

# ТАБРИС

ТОРГОВАЯ  
СЕТЬ

## Август Эткер

*Все для семьи, или Как любить людей  
и творить на их благо*

стр. 32

06 (129)

ИЮНЬ 2014

### Дегустация

*Чары чатни,  
опробованные  
на наших друзьях*

стр. 20

### Подарки

*Все лучшее:  
как не ошибиться  
с сюрпризом  
ребенку*

стр. 76



Версии журнала  
для мобильных  
устройств на  
[apps.tabris.ru](https://apps.tabris.ru) | 16+

16+



# Выпечка к свадьбе

Европейский свадебный банкет с многоярусным тортом  
или традиционный русский свадебный пир с караваем?

Что бы вы ни выбрали, мастера «Табриса» украсят ваше торжество эксклюзивной выпечкой, сделанной на заказ.



## Караваи

- тесто замешивается по традиционным старинным технологиям
- каждый каравай вылеплен вручную и украшен узорами-символами
- заказ принимается за 2 дня

## Торты

- вам предложат готовые варианты или воплотят ваш дизайн
- украшением могут стать живые цветы, кремовые сахарные узоры, фигурки, рисунки
- заказ принимается за 3 дня

Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

Новороссийск

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru



В начале лета ночной небосклон озарят метеоры, пришедшие из Дельты Акварида. После будут активны посланники Альфы Каприкорниды, а затем на сцену выйдут Персеиды, чьим потоком у романтиков принято любоваться в середине августа. Несмотря на красоту и протяженность этого ночного действия, говорить о нем будут едва ли больше, чем об уже легендарном челябинском метеорите, пронесшемся над территорией области за какие-то пару минут. Мелочам не принято уделять много внимания. И зря — взять хоть кулинарию. Добавив в блюдо такую малость, как бальзамическая жемчужина, вы радикально его преобразите. Крошечный же пакетик пекарского порошка, изобретенный одним немецким доктором, уравнивает любительскую выпечку с трудами профессионалов. А маракон, с виду небольшой сладкий пустячок, на наших глазах завоевывает звание одного из лучших в мире десертов. Приглядитесь к деталям, чтобы ощутить истинный ритм вселенной.

### 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:

Сразу несколько ярусов удовольствия в одном пироге: немного сахарной пудры, кисло-сладкая смородина, нежный творог и песочное тесто. И не забывайте о том, что лето — ягодная пора, а с ягодами любое блюдо краше.

Главный редактор  
Яна Александровна  
Полуянова

Зам главного редактора  
Юлия Попова

Редакторы  
Дарья Видре  
Сафина Шарифова

Арт-директор  
Михаил Абрамов

Проект-менеджер  
Анна Бальясная

Бренд-шеф  
Член правления  
Ассоциации кулинаров  
России Сергей Синицын

Фуд-стилист  
Алеся Анисимова  
Менеджер по рекламе  
Наталья Вакула

Авторы  
Александра Аксенова  
Сабина Бабаева  
Инна Бондарович  
Евгения Кавун  
Светлана Кибкало  
Нина Поздняк  
София Старцева  
Татьяна Устюгова

Дизайн и верстка  
Екатерина Кашеева  
Марина Пулина

Иллюстрации  
Ольга Гамбарян

Корректур  
Сабина Бабаева

Фото  
Алеся Анисимова  
Игорь Глазко  
Shutterstock.com

Обложка  
Shutterstock.com

Издатель  
Мария Гнедина  
Исполнительный директор  
Алеся Никифорова  
Генеральный директор  
Борис Зубов

Распространение  
Мария Гнедина

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

Издательство  
000 «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  
000 «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» № 06 (129), июль-2014  
Подписано в печать 22.05.2014.

Дата выхода — 01.06.2014.

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

Рекламное издание.

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

За предоставление посуды для съемок раздела СП благодарим магазин «Садовый центр», ул. Атарбекова, 3, тел.: (861) 220-07-85, 928 21-00-295, сайт: flowers-south.ru

# Жилой комплекс «Триумф»

ул. Гаврилова (ЦМР)

## ОТКРЫТЫ НОВЫЕ МАГАЗИНЫ КВАРТИР:

- ✓ г. Краснодар, ул. Гаврилова, 27
- ✓ Мегацентр «Красная площадь», 1-й этаж
- ✓ ТРЦ «Галерея», 2-й этаж, фудкорт
- ✓ СТЦ «Мега-Адыгея» (напротив входа в ИКЕА)

## Квартиры в центре Краснодара

### Комплекс:

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

### Дома:

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

### Квартиры:

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

 2 555 222

**ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ**  
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

проектная декларация на сайте  
[www.develug.ru](http://www.develug.ru)



# СИМФОНИЯ

жилой комплекс

ул. 40 лет Победы / ул. Российская

ОТКРЫТЫ ПРОДАЖИ НОВОГО ДОМА ЛИТЕР 9



ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЕ ОКНА REHAU.  
ЗАБЕРИТЕ ДЕНЬГИ У ХОЛОДА!

- Развитая инфраструктура
- Комфортные планировки квартир
- Подземные парковки
- Ипотека\* рассрочка\*\*  
ФЗ 214
- Прогулочная зона
- Детские площадки

# 2•555•222

МАГАЗИНЫ КВАРТИР:  
Мегацентр «Красная Площадь», 1 этаж  
ТРЦ «Галерея», 2 этаж, «Ресторанный дворик»

**ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ**  
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

\*Ипотека предоставляется ОАО «Сбербанк России», Генеральная лицензия ЦБ РФ № 1481 от 08.08.2012.

\*\*Рассрочка предоставляется ООО СИК «Девелопмент-Юг».

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

ЖК «Симфония». Проектные декларации на [www.develug.ru](http://www.develug.ru)

# Содержание

Стр. 6

## Индекс рецептов

Стр. 8

## Новинки

Стр. 10

## События

- Русская гордость

Стр. 12

## Кубанский производитель

- Не препятствуя природе



Стр. 16

## Вкусное путешествие

- Беларусь: изображение без помех

Стр. 20

## Дегустация

- На все случаи жизни

Стр. 28

## Интервью

- Родом из рая



Стр. 32

## Тема номера

- Выпечка дарит радость

Стр. 38

## Искусство есть

- Манна небесная

Стр. 40

## По секрету

- Вечнозеленые

Стр. 44

## Детское меню

- Напиток лета



Стр. 49

## Отрезные рецепты

Стр. 54

## Гастрономия в цифрах

- Закинуть сети

Стр. 56

## Кухонный арсенал

- В новом свете

Стр. 60

## Готовим по поводу

- Солнечный пир



Стр. 64

## Продукты

Стр. 76

## Подарки

- Детский мир

Стр. 80

## Чистое средство

- Защита от крылатых

Стр. 85

## Каталог

- Акции и спецпредложения



# Коттеджный поселок «Лазурный берег»



📍 Микрорайон Гидростроителей



АСК-СЕРВИС  
ООО «АСК-СЕРВИС»

отдел продаж\* **249-10-10**  
подробности на сайте [www.ask-str.ru](http://www.ask-str.ru)

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

# Индекс рецептов



**Митболы**

Стр. 39

**Клубнично-банановый смузи**

Стр. 45

**Черничный смузи**

Стр. 46

**Равиоли с клубникой и ванильным соусом**

**Домашний лимонад**

Стр. 49-50

**Тосты с паштетом из печени минтая и каперсами**

**Салат из консервированной нерки с авокадо**

Стр. 51-52

**Салат из корня сельдерея с зернистой горчицей и зеленью**

Стр. 60

**Салат из маринованных лепестков цуккини с гранатом и листьями свеклы**

Стр. 61

**Гаспачо со льдом из базилика и мяты**

Стр. 62

**Туец обжаренный во фруктовом чае с рукколой и кедровыми орехами**

Стр. 63



Стр. 49-50

**+17 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ  
РЕЦЕПТОВ**

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



**16+**



4 ИЮНЯ, 19.30

ТРЕБУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ  
ЗАПИСЬ. КОЛИЧЕСТВО МЕСТ  
ОГРАНИЧЕННО.



