup> ₺**



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

101



ГРЕНКИ

**Блокбастер**

60 Г / С ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ / С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ /  
С ТОМАТАМИ / С ЧЕСНОКОМ

~~45.76~~

**38<sup>00</sup> ₺**

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



ДЕСЕРТ

**Чизкейк Нью-Йорк  
Чизберри\***

104 Г / ЗАМОРОЖЕННЫЙ

104 Г / С КЛУБНИКОЙ / ЗАМОРОЖЕННЫЙ

~~100.00~~  
**79<sup>00</sup> ₺**

МАСЛО

**Кубанская Буренка  
Крестьянское**

180 Г / СЛИВОЧНОЕ / НЕСОЛЕННОЕ /

ЖИРНОСТЬ 72,5 %

~~73.00~~  
**63<sup>00</sup> ₺**

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

102 Десерты, молочные продукты, мороженое

ТАБРИС № 03 (126) март'14



МОРОЖЕНОЕ

**Вива ла Крема**

687 Г / КЛУБНИКА И МАЛИНА / СОРБЕТ

568 Г / ПЕРСИК, МАРАКУЙЯ / СЛИВОЧНОЕ

564 Г / ТИРАМИСУ / ПЛОМБИР

~~324.00~~  
**199<sup>00</sup> ₺**





ТВОРОГ  
**Активиа**  
130 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

~~32.40~~  
**27<sup>00</sup> ₺**

ТВОРОГ  
**Даниссимо**  
130 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

~~31.20~~  
**26<sup>00</sup> ₺**



ЙОГУРТ  
**Актимель**  
0,1 л / В АССОРТИМЕНТЕ

~~19.70~~  
**16<sup>00</sup> ₺**

ПИРОЖНОЕ  
**Киндер  
Макси-Кинг**  
35 Г

~~42.20~~  
**35<sup>00</sup> ₺**

ЙОГУРТ  
**Активиа**  
0,29 л / В АССОРТИМЕНТЕ

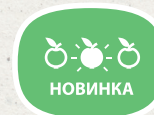
~~36.40~~  
**30<sup>00</sup> ₺**





КОЛБАСА  
**Биовела  
Янтарная**  
200 Г / ИЗ ИНДЕЙКИ /  
СЫРОВАЛЕНАЯ

~~400.00~~  
**325<sup>00</sup> ₺**



ПАШТЕТ  
**Сетра\***  
100 Г / ИЗ ГОВЯДИНЫ /  
ИЗ ИНДЕЙКИ

~~60.20~~  
**52<sup>00</sup> ₺**

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

## 104 Мясные полуфабрикаты, морепродукты, консервы

ТАБРИС № 03 (126) март'14



1



2

1. ПРЕСЕРВЫ  
**Меридиан**  
430 Г / Осьминоги / МОЛОДЫЕ / В РАССОЛЕ

~~281.30~~  
**225<sup>00</sup> ₺**

2. ПРОДУКЦИЯ ИЗ СУРИМИ  
**Снежный краб**  
200 Г / КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ / ОХЛАЖДЕННЫЕ

~~68.90~~  
**55<sup>00</sup> ₺**



КОНСЕРВЫ  
**Делфи\***  
360 Г / ОЛИВКИ / БЕЗ КОСТОЧКИ

~~148.60~~  
**120<sup>00</sup> ₺**

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





ПИРОГ  
**Бонтье Бурек**

300 Г / С МЯСОМ / ЗАМОРОЖЕННЫЙ

~~131.50~~  
**105<sup>00</sup> ₺**



ПИРОГ  
**Бонтье Бурек**

200 Г / КАРТОФЕЛЬ, ГРИБЫ /  
ТВОРОГ / ЗАМОРОЖЕННЫЙ

~~56.70~~  
**45<sup>00</sup> ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

105



ПЕЛЬМЕНИ  
**Сибирское подворье  
Домашние**

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

~~447.80~~  
**333<sup>00</sup> ₺**



1

1. ПОЛУФАБРИКАТ  
**Золотой петушок\***  
350 Г / ФИЛЕ / КРИСПИ / В ПАНИРОВКЕ / ЗАМОРОЖЕННЫЙ

~~129.10~~  
**85 ₺**

2. ПОЛУФАБРИКАТ  
**Золотой петушок**  
420 Г / ФИЛЕ, КУСОЧКИ / В ПАНИРОВКЕ / ЗАМОРОЖЕННЫЙ

~~97.90~~  
**65 ₺**

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



ИКРА

**Санта Бремор**

180 Г / МОЙВЫ / КЛАССИЧЕСКАЯ / ПОДКОПЧЕННАЯ / С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ / ТРЕСКОВАЯ\*

72.10

**55<sup>00</sup> ₺**

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



ЯНТАРНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ТОНКИМ ПОСОЛОМ ШУЧЬЯ ИКРА – ДЕЛИКАТЕС, ДОСТОЙНЫЙ ЦАРСКОГО ПИРА. ЛАКОМИТЕСЬ ЕЮ НА БУТЕРБРОДАХ ИЛИ ДОБАВЛЯЙТЕ В ИЗЫСКАННЫЕ САЛАТЫ, ПАСТЫ ИЛИ СУПЫ – НАСЛАЖДЕНИЕ НЕЗАБЫВАЕМОЕ.

ИКРА

**Путина**

113 Г / ШУЧЬЯ /

ПАСТЕРИЗОВАННАЯ

261.60

**209<sup>00</sup> ₺**





МОРЕПРОДУКТЫ  
**Агама**  
 700 Г / 41/50 / КРЕВЕТКИ /  
 КОРОЛЕВСКИЕ / ВАРЕНО-МОРОЖЕННЫЕ

~~483.30~~  
**399<sup>00</sup> ₺**



РЫБА  
**Агама**  
 400 Г / ЛОЙН /  
 ТРЕСКИ / ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~248.40~~  
**205<sup>00</sup> ₺**



РЫБА  
**Агама\***  
 400 Г / ФИЛЕ  
 КАМБАЛЫ / ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~230.90~~  
**189<sup>00</sup> ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

107



РЫБА  
**Русское Море\***  
 300 Г / СЕМГА / ФИЛЕ /  
 ПОДКОПЧЕННАЯ

~~382.80~~  
**309<sup>00</sup> ₺**

РЫБА  
**Русское Море**  
 300 Г / СЕМГА / ФИЛЕ /  
 СЛАБОСОЛЕНАЯ

~~364.90~~  
**299<sup>00</sup> ₺**

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



ОВОЩИ  
**Зелёная  
 Грядка**  
 400 Г / КАПУСТА БРОККОЛИ /  
 ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~49.30~~  
**39<sup>00</sup> ₺**



ОВОЩИ  
**Зелёная  
 Грядка**  
 400 Г / КАПУСТА БРЮССЕЛЬСКАЯ /  
 ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~47.30~~  
**39<sup>00</sup> ₺**



ОВОЩНАЯ СМЕСЬ  
**Зелёная  
 Грядка**  
 400 Г / ГАВАЙСКАЯ СМЕСЬ /  
 ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~47.10~~  
**39<sup>00</sup> ₺**

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

**108 Овощные полуфабрикаты, консервы**

ТАБРИС № 03 (126) март'14



ОВОЩИ  
**4 Сезона**  
 400 Г / ЛОБИ /  
 НАРЕЗАННЫЙ / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~55.70~~  
**45<sup>00</sup> ₺**



ОВОЩНАЯ СМЕСЬ  
**4 Сезона**  
 400 Г / ДЛЯ ЖАРКИ /  
 С ШАМПИНЬОНАМИ / ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~46.90~~  
**39<sup>00</sup> ₺**