СТОИМОСТЬ УЖИНА

2 000 ₽

## Эногастрономический ужин

в сопровождении вин семейного предприятия рода Пиерацуоли



Почетный гость мероприятия —  
Дарио Пиерацуоли

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ —  
РЕСТОРАН «ЛЯ ГУРМЕ»  
Краснодар, ул. Гоголя, 47  
сайт: [lagourmet.su](http://lagourmet.su)

Фермерские владения и предприятия семьи Пиерацуоли в Монтальбано, родном городе Леонардо да Винчи, простираются на 180 га. Здесь делают мед, оливковое масло и вино. На виноградниках фермы растут местный сорт винограда «санджовезе», французский «каберне-совиньон» и «сира». Ягоды оставляют на лозе вплоть до последних лучей осеннего солнца. Созданное по принципу «одна бутылка с лозы», вино от семьи Пиерацуоли обладает удивительным вкусом, оценить который в полной мере можно будет на гастрономическом ужине в «Ля Гурме».

### Меню

Ассорти антипасти  
из оливок, маслин, артишоков и каперсов

Карпаччо из свеклы  
с сыром горгонзола  
и дайконом

Тартар из говядины  
с авокадо, каперсами,  
луком-шалот и чесночными крутонами

Рулеты из французского  
петушка со шпинатом,  
сливочным соусом  
и копченым тобаско

Каре ягненка с соусом  
из красного вина  
на основе инжира

Классические продукты в новом прочтении – тренд лета, которому в полной мере отвечают 4 новинки июня.



### МАКАРОНЫ **Гайо Бичиклетас**

500 Г / ВЕЛОСИПЕДЫ

Велосипед — романтичный вид транспорта, а потому в Испании его любят. Любят настолько, что местная компания «Гайо», которая уже полвека радует любителей макаронных изделий своими продуктами, выпустила макароны в виде маленьких велосипедиков. Они очаровательны, приготовлены по всем традициям средиземноморской диеты и подходят практически для любых блюд от макаронных супов до вариаций паст.



### СОУС **Кавли Американский**

230 Г / КЛАССИЧЕСКИЙ / МАЙОНЕЗНЫЙ

Настоящий «киношный» американский бургер или хот-дог невозможно представить без пикантных соусов, придающих еде неповторимый, незабываемый вкус. Фирма «Кавли» как раз на таких и специализируется. Если вы решили устроить себе бургер-уик-энд, соус от «Кавли» придет вам на помощь. Разлит он в удобные тубы — только и успевай подставлять под них котлеты в булочках.



### КЕТЧУП **Де Нигрис\***

300 Г / С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ

«Де Нигрис» — пример того, как компания из Старого Света, не изменяя своим традициям, нашла общий язык с Новым. Бренд, специализирующийся на бальзамических уксусах, решил расширить горизонты и приготовил обожаемый во всем мире продукт — кетчуп. Но сделал это по-своему: использовал отборнейшие томаты, исключил все искусственное и, главное, добавил в состав щедрую порцию бальзамического уксуса из Модены.



~~72.00~~  
**61<sup>00</sup> ₺**



~~203.00~~  
**175<sup>00</sup> ₺**



~~83.95~~  
**80<sup>00</sup> ₺**

~~251.40~~  
**215<sup>00</sup> ₺**



### пудинг **Волоколамское\*\***

230 Г / ПЕРСИК-МАРАКУЙЯ / ЖИРНОСТЬ 10 % / ТЕРМОСТАТНЫЙ

«Забывшие традиции» — так Волоколамский молочный завод окрестил линейку нежнейших и вкуснейших пудингов, приготовленных на основе зерненого творога, термостатного кефира, сметаны, натуральных фруктовых наполнителей и ацидофильного кисломолочного напитка «Яшма». Дуэт традиционного для нас свежего персика с экзотической маракуйей — удачный способ для знакомства с линейкой волоколамских продуктов.

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

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



# Бальзамический жемчуг

**В**кус бальзамического укуса — настоящая гастрономическая драгоценность. Итальянская компания «Леонарди», зарекомендовавшая себя бальзамическими укусами и кремами под маркой «Дон Джованни», представляет свою исключительную новинку — бальзамический жемчуг.

Это небольшие легкие прозрачные шарики, наполненные их знаменитым бальзамиком. Вам остается лишь выбрать жемчужины по душе, будь то классический вкус, фруктово-ягодная гамма или благородный белый трюфель.

**СКОРО!**



## Бальзамический жемчуг «Бьянко» со вкусом инжира

**Идеально подходит:** к мясу (карпаччо, фуа-гра, тартару), рыбе, салатам, свежим и отварным овощам, к фруктам, мороженому, пудингам и десертам.



## Бальзамический черный жемчуг

**Идеально подходит:** к мясу гриль, рыбе и морепродуктам, закускам, салатам, овощам на гриле и отварным, к капрезе, рису, фруктам, мороженому, пудингам и десертам.



## Бальзамический жемчуг со вкусом трюфеля

**Идеально подходит:** к салатам, овощам на гриле, нежному филе свинины и говядины, яйцам, омлетам, копченому мясу, картофелю, сырному ассорти, закускам.

## Русская гордость

Любимый напиток предков получил второе рождение.

Повод собраться у гостей гастрономического ужина на этот раз был необычным: в центре внимания оказался крепкий русский напиток, приготовленный по рецептуре XVIII—XIX вв. Он был незаслуженно забыт, пока кулинарный историк и писатель Борис Родионов не решил возродить былое величие напитка. Благодаря восстановленной технологии свет увидела линейка из семи его вариаций, приготовленных на основе пшеницы, ржи, солода, чеснока и перца, меда и перца, бородинского хлеба с тмином.

Гости дегустировали старинный напиток под аккомпанемент блюд шеф-повара «Т-кафе» Александра Мирошниченко, подобранных в соответствующем духе. Среди угощений были кубанская тарелка разносолов, гравелац из лосося и масляной рыбы с тостами и сливочным маслом, оливье с отварным языком и раковыми шейками, тортеллини с бульоном и свежими томатами, жаркое из утки в горшочке из бородинского хлеба, филе судака с пюре дюшес и грибным соусом, наилучшим образом раскрывшие вкус и аромат старинного русского напитка.



*Вечер носил благотворительный характер: собранные средства были перечислены на лечение ребенка с онкологическим заболеванием.*







**ТАБРИС**  
ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ



**ТАБРИС**  
ВИННЫЙ  
КЛУБ



## Мини-пивоварни Европы

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

**1 000 ₺**

Светлое пиво — напиток, с которым связано множество гастрономических заблуждений. Верно ли, что в нем меньше алкоголя, нежели в темном? Правда ли, что охлаждать его следует максимально? Только ли с «брутальными» закусками сочетается этот напиток? На эти и многие другие вопросы вы получите ответы в ходе первой летней встречи клуба «Табрис», посвященной светлому хмельному напитку, который был создан европейскими пивоварами.

**18 ИЮНЯ, 19.30 — КРАСНОДАР**

## Белые свежие вина

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

**1 500 ₺**

В летних напитках особенно актуальны свежесть, гармоничность вкуса и легкая характерная кислинка. Именно такие вина получают из сортов винограда «рислинг» и «совиньон-блан». Ягоды хранят память о прохладных утренних бризах и водах тех краев, где они были выращены. Каковы особенности благородных белых вин из Европы и Африки, Австралии и Новой Зеландии, можно узнать на встрече винного клуба.

**25 ИЮНЯ, 19.30 — КРАСНОДАР**

**ПОРАДУЙТЕ СВОИХ РОДНЫХ, ДРУЗЕЙ И КОЛЛЕГ:  
ПОДАРИТЕ ИМ СЕРТИФИКАТ НА ПОСЕЩЕНИЕ  
ВИННОГО КЛУБА «ТАБРИС»**

**ТРЕБУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ  
ЗАПИСЬ. КОЛИЧЕСТВО МЕСТ  
ОГРАНИЧЕННО**

### МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

**«Т-Кафе»**

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



### ПАРТНЕРЫ КЛУБА

«Алианта», «Арджи», «Байрос»,  
«Симпл», «Форт»

Краснодар



(861) 234-43-43



reklama@tabris.ru



facebook.com/tstabris

Мероприятие только для лиц, достигших совершеннолетия





ПОДГОТОВИЛА

София Старцева



Николай Хачатуров

В 1995 году окончил факультет бухгалтерского учета и аудита Кубанского государственного аграрного университета. После двух лет работы по специальности начал сотрудничать с разными предприятиями, включая агрофирмы.

# Не препятствуя природе

Иногда возвращение к истокам и есть самый прогрессивный вариант развития. Николай Хачатуров, учредитель марки «Ферма настоящих продуктов», доказывает это на примере своей компании.

**Николай, как долго был ваш путь к Ферме настоящих продуктов?**

С 2000 года деятельность моя была плотно связана с сельским хозяйством, а последние 6 лет — непосредственно с молочным животноводством. Свои знания и энергию я пустил на создание компании «СлавАгро», специализирующейся на разведении коров для последующей продажи.



4 года

бренду «Ферма  
настоящих продуктов»

11 месяцев

доится корова  
после отела

2—3 тонны

молока дает  
поголовье в день**Какие породы у вас в поголовье?**

У нас только голштино-фризская порода, выведенная 150 лет назад и дающая хорошие надои молока с тонким ароматом и нежным вкусом. Она хорошо зарекомендовала себя и считается самой популярной породой в мире. В стаде 135 голов.

**Как возникла марка «Ферма настоящих продуктов»?**

В 2008 году мы с коллегами решили, что нам важно не только выращивать животных, отдавая их сторонним партнерам, а самим перерабатывать молоко, выпуская на его основе собственную продукцию. Мини-цех по переработке молока начал работу в ноябре 2010 года в станице Анастасиевской, что в 100 км от Краснодара. В нем фирма «СлавАгро» начала выпускать продукцию под маркой «Ферма настоящих продуктов».

**Не рискованно? Ведь конкуренция в этой сфере большая.**

Да, но мы — люди станичные, с особым отношением к молоку: природа сама создает, а наше дело — не мешать ей. Потому объемы небольшие, но это отборные продукты из цельного молока, с настоящим домашним вкусом. Не добавляем ни консервантов, ни заменителей жира, ни сухого или соевого молока, ни усилителей вкуса или загустителей. Если это молоко, то в нем — коровье молоко, если сметана — это молочные сливки и закваска. Кроме того, нам важно сохранить не только витамины, но сбалансированное соотношение жиров и белков: уверены, что пользы в нем больше, чем в молочных напитках, где жир и белок растительного происхождения.

**Как это сказывается на цене?**

Понятно, что производство без улучшителей обходится дороже. Но мы минуем посредников: сами доим коров, сами перерабатываем молоко, упаковываем в демократичную тару или в стеклянные баночки и поставляем товар самостоятельно. Приобрести молочные товары Фермы настоящих



Контроль качества осуществляется как на производстве, так и в аккредитованной лаборатории Роспотребнадзора.

ДОМАШНИЙ  
ВКУС



СМЕТАНА  
**Ферма настоящих  
продуктов**

230 Г / ЖИРНОСТЬ 42 %

~~87.60~~

**81<sup>00</sup> ₹**

Эту густую сметану с насыщенным сливочным вкусом смело можно назвать деревенской. Создана она практически по домашнему рецепту, а особый вкус ей придает отборное молоко, что получают от коров специальной молочной породы в станице Анастасиевской.

продуктов можно лишь в нескольких магазинах города и в сети супермаркетов «Табрис».

### Какие продукты сейчас выпускаются вашей маркой?

Мы начинали с молока. Теперь есть два вида — с жирностью 2,7 % и 3,5 %. Причем вскоре, надеюсь, упаковывать его мы будем не только в привычные ныне всем пластиковые пакеты, но и в стеклянные бутылки: помните, какие были в нашем детстве? Выпускаем простоквашу 3,5%-ную, как в старые времена, сливочное масло с жирностью 82,5 %, а также запустили производство сыра по типу брынзы. Пока сыр для нас самый трудоемкий в производстве продукт. И еще мы производим сметану 35%- и 42%-ную — такую, что ложка стоит.

### А какой из них ваш личный, семейный фаворит?

Жена и дочь любят простоквашу: едят ее с вареньем, фруктами. Я предпочитаю капрезу на основе нашей брынзы. Сыр, томаты, оливковое масло — и ничего лишнего. 📌

АРОМАТ ПРОДУКТОВ ИЗ НАТУРАЛЬНОГО МОЛОКА НИ С ЧЕМ НЕ СПУТАТЬ. БОЛЕЕ ТОГО, ОН ПОДСКАЖЕТ, КАКИМ ИМЕННО СПОСОБОМ ПАСТЕРИЗОВАЛОСЬ МОЛОКО.



**Низкотемпературная пастеризация** (30–35 минут при 62 °С) определяется по тонкому аромату зеленых листьев.



**Высокотемпературная** (15 секунд при 72–89 °С) характерна нотками ванили и миндаля.



**Ультрапастеризация** (3 секунды при 130–150 °С) выдает себя ароматом ириски.

### ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА

В 6 часов утра и 19 часов вечера — дойка коров.

В 6 часов утра — переработка молока.

8 часов утра — транспортировка упакованной продукции в магазины.

### Схема производства сметаны



Получение  
молока



Проверка  
качества



Отделение  
сливков



Пастеризация  
сливков



Остужение их  
до 17–20 °С



Введение в них  
5 % заквасочной  
культуры



Помешивание  
каждые 3 часа



Активное  
брожение 20 ч



Созревание, при  
котором хлопья  
соединяются в густую массу



Проверка  
качества



Упаковка





## Кофейное золото

Кофе из Бразилии Espresso Yellow\* для приготовления в кофемашинах станет лучшим открытием нового вкуса для всех гурманов.

Создание кофе — это целое искусство, как и создание хорошего вина. В кофе отчетливо чувствуется настроение, любовь, душа вырастившего его фермера. Луйс Паскоаль — потомственный фермер. Он всю жизнь выращивает кофе на своей семейной плантации «Датерра» — одной из самых известных и крупных ферм в Бразилии. Он знает о кофе буквально все, «вынынчив» его от закладки деревьев на холмистых склонах до ручного сбора и бережного просушивания на солнечном патио. Зернышко к зернышку сортирует он свежий урожай в мешки с семейным гербом: потому, что отвечает за качество своим именем, — и только потом отправляет его напрямую производителю жареного кофе, минуя всех посредников. Именно такой стиль работы выбрала для себя компания «Кофе Омни». Только прямые поставщики, только семейные фермы и только высокое качество каждой партии. Еще четыре года назад первый контейнер с зеленым

кофе, отобранным в бразильской «Датерре» под контролем сотрудников компании «Омни», поступил на завод в Краснодаре. Впоследствии были налажены связи с фермерами из Гондураса, Коста-Рики, Сальвадора. Так была создана эксклюзивная линейка кофе — OMNI SPECIALITY\*\*. ☪



Espresso Yellow\* обладает насыщенным ароматом какао и орехового крема с нотками свежих фруктов в конце.