ОВОЩНАЯ СМЕСЬ  
**4 Сезона**  
 400 Г / РАГУ /  
 ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~38.90~~  
**33<sup>00</sup> ₺**





ОВОЩНАЯ СМЕСЬ  
**Бондюэль\***  
**Парижская**  
 700 Г / С БЕКОНОМ / ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~210.70~~  
**175<sup>00</sup> ₺**



ОВОЩНЫЕ ГАЛЕТЫ  
**Бондюэль\*\***  
**Королевские / Сицилийские**  
 300 Г / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~147.60~~  
**119<sup>00</sup> ₺**

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

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

109



ОВОЩНАЯ СМЕСЬ  
**Хортекс**  
 400 Г / ВЕСЕННИЕ ОВОЩИ / ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~48.20~~  
**39<sup>00</sup> ₺**



КОНСЕРВЫ  
**Бондюэль**  
 200 Г / ЗЕЛЕНЬ ГОРОШЕК  
 170 Г / СЛАДКАЯ КУКУРУЗА

~~40.60~~  
**33<sup>00</sup> ₺**





МАРМЕЛАД  
**Живые конфеты**  
170 Г / ВИШНЯ / ЖЕЛЕЗНЫЙ

~~132.50~~  
**108<sup>00</sup> ₺**



МАРМЕЛАД  
**Энгри Бердс\***  
120 Г / АНАНАС, ЛИМОН, ЯБЛОКО /  
КОЛА, АПЕЛЬСИН, ЛАЙМ / ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ

~~65.40~~  
**43<sup>00</sup> ₺**



\* Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Московской, 54.

110 Товары для детей

ТАБРИС № 03 (126) март'14



МАКАРОНЫ  
**3 Колокольчика**  
500 Г / ШНИТТНУДЕЛН / ЛАПША /  
БЕЗ ЯИЦ

~~119.10~~  
**97<sup>00</sup> ₺**



МИНИ-СУШКА  
**Семейка Озби**  
200 Г / КЛАССИЧЕСКАЯ / ПШЕНИЧНАЯ

~~20.70~~  
**17<sup>00</sup> ₺**



# Nestlé®



КАША

**Нестле**

250 Г / ОВСЯНАЯ / МОЛОЧНАЯ / С 4 МЕСЯЦЕВ

250 Г / ОВСЯНАЯ / С ГРУШЕЙ И БАНАНОМ / МОЛОЧНАЯ / С 6 МЕСЯЦЕВ



~~112.30~~

**103<sup>00</sup> Р**



КАША

**Нестле**

250 Г / МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ /

С ЯБЛОКОМ И БАНАНОМ / МОЛОЧНАЯ / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~112.30~~

**103<sup>00</sup> Р**



КАША

**Нестле**

250 Г / МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ /

5 ЗЛАКОВ / БЕЗМОЛОЧНАЯ / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~112.30~~

**103<sup>00</sup> Р**



КАША

**Нестле**

200 Г / ГРЕЧНЕВАЯ / БЕЗМОЛОЧНАЯ / С 4 МЕСЯЦЕВ

200 Г / ГРЕЧНЕВАЯ / С ЧЕРНОСЛИВОМ / БЕЗМОЛОЧНАЯ / ГИПОАЛЛЕРГЕННАЯ / С 4 МЕСЯЦЕВ

~~99.30~~

**91<sup>00</sup> Р**







1. КАША  
**Беби Премиум** ~~109.80~~  
**93<sup>00</sup> ₺**  
 250 Г / ОВСЯНКА / С КУРАГОЙ / С МОЛОКОМ / С 5 МЕСЯЦЕВ / ПШЕНИЦА / ЯБЛОКО, БАНАН / ЗЛАКИ / ФРУКТЫ, АССОРТИ / С МОЛОКОМ / С 6 МЕСЯЦЕВ
2. КАША  
**Беби Премиум** ~~106.60~~  
**90<sup>00</sup> ₺**  
 200 Г / ГРЕЧКА / С МОЛОКОМ / С 4 МЕСЯЦЕВ
3. КАША  
**Беби Премиум** ~~98.70~~  
**83<sup>00</sup> ₺**  
 250 Г / РИС / С МОЛОКОМ / С 4 МЕСЯЦЕВ