КОФЕ

**Эспрессо Еллоу**

100 Г / ЗЕРНО

~~105.95~~  
**93<sup>90</sup> Р**

РЕКОМЕНДОВАН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КОФЕМАШИНЕ.

\* «Эспрессо Еллоу» (эспрессо желтый). \*\* «Омни Специалити» («Омни особый»).

# Беларусь: изображение без помех

Почему белорусов не стоит называть  
бульбашами, или Что предлагает  
гостям Минска национальная кухня



*Инна Бондарович*  
ВЕДУЩАЯ НОВОСТЕЙ НА РАДИО UNISTAR

## КАРТОФЕЛЮ ЗДЕСЬ НЕ МЕСТО

Картофель жареный, картофель пареный, картофель фри, картошка, запеченная во фритюре, картошка, фаршированная картошкой, драники, задраники и на десерт — картофельный компот из сухок картошки. Этот кавээновский «триллер» о засилье известного корнеплода на столах белорусов когда-то заставил изрядно понервничать моего знакомого повара-кулинара. Он был неумо-

лим: «Разве ты не понимаешь, что это неправда! У нас разнообразная национальная кухня. В ней столько всего, а они — «картошка, картошка!». Бог с ним, с картофелем. Хотя первым делом и мне, коренной белоруске, в связи с упоминанием о национальной кухне на ум первым делом приходят драники. Но уж «нацией бульбашей» я бы белорусов точно не называла. Возьмем хотя бы некоторые наши отечественные кулинарные «хиты», в которых этим овощем и не пахнет, или, перефразируя название творения братьев Коэн, «картофелю здесь не место».





### Верашчака

Прежде всего — верашчака (белая колбаса в пиве с луковым соусом; хотя здесь возможны вариации повара на тему свиных ребрышек и сметанного соуса). Блюдо получило свое название от имени легендарного повара Верещачки. Он служил при дворе короля Августа III и придумал такой оригинальный способ подачи колбасы.



### Мачанка

Если верить кулинарным критикам, это еще более древнее национальное блюдо. Готовили мачанку по-разному. Это и жареные шкварки, которые заправляли сметаной, и яйца, смешанные с мукой и молоком. И если в ритуалах у японцев ценится особый способ заварки и употребления чая, то у белорусов — мачанки. Основная суть блюда в том, что в него полагается что-либо макать. Это могут быть блины или, к примеру, хлеб.



### Пячысты

В топ-тройке я бы указала и пячысты. Это блюдо из баранины. Если вы удивленно спросите: какое же это национальное блюдо, откуда в Беларуси взяться баранине? — ответчу: дело в том, что до начала второй мировой в нашей стране было хорошо налажено овцеводство, оно было лидером в животноводческой сфере. В голодное послевоенное время затратную отрасль решили не восстанавливать, и баранина постепенно исчезла из меню белорусов. Но рецепты сохранились. Один из них и есть пячысты.

Не буду утомлять перечислениями. Скажу только, что еще есть печанки, бигос, колдуны, клецки и много-премного других самобытных белорусских кушаний. Популярны у нашей нации и супы. Среди них — жур, всевозможные крупники, свекольники, грибные супы. Так что, готовясь посетить местные рестораны, не стоит думать, что на картофеле сошлась клином вся белорусская кухня. Отдельное слово — о десертах. Традиционно так сложилось, что белорусы особо прикипели душой к блинному делу. Есть в нашей кухне так называемые налистнички, тонкие, особо нежные блины. Их, скажу без преувеличения, умеют печь практически во всех белорусских семьях и, естественно, ресторанах. Кстати, есть

у нас старинная поговорка: «Першы блін сабаку» — эквивалент русской «первый блин комом». Также немало можно найти всевозможных ягодных пирогов и киселей. В список истинно белорусских десертов попадают и груши — яблоки — любые фрукты в меду. **T**

Рецепт «Дзьмухаўцы» (творожных «одуванчиков» от Инны Бондарович) — в электронной версии журнала



Версия журнала для мобильных устройств на [apps.tabris.ru](http://apps.tabris.ru)

# ГДЕ В МИНСКЕ НАЙТИ НАЦИОНАЛЬНУЮ КУХНЮ?

И, наконец, перейдем к столичным ресторанам белорусской кухни. Отыскать в меню минских заведений национальные блюда с недавних пор несложно. В преддверии чемпионата мира по хоккею, который проходит в городе в мае, мэрия Минска активно поработала в этом направлении с местными ресторанами и другими заведениями общепита. Их практически обязали ввести в свои меню национальную кухню. Но все же есть рестораны, которые особо в этом деле преуспели.

1 российский рубль = 289,58 белорусских рублей по состоянию на 22 мая 2014 года.



★ есть летняя терраса    📶 нет    🚰 разрешено,  
есть зал для некурящих    📞 200 000–350 000 белорусских рублей

Если вы хотите провести вечер в сопровождении живой музыки и насладиться панорамами исторической части города, ваш путь лежит в это кафе на воде. Советую этот ресторан не столько из-за белорусской кухни, сколько из-за вида, который открывается из его окон. С набережной Свислочи кафе спускается прямо на воду. Что, согласитесь, немало способствует знакомству с белорусской столицей, ее самым сердцем — районом Немиги.



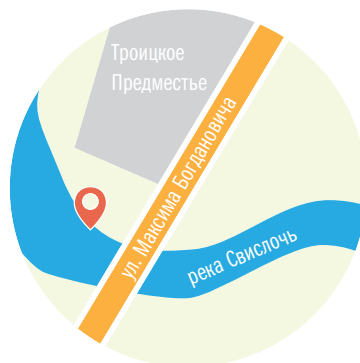
Вода «Великоборовская» добывается из недр земли белорусской, скважины глубиной 382 м. Бутылка снабжена удобным сифоном, позволяющим газировать воду удобными порциями.

~~53.70~~  
**46<sup>00</sup> ₪**

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

**Аква Элит  
Великоборовская\***

1,5 л / СИФОН / ГАЗИРОВАННАЯ



#### ВРЕМЯ РАБОТЫ

чт-сб с 12.00 до 01.00

вс-ср. с 12.00 до 00.00

#### АДРЕС

Троицкая набережная реки Свислочь

#### ТЕЛЕФОН

(8-029) 355-00-22

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





★ живая музыка (скрипка с 21.00) 📶 нет 🚫 запрещено  
 🕒 200 000–300 000 белорусских рублей

Изнутри одновременно напоминает белорусскую корчму XIX века и сказочную избышку. Ориентирован ресторан в основном на белорусскую кухню, меню основано на книге «История белорусской кухни». Визитная карточка заведения — свой квас и клюквенный морс, который подают здесь круглый год. Кстати, эта ягода присутствует во всех без исключения блюдах.

**ВРЕМЯ РАБОТЫ**

пн-вс с 10.00 до 06.00

**АДРЕС**

ул. Раковская, 18

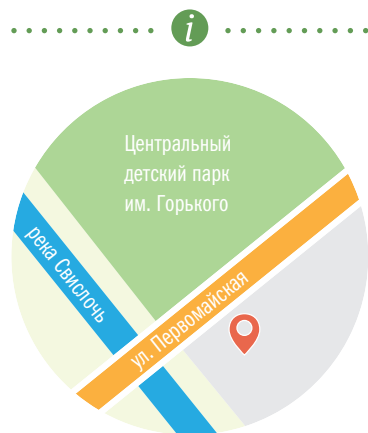
**ТЕЛЕФОН**

(8-017) 203-27-94, (8-029) 637-03-80



★ есть караоке 📶 платный, 1 час — примерно 4000 белорусских рублей  
 🚫 есть зона для курящих 🕒 200 000–300 000 белорусских рублей

Своим посетителям заведение предлагает сразу три зала: «Страуня», «Княжая зала», «Бар-склеп». Друзья, которые приезжали к нам из Латвии, очень нахваливали приготовленные здесь цеппелины и свинину в горшочке.

**ВРЕМЯ РАБОТЫ**

пн-вс с 12.00 до 23.00

**АДРЕС**

ул. Первомайская, 18

**ТЕЛЕФОН**

(8-017) 294-51-24, (8-044) 794-51-2



# На все случаи жизни

Чатни – уникальный продукт. Одновременно приправа и соус, он был изобретен в Индии и укоренился на домашней кухне Великобритании. Тамшний семейный бренд «Миссис Дарлингтонс» выпускает целую серию чатни. Каждый из наших дегустаторов оценил по одному из них.





**Екатерина Козина**  
хирург, спортсменка, мама  
маленького Глеба и жена самого  
лучшего мужа Дмитрия



## Чатни «Сладкое яблоко»

**👁 ПЕРВОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ** Признаться честно, наша семья даже не пробовала чатни до того момента, как однажды мы победили в конкурсе «Табриса» и получили в качестве приза целую корзину всяких вкусностей, одной из которых был луковый чатни. Открыли мы баночку, когда нам понадобился соус, и... смели все содержимое в два счета! С тех пор мы перепробовали все чатни, которые продаются в «Табрисе», но наибольшее предпочтение отдаем яблочному.

**⊕ ОСОБЕННОСТИ** Этот соус придает дополнительный акцент, не становясь при этом доминирующим в блюде. Вкус у яблочного чатни — кисло-сладкий, и его неяркий, но весьма своеобразный оттенок раскрывает с неожиданной стороны даже давно известные ингредиенты любого основного блюда. Мягкость и деликатность яблочного чатни отлично оттеняет и подчеркивает овощные и мясные блюда.

**⊕ СОЧЕТАНИЯ** На мой взгляд, удачными сочетаниями с яблочным чатни от «Дарлингтон» могут стать луковый пирог, баварские колбаски или куриный рулет.



Отведайте куриного рулета с яблочным чатни.

Брамли — самый популярный в Британии сорт кулинарных яблок, сочных и ароматных. В этом чатни они присутствуют в окружении измельченного изюма, сушеного лука, молотого имбиря, томатной пасты и ячменного уксуса из английского местечка Барли.



СОУС

**Дарлингтон  
Чатни**

312 Г / ПРИПРАВА /  
СЛАДКОЕ ЯБЛОКО

~~229.40~~

**182<sup>00</sup> ₺**



Чатни «Маринованные овощи» оптимально сочетаются с мясными блюдами, например из свинины.

Второе название этого чатни — «Фермерские соленья». По словам самой миссис Дарлингтон, их обожает ее супруг. В составе — морковь, яблоки, брюква, цветная капуста, томатная паста, корнишоны и репчатый лук, маринованный в ячменном уксусе с добавлением пектина, куркумы, горчицы и карамели.



СОУС

### Дарлингтон Чатни

300 Г / ПРИПРАВА /  
МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ

~~229.40~~

**189<sup>00</sup> ₴**



### Роман Таран

менеджер отдела закупок  
торговой сети «Табрис»



## Чатни «Маринованные овощи»

**👁 ПЕРВОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ** Первое, что отметил, — удобная и стильная упаковка. Аромат у чатни оказался яркий кисло-сладкий. В нем четко угадывались нотки яблока. Цвет продукта — светло-коричневый, а консистенция сложная: в нем густой кетчупообразный соус содержит аккуратно порезанные кусочки моркови, лука, яблок и т. д.

**✳ ОСОБЕННОСТИ** Вкус чатни из маринованных овощей в чистом виде слегка кисло-сладкий, сбалансированный. В нем выражена пикантная кислинка, которая гармонично соединяет весь овощной состав. Удивил тот факт, что при термообработке сохранились все вкусовые качества ингредиентов чатни: особенно выражены сочные кусочки лука, моркови, цветной капусты.

**⊕ СОЧЕТАНИЯ** Мне кажется, что чатни из маринованных овощей едва ли подойдет к рыбе, зато его можно смело подавать к пирогам с мясной начинкой, мясным блюдам или же намазывать на бутерброды из свежего хлеба.





### Татьяна Устюгова

кулинарный блогер,  
мама двоих детей

## Чатни «Томатный»



**👁 ПЕРВОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ** Аромат показался мне пикантно-приятным. По консистенции чатни напомнил густой джем насыщенного темного-красного цвета, а вкус оказался кисло-сладким. Каково же было мое удивление, когда в составе продукта я обнаружила изюм и горчицу — это объясняло и легкую сладость, и приятную пикантность. Даже мелкие кусочки лука не мешали мне наслаждаться этим чатни.

**⚙ ОСОБЕННОСТИ** Мясо и птица совершенно однозначно подойдут к этому чатни (можно его использовать наравне с кетчупами). Смело берите с собой томатный чатни на природу или подавайте гостям: он гарантированно станет темой для обсуждения за трапезой. Еще мне представляется томатный чатни с разными видами бобовых и крупами.

**⊕ СОЧЕТАНИЯ** Самым неожиданным выводом, к которому я пришла, стало сочетание томатного чатни и отварной полбы. Думая над нестандартным вариантом использования томатного чатни, я нашла рецепт в журнале «Север»: тирамису с томатным чатни и бальзамиком, несладкая закуска со вкусом, который нужно не только почувствовать, но и понять. Подавать его стоит совсем небольшими порциями, на пару-тройку столовых ложек



Тирамису с томатным чатни – неожиданное решение для летнего десерта.

Фото Татьяны Устюговой

Томатный чатни, пожалуй, можно назвать более сложной и благородной вариацией кетчупа. Приготовлен он из спелых томатов с добавлением изюма: их сладковатый вкус пикантно сочетается с пряностями, горчицей, яблоками и луком в составе.



СОУС

### Дарлингтон Чатни

312 Г / ПРИПРАВА / ТОМАТНЫЙ

~~229.40~~

**182<sup>00</sup> Р**



Чатни может стать не только дополнением, но и начинкой для пирога.

Лук — признанный король блюд и закусок, но в этом чатни его еще и делает свита из фиников, яблок, перца, рисовой муки и специй.



СОУС

### Дарлингтон Чатни

312 Г / ПРИПРАВА /  
ИЗ КАРАМЕЛИЗИРОВАННОГО ЛУКА

~~229.40~~  
**189<sup>00</sup> ₪**



**Юлия Латкина**  
дизайнер, блогер

## Чатни



### «Карамелизированный лук»

**👁 ПЕРВОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ** Я готова купить баночку с таким чатни из-за одного только их очаровательного вида. Мой муж назвал ее «баночкой с бабушкиным вареньем». По цвету и консистенции соус действительно похож на варенье или яблочное пюре. Очень необычное пюре, ведь его основу составляют не яблоки и чернослив, а кусочки лука, которые меня, кстате, очень порадовали. Думаю, настоящий соус и должен быть таким.

**⚙ ОСОБЕННОСТИ** На вкус чатни оказался сладким и лишь слегка кисловатым. Черный хлеб подчеркнул «джемовость» чатни: идеально для чаепития. Мы перепробовали его практически со всем своим ежедневным рационом. Были и запеченные крылья с кукурузной крупой, и сырокопченая куриная грудка, и даже греческий салат, и тосты с сыром.

**⊕ СОЧЕТАНИЯ** Чатни очень гармонично сочетается со всеми вышеперечисленными блюдами. Единственный момент: много такого чатни за один присест не съесть. Но, думаю, этого и не нужно, ведь основная задача соуса — придать блюду пикантность и дополнить его. А уж с этим чатни из карамелизированного лука справился на 5 баллов.