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

112 Товары для детей

ТАБРИС № 03 (126) март'14



- ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ  
**Фрутоняня Неженка** ~~37.30~~  
**31<sup>00</sup> ₺**  
 250 Г / СЛИВКИ / ЯБЛОКО / ЯБЛОКО-БАНАН / ЯБЛОКО-ГРУША / ЯБЛОКО-ПЕРСИК / С 6 МЕСЯЦЕВ
- НЕКТАР / СОК  
**Фрутоняня** ~~35.70~~  
**30<sup>00</sup> ₺**  
 500 МЛ / БАНАН / С 3 ЛЕТ  
 500 МЛ / ЯБЛОКО-ГРУША / ЯБЛОКО-ПЕРСИК / БЕЗ САХАРА / С 3 ЛЕТ  
 500 МЛ / ЯБЛОКО / ОСВЕТЛЕННОЕ / БЕЗ САХАРА / С 3 ЛЕТ





ТРУСИКИ

**Либеро  
Ап Энд Гоу**

16 ШТ. / МАКСИ / 10–14 КГ

14 ШТ. / МАКСИ / 13–20 КГ

~~330.00~~  
**268<sup>00</sup> ₺**



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА

**Зева Плюс**

4 ШТ. / БЕЛАЯ / СИРЕНЬ /

ЯБЛОКО / ДВУСЛОЙНАЯ

~~55.60~~  
**46<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

113



ПОДГУЗНИКИ

**Памперс  
Джамбо**

74 ШТ. / АКТИВ БЕБИ\* / 5–10 КГ

62 ШТ. / АКТИВ БЕБИ\*\* / 9–20 КГ

~~1 048.60~~  
**997<sup>00</sup> ₺**

ПОДГУЗНИКИ

**Памперс  
Джамбо**

94 ШТ. / МИНИ / 3–6 КГ

~~888.70~~  
**845<sup>00</sup> ₺**

САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ

**Памперс  
Бейби Фреш**

64 ШТ. / ЗАПАСКА ДЛЯ ДЕТЕЙ

~~103.60~~  
**99<sup>00</sup> ₺**

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

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



ПОЛОТЕНЦЕ БУМАЖНОЕ  
**Ламби**  
3 ШТ. / 285 ЛИСТОВ /  
БЕЛОЕ / ТРЕХСЛОЙНОЕ

~~173.50~~  
**148<sup>00</sup> ₺**

ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА  
**Ламби  
Делюкс**  
6 ШТ. / ВАЙТ / ЧЕТЫРЕХСЛОЙНАЯ

~~173.90~~  
**149<sup>00</sup> ₺**



114 Средства личной гигиены, товары для дома

ТАБРИС № 03 (126) март'14



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ  
**Ола Тереза**  
80 ШТ. / С АЛОЭ ВЕРА

~~163.20~~  
**114<sup>00</sup> ₺**



ПРОКЛАДКИ / САЛФЕТКИ  
**Либресс Нэйчерал**  
10 ШТ\* / РОМАШКА АЛОЭ / НОРМАЛ / УЛЬТРА  
20 ШТ. / РОМАШКА АЛОЭ / НОРМАЛ /  
ЕЖЕДНЕВНЫЕ / МУЛЬТИ

~~53.20~~  
**43<sup>00</sup> ₺**

\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



1



2



3



1. ЗУБНАЯ ЩЕТКА  
**Сенсодин  
Сенсетив**  
1 ШТ. / МЯГКАЯ

~~152.50~~  
**107<sup>00</sup> ₺**

2. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Сенсодин**  
75 МЛ / ЗДОРОВЬЕ ДЕСЕН