### Ксения Ратушная

мама полугодовой Рады, поклонница новых вкусов и кулинарных экспериментов



## Чатни «Свекла»

**ПЕРВОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ** Прекрасная баночка с «домашним» дизайном — продукт хорошо просматривается. И чатни красив! Сперва меня немного смутил аромат уксуса. Но покорила великолепный богатый цвет, ровные кусочки овощей и глянцевая текстура. Захотелось все это великолепие тут же намазать на хлебец, что я и сделала. Но чатни отказался «работать»: он требовал к себе мясной основы.

**ОСОБЕННОСТИ** Полное впечатление от этого продукта я получила, подав его к свиной отбивной. Свинина любит фрукты, а свекла в чатни практически неизвестна и очень «фруктовая». Нужный баланс был найден, текстуры дополняли друг друга. Больше всего продукт понравился моему папе, он даже решил повторить в домашних условиях такую заготовку, внимательно изучив состав.

**СОЧЕТАНИЯ** Мой вывод: очень важным оказалось правильное использование чатни, именно от этого зависят впечатления. Продукт не универсален, но, подав этот легкий соус к жареной курице или свинине, вы наверняка приятно удивите домашних или гостей. Предвкушаю, свекольный чатни очень подружится с запеченной в духовке уткой. Рекомендую «мясоедам».



Паштет со свекольным чатни — пикантная закуска для повседневного меню.

Этот чатни — свекла в нежнейшей ипостаси, которая достигается дополнительными ингредиентами: луком, яблочным пюре, крахмалом.



СОУС

### Дарлингтон Чатни

312 Г / ПРИПРАВА / СВЕКЛА

~~229.40~~

**189<sup>00</sup> ₺**



**Анна Голубцова**  
фотограф, журналист,  
блогер



Как доказывает чатни из красного лука, британское блюдо легко сочетается с кавказской закуской.

Фото Анны Голубцовой

Самый любопытный по текстуре чатни: его еще называют «мармелад из красного лука». В составе доминирует все красное — не только лук, но и сок красный смородины и красный винный уксус.



СОУС

### Дарлингтон Чатни

312 Г / ПРИПРАВА /  
КРАСНЫЙ ЛУК

~~229.40~~  
**189<sup>00</sup> ₴**

## Чатни «Красный лук»



**👁 ПЕРВОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ** Одно слово «чатни» отсылает к шумным индийским улочкам с пряными ароматами в воздухе. В первые минуты этот контраст изумляет: ждешь-то привычного и знакомого — а запах и вкус оказываются чем-то неизвестным. В процессе долгой варки со специями луковый чатни превращается в нечто большее, чем просто сумма ингредиентов. Этот результат оказывается одновременно и сладким, и умеренно острым, что дает больше возможностей для применения.

**⚙ ОСОБЕННОСТИ** Правда, я бы настаивала на том, что в данном случае чатни — это именно закуска: не стоит включать его в состав сложных блюд и подвергать термической обработке. Лучше подать его в красивой розеточке к очень просто приготовленной рыбе — скажем, запеченной в духовке или приготовленной на пару.

**⊕ СОЧЕТАНИЯ** Единственное, для чего я бы сделала исключение, — несладкие запеканки (сырное суфле, запеканка со шпинатом, имбирем и нутом): их нельзя назвать совсем простыми, но вот уж где богатое поле для экспериментов. И все-таки, если уж вам попалась баночка лукового чатни, лучшее, что с ней можно сделать, — это раздобыть свежий черный хлеб, молодой белый сыр и подать все вместе на завтрак с зеленым чаем. Или белым вином. Гости могут удивляться, но в конце концов все сойдется на том, что вкус чатни богат, интересен и расширяет гастрономические горизонты. Проверено в Тбилиси на солнечной веранде в мае этого года.



Лидером дегустируемых чатни оказался тот, что с красным луком. Сразу две участницы оставили самые лестные отзывы о нем.

**👁 ПЕРВОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ** Милая баночка с чатни порадовала меня не только дизайном, но и экологичностью, за которую я и люблю упаковки из стекла. Уже через несколько минут после открытия аромат уксуса и лука становится кисло-сладким, в нем ощущается моя любимая смородина. Цвет чатни очень аппетитный, вишневый. Текстура — удивительная. Он похож на конфитюр. Берется кусочками. С первой же пробы чатни раскрылся как сладкий, тающий во рту. Подруга, дегустировавшая со мной, заметила: «Лук вроде, но на вкус совсем не лук!»

**⊕ ОСОБЕННОСТИ** И правда — смородина в составе вызывает, скорее, воспоминания о бабушкином варенье. Назвать вкус сложным я не могу, но он удивляет. Лук отдал чатни свою сладость и текстуру. Смородина сыграла огромную роль в придании аромата, ягодной кислинки. Винный уксус связал ингредиенты и сделал из этого продукта именно соус. Благодаря сахару соус получился кисло-сладким.

**⊕ СОЧЕТАНИЯ** Однозначно, этот чатни будет прекрасно работать с мясными блюдами (гриль, пирогами, закусками), овощами гриль и даже с козьим сыром — проверено на собственном опыте. Я приготовила с ним и ризотто со свеклой. Обычно это блюдо требует добавления красного вина, но чатни заменил собой и вино, и красную луковицу: растопился и почти исчез в составе ризотто, добавив ему пикантности, аромата, сладости. А вот в рыбных блюдах такой чатни «потеряется». Что до напитков, то я советую сочетать его с красным вином, насыщенным и терпким.



**Светлана Ситникова**

кулинар-любитель,  
мама двоих детей

КАК ВЫЯСНИЛОСЬ ПОСЛЕ ОБЩЕНИЯ С НАШИМИ ДЕГУСТАТОРАМИ, ЧАТНИ — ТОТ ПРОДУКТ, К КОТОРОМУ ТРЕБУЕТСЯ ПОДХОДИТЬ С ОТКРЫТЫМ СЕРДЦЕМ И СМЕЛО ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАТЬ. ИДЕИ ОНИ ПОДСКАЗАЛИ, А ДАЛЕЕ — ВСЕ В ВАШИХ РУКАХ.

**Луковый пирог с яблочным чатни  
и кардамоном**

**Баварские колбаски с яблочным чатни**

**Мясной пирог с чатни  
из маринованных овощей**

**Бургеры домашние**

**Тирамису с томатным чатни и бальзамиком**

**Ризотто со свеклой**

и другие авторские рецепты  
с чатни ищите в версии жур-  
нала для мобильных устройств



16+



## Родом из рая

Аннаджулия д'Эторре, одна из создателей бренда «Казале Парадисо», обещает, что домашняя кухня по-итальянски – это просто.

ПОДГОТОВИЛА *София Старцева*



### *Чем славится «Казале Парадисо»?*

Наш профиль — готовые к употреблению первые блюда и соусы. Речь, однако, не о полуфабрикатах (консерванты и химию мы не используем), а о полноценных блюдах, приготовленных по испытанным рецептам. Ингредиенты — смешанные с рисом, бобовыми или пастой сушеные овощи и натуральные душистые травы.

### *А что в центре внимания?*

Ризотто. Причем приготовленное только из итальянского риса «карнароли» — по 21 разному рецепту. На втором месте — паста из «семолина-дурум», итальянской муки твердых сортов пшеницы, которую мы и смешиваем с овощами и травами. Готовится эта вкусная паста очень быстро, в течение 5 минут. И, наконец, мы производим супы в банках: бобовые и поленту. А также смеси для приготовления соусов и заправок плюс виды соли практически со всего мира.

### *Можно ли сказать, что глобализация пошла на пользу?*

Думаю, что глобализация в разумных пределах — вещь полезная. Мне нравится, что в каждой стране сохраняется нечто особенное, и во Франции хочется отведать французских блюд, в России можно насладиться местной кухней и найти продукты, не свойственные Италии. Глобализация сглаживает особенности. Это плохая сторона. А благо состоит в том, что она помогает преодолевать границы и получать все лучшее из каждой страны. Она позволяет повышать осведомленность о культуре других стран, позволяет находить нечто инновационное для нас, но привычное для иных регионов. Например, у нас в ассортименте есть чечевица из Франции и Канады, соли из разных уголков мира. В свою очередь, мы экспортируем свои продукты почти во все государства Европы, в Россию, Японию и США.

### *Какие продукты были первыми?*

Мы с супругом начали дело более 20 лет назад и сперва готовили «крестьянское спагетти» по собственному рецепту и приправы из сушеных овощей, вроде чесночного масла с чилийским перцем. Продавали в местных магазинах. Вскоре начали ездить на национальные и международные ярмарки, сотрудничать с закупщиками и расширять ассортимент. К последнему мы относимся со всей тщательностью:



В переводе с итальянского «Казале Парадисо» (Casale Paradiso) означает «Райский хутор».



Абруццо — регион в самом центре Италии. Мягкий средиземноморский климат, царящий здесь, идеален для выращивания риса, овощей, фруктов и пряных трав.



Один из самых необычных продуктов, выпускающихся под маркой компании, — цветы соли с трюфелем или ванилью.

прислушиваемся к мнению покупателей и постоянно придумываем новые продукты. В начале пути в линейке «Казале Парадисо» было 10 наименований, сейчас их 200. Более того, мы выпускаем продукты и по личным заказам.

*У руля по-прежнему вы с супругом?*

Сегодня у нас есть несколько помощников, но менеджментом занимаюсь я, мой муж Никола и двое наших сыновей: Роберто и Фредерико (плюс супруга Фредерико, Катерина). Этой же компанией и идеи придумываем. Да, запросы рынка важны, но и наши вкусы без внимания не остаются. Наш бизнес по-прежнему семейный.

*У вас есть личные «любимцы» среди собственных продуктов?*

Пожалуй, ризотто с лесными ягодами и свекольный ризотто.

*Подойдет ли «Казале Парадисо» для новичков в кулинарии?*

Легко — во многом потому, что мы учим правильному расходу. Ведь бывает так: приготовишь с непривычки слишком большой объем еды, который позже пропадает. Но возьмем, к примеру, наше ризотто с грибами. Оно уже готово, осталось только отварить желаемую порцию, хотя бы и на одного человека. И добавить по вкусу овощи и зелень. А упаковка позволит сохранить свежесть продукта даже после открытия.

*Вы упомянули рецепты, которых придерживаетесь. Они из ваших семейных кулинарных книг? Планируете ли вы опубликовать рецепты?*

Да. Проверенные столетиями и множеством семейных поколений, они родом из Абруццо, нашей малой родины, небольшого региона в Италии, окруженного зеленью, горами и морем. Прежде чем запустить каждый продукт в продажу, мы переосмысливаем и одомашниваем рецепты — приготовить их проще простого. Кроме того, очень тщательно проверяем качество ингредиентов, дабы у нас был шанс обходиться без консервантов и химии, которые обычно призваны устранить недостатки исходных продуктов. Высочайшего природного качества вполне достаточно. А что касается публикации рецептов... Почему бы не написать книгу, например? Я считаю, что развиваться всегда нужно. Ведь, когда ты перестаешь расти, начинаешь стареть. 🍀



Кredo «Казале Парадисо» — дать возможность приготовить блюда, любимые итальянцами с античных времен, за короткое время и с гарантированно хорошим результатом.



**Компания владеет  
4 брендами:**

- «Казале Парадисо» (Casale Paradiso)
- «Натуралменте» (Naturalmente)
- «Терраза Медитерранеа» (Terrazza Mediterranea)
- «Густо Натурале» (Gusto Naturale)

Сайт: [casaleparadiso.com](http://casaleparadiso.com)

ПОДРОБНЕЕ О НОВИНКАХ  
ОТ «КАЗАЛЕ ПАРАДИСО» —  
НА СТР. 64



# 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, фиником и трюфелем





## Für Weihnachten

backe man:

**Dr. Oetker's Honigplätzchen.**  
 Zutaten: 200 g Honig, 450 g Zucker, 650 g Weizenmehl, 6 g gestoßenes Zimt, 1 Päckchen von Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 3 g gestoßene Gewürznelken, 2 g gestoßene Kardamom, 6 Päckchen von Dr. Oetker's Vanillin-Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

**Zubereitung:** Das Gewürz und der Vanillin-Zucker werden gut unter das Mehl gemischt. In einem Kesseltopf erwärmt man den Zucker mit dem Honig so lange, bis der Zucker aufgelöst ist. Die warme Lösung gibt man über die Mehlmischung, die sich in einer Schale befindet, nicht alles miteinander und läßt nach dem Abkühlen 1 Päckchen von Dr. Oetker's „Backin“ hinzugeben. Auf einem Kupferblech knetet man noch so viel Mehl hinein, bis der Teig nicht mehr klebt und ausgereißelt werden kann. Mit einem Glase oder einer Blechform werden Kuchen ausgegossen und auf einem mit Wachse bestrichenen



Blech kaltbrenn gebacken. Man nimmt die Honigplätzchen noch warm mit einem Messer vom Blech und bewahrt sie in einer Schale auf. Sehr wohlchmeckend und billig.

**Dr. Oetker's Pfeffernüsse.**  
 Zutaten: 4 Eier, 375 g (5 Pfund) Zucker, 6 Päckchen von Dr. Oetker's Vanillin-Zucker, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 20 g gemahlenes Zimt, 1 Messerspitze voll gestoßene Nelken, 1 Messerspitze voll gestoßene weißen Pfeffer.

**Zubereitung:** Eier, Zucker und Vanillin-Zucker rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Backpulver gemischte Mehl und die Gewürze hinzu und verarbeitet alles zu einem festen Teig, den man fingerdick ausrollt, aufgerollt läßt man noch etwas Mehl hinzu. Mit einem Likörglas sticht man kleine Plätzchen aus, die man auf geteigtem Backblech heißbrenn backt.

**Dr. A. Oetker, Nahrungsmittelfabrik, Bielefeld**  
 Oliva bei Danzig – Baden bei Wien – Brünn.

# Выпечка дарит радость

Август Эткер, доктор биологических наук из Нижней Саксонии, любил людей и мечтал сделать их жизнь проще.

Ему это удалось.

ПОДГОТОВИЛА *Евгения Кавун*

## ❖ КАРМА ЕСТЬ КАРМА ❖

Труд пекаря в то время был не сахар: чтобы хлеб и сдоба получались пышными, важно было отыскать достойную муку, четко соблюсти рецепт, а дальше — надеяться, что тесто поднимется. Гарантий тому никто дать не мог, даже пекари с большим опытом. Старая добрая гашеная сода не всегда срабатывала, и при неудаче пекарни несли серьезные убытки. Когда в 1862 году у Адольфа Эткера родился сын Август, отец хотел для ребенка другой жизни: престижной профессии, дающей стабильный доход. Тем временем



Город Билефельде был основан в 1214 году. В настоящее время в нем проживает около 330 тыс. человек.