~~145.40~~  
**102<sup>00</sup> ₺**

3. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Сенсодин**  
75 МЛ / ФТОР

~~116.20~~  
**81<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

115



ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА  
**Глейд**  
300 МЛ / СВЕЖЕСТЬ УТРА /  
ПОСЛЕ ДОЖДЯ /  
ОКЕАНСКИЙ ОАЗИС / МОРСКОЙ

~~72.90~~ ~~73.72~~  
**59<sup>00</sup> ₺**



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

**Персил**

3 КГ / СВЕЖЕСТЬ / ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ / АВТОМАТ

3 КГ / МОРОЗНАЯ АРКТИКА / АВТОМАТ



~~457.80~~

**366<sup>00</sup> ₺**



ТАБЛЕТКИ

**Персил**

30 ШТ. / ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ /

БЕЛОЕ БЕЛЬЕ / ДЛЯ СТИРКИ

~~457.80~~

**366<sup>00</sup> ₺**



116 Товары для дома, средство для обуви

ТАБРИС № 03 (126) март'14



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

**Тайд**

3 КГ / ЛЕНОР ЭФФЕКТ / ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ / АВТОМАТ

3 КГ / ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ / АВТОМАТ

~~325.00~~

**309<sup>00</sup> ₺**



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

**Тайд**

3 КГ / АЛЬПИЙСКАЯ СВЕЖЕСТЬ / АВТОМАТ

2,4 КГ / ДЕТСКИЙ\*

~~260.00~~

**247<sup>00</sup> ₺**

\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.





СРЕДСТВО  
**Баги Шуманит**  
 500 мл / СПРЕЙ /  
 для кухни.

~~235.70~~  
**200<sup>00</sup> ₺**

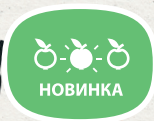


АЭРОЗОЛЬ  
**Саламандер**  
 250 мл / ВОДООТТАЛКИВАЮЩИЙ /  
 для кожи и текстиля  
 250 мл / КРАСКА /  
 для кожи / ЧЕРНЫЙ

~~218.90~~  
**186<sup>00</sup> ₺**

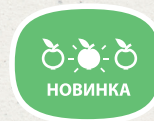
+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

117



АКСЕССУАР  
**Форестер**  
 6 шт. / 55 см / шампуры / в чехле

~~468.26~~  
**383<sup>00</sup> ₺**



СРЕДСТВО  
**Раптор**  
 1 шт. / АКВАФУМИГАТОР / КОНТЕЙНЕР

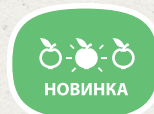
~~302.40~~  
**247<sup>00</sup> ₺**



1



2



1. ШАМПУНЬ

### Натур Гейт Органик

354 мл / РОМАШКА, ВЕРБЕНА ЛИМОННАЯ / ДЛЯ ПОВРЕЖДЕННЫХ ВОЛОС

~~492.90~~  
**345<sup>00</sup> ₺**

2. ШАМПУНЬ

### Натур Гейт Классик

532 мл / КОНОПЛЯНЫЙ / ПИТАНИЕ / для ВОЛОС

~~429.40~~  
**300<sup>00</sup> ₺**

КРЕМ

### Сто рецептов красоты

50 мл / 7 АКТИВНЫХ МАСЕЛ / ДНЕВНОЙ / для ЛИЦА

~~79.00~~  
**67<sup>00</sup> ₺**

118 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 03 (126) март'14

L'ORÉAL  
PARIS

ШАМПУНЬ  
Эльсев  
Сила Аргинина\*  
400 мл / для ВОЛОС

~~218.20~~**185<sup>00</sup> ₺**

МАСКА  
Эльсев  
Сила Аргинина  
300 мл / для ВОЛОС

~~289.00~~**245<sup>00</sup> ₺**

ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ  
Эльсев  
Сила Аргинина  
250 мл / 200 мл / для ВОЛОС

~~146.60~~**124<sup>00</sup> ₺**

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





ДЕЗОДОРАНТ  
**Гарньер  
 Минерал  
 Нео**

40 МЛ / НЕЖНОСТЬ ХЛОПКА /  
 БЕЗ ЗАПАХА /  
 СВЕЖЕСТЬ ЧИСТОТЫ / КРЕМ

~~132.20~~  
**112<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

119

1		<p><del>490.70</del>  <b>442<sup>00</sup> ₺</b></p>		<p><del>206.50</del>  <b>145<sup>00</sup> ₺</b></p>
<p>1. КАСЕТЫ  <b>Жиллетт        Венус Олей</b>        2 ШТ. / ДЛЯ БРИТЬЯ / ЖЕНСКИЕ</p>	<p>2</p>	<p><del>442.90</del>  <b>399<sup>00</sup> ₺</b></p>	<p>КРЕМ  <b>Вит</b>        100 МЛ / ЧУВСТВИТЕЛЬНАЯ КОЖА /        ДЛЯ ДЕПИЛЯЦИИ</p>	
<p>2. СТАНОК  <b>Жиллетт        Венус Олей</b>        1 ШТ. +1 КАССЕТА / ДЛЯ БРИТЬЯ / ЖЕНСКИЙ</p>				

# Фото с друзьями

16+



## Станьте нашим фотокорреспондентом с помощью соцсетей

Первооткрыватели тега [#Tabris\\_Food](#) поделились с «Инстаграмом» домашней фуд-фотографией, удачными покупками и даже радостью победы в нашем конкурсе. Шанс увидеть свое инстаграм-фото на страницах журнала «Табрис» есть и у вас.\*

dichchok

1 нед.



Нравится 67

dichchok Наивно было полагать, что @melissa\_lichy вернется с дегустации пахтетов и паст от @tabris\_food голодная... Ем один... Бвдв плямкаты!!!

katerina\_kozina

4д.



Нравится 71

katerina\_kozina #деньсвятоговалентина #конкурс #краснодар #табрис #tabris\_food #слобовью\_табрис #приз спасибо большое.@tabris food.

mary2be

7 нед.



Нравится 65

mary2be Marshmallow & hot chocolate  
mary2be @tabris\_food

mary2be

11 нед.



Нравится 41

mary2be Some frogs for dinner xD  
mary2be @tabris\_food

merilin8

4 нед.



Нравится 316

merilin8 Рецептики от @tabris\_food 👍

anbow

Home 🏠

4 нед.



Нравится 35

anbow Можно согреться только малиновым джемом и горячим чаем.. ☀️  
anbow @tabris\_food

Отмечайте тегом [#Tabris\\_Food](#) свои фото, связанные с сетью супермаркетов «Табрис». Делитесь позитивом!

\* Размещая сообщение с тегом [#Tabris\\_Food](#), вы даете согласие на размещение сообщения из социальной сети на страницах журнала «Табрис»





КУПИТЕ ГОДОВОЙ ЗАПАС\* КАПСУЛ СО СКИДКОЙ -  
**ПОЛУЧИТЕ КОФЕ-  
МАШИНУ В ПОДАРОК!**



\* В набор входят:

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Капучино 200 г

4 упаковки

NESCAFÉ® Dolce Gusto®Americano 160 г

4 упаковки

NESCAFÉ® Dolce Gusto®Эспрессо 96 г

4 упаковки

NESCAFÉ® Dolce Gusto®Мокка 216 г

3 упаковки

NESCAFÉ® Dolce Gusto®Латте Маккиато 194 г

3 упаковки

NESCAFÉ® Dolce Gusto®Какао Несквик 256 г

2 упаковки

С более подробной информацией о продукте можно ознакомиться на индивидуальной упаковке.

# Свежие цветы

с 28 февраля  
по 9 марта

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. — 189 руб.  
9 шт. — 329 руб.