двоюродный брат Адольфа перебрался в США и вел успешный фармацевтический бизнес. Пекарь решил, что для сына это верный путь к достатку. Чтобы дать ребенку хорошее образование, он отправил его в Берлин. Адольф и представить не мог, что его сын Август в итоге свяжет

жизнь с пекарским делом, пусть и косвенно. Учеба далась Августу просто. Получив диплом, он с легкой душой отправился путешествовать. Однако вскоре прервал путь, поскольку сердцем его завладела очаровательная немка Кэролайн, которую он встретил во время странствий. «Женюсь», — решил Август, но предложение сделал лишь через год. Сперва ему хотелось добиться определенного положения, чтобы обеспечить супруге достойную жизнь. Он получил докторскую степень по ботанике в университете Фрайбурга, а вскоре выкупил небольшую аптеку в



Фрайбургский университет, который окончил доктор Эткер, был основан в 1457 году. Одним из самых известных деятелей, учившихся в нем, был Эразм Роттердамский, крупнейший деятель Возрождения, прозванный князем гуманистов.

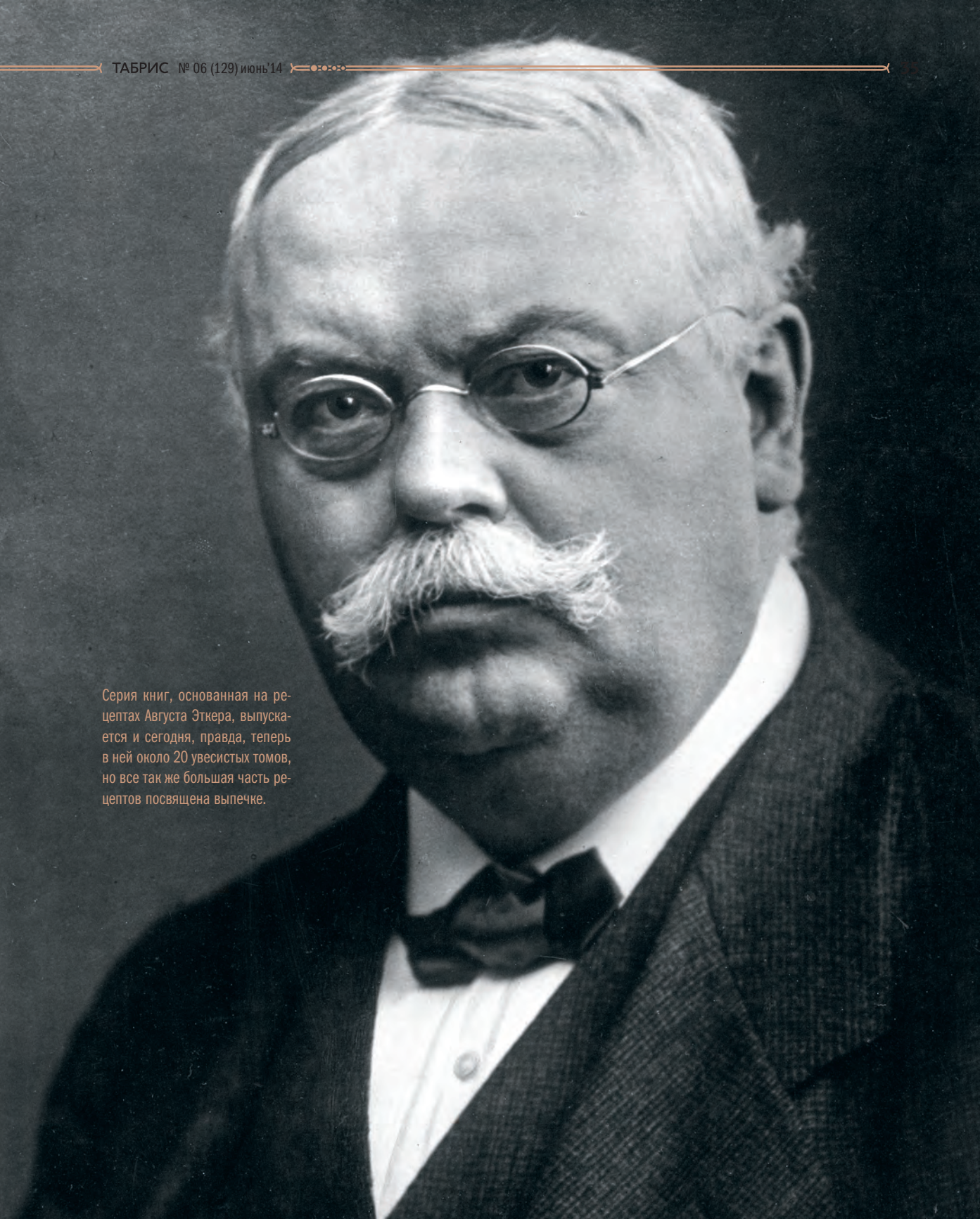
Билефельде, неподалеку от родного города, и начал продавать разработанные им лекарства и смеси. К его 28 годам аптека приносила доход, денег хватало, но задумок и идей у Августа Эткера оказалось куда больше.

## ❖ ДОСТИЖИМЫЙ ИДЕАЛ ❖

Из переписки со своим «американским» дядей Луи, успешным фармацевтом, Август узнал о пекарском порошке — смеси для выпечки из бездрожжевого теста. Создали его в 1850-х ученый Юстус фон Либих и его американский студент Эбен Хорсфорд. Впрочем, некоторые источники утверждают, что еще в 1843 году порошок изобрел британец Альфред Берд. Но сейчас их имена помнят разве что историки, ведь первый коммерчески успешный патент принадлежит именно Августу Эткеру, решившему довести рецепт до совершенства. Вспоминая тяжелый труд отца-пекаря, Август пообещал создать такой порошок,



Серия книг, основанная на рецептах Августа Эткера, выпускается и сегодня, правда, теперь в ней около 20 увесистых томов, но все так же большая часть рецептов посвящена выпечке.





Сфера влияния семьи Эткер распространяется сегодня не только на продовольственный рынок — в группу компаний входят судоходный и гостиничный бизнес, банк, издательство и страховая компания, однако штаб-квартира ее по-прежнему расположена в Билефельде, у истоков семейного дела.

Фабрики «Доктор Эткер» сегодня производят более 1000 наименований продукции в 40 странах мира в Европе, США и Южной Америке.

что с ним выпечка всегда будет на славу. Десять лет он упорно добивался совершенства: после семейного ужина каждый вечер отправлялся в крохотную лабораторию, в подсобку своей аптеки, где сочетал ингредиенты и уточнял пропорции. А днем он устраивал дегустации — при аптеке появилась кухня, где каждый житель города мог бесплатно опробовать пекарский порошок,

высказать замечания или подтвердить его эффективность. Наконец, Август завершил эксперименты, рецепт работал на все 100 %. Но в аптеке стало тесно, и в 1900 году он построил свой первый завод по производству пекарского порошка. Однако, как в случае с же-

нитьбой, не сразу решился оформить отношения официально и получил патент только через три года. Порошок получил название «Backin». За 111 лет ни рецепт, ни название не изменились.

### ❖ ВЕРНЫМ КУРСОМ ❖

Если порошки для выпечки существовали до Эткера, почему именно ему удалось приучить всю Европу к мысли «доктор Эткер равно идеальная сдоба»? Дело в том, что предшественники Эткера готовили смеси для профессионалов. Август же стремился облегчить труд обычных домохозяек. Он рассчитал фасовку порошка ровно на 500 г муки — то, что нужно для большого семейного пирога или дюжины пышных булочек. Подумал и о простоте использования. Чтобы не приходилось производить сложные манипуляции на кухне, достаточно было смешать разрыхлитель Эткера с сухой мукой, перед тем как добавить остальные ингредиенты. Август трепетно относился к своему делу и считал, что его имя на упаковке и есть лучшая гарантия качества. Он поместил на упаковку товарный знак «Dr. Oetker», то есть фактически первым в истории вывел на рынок брендированные продукты. За несколько месяцев Эткер изготовил тысячи пробников пекарского порошка. Он стал раздавать их бесплатно посетителям аптеки. В придачу каждый посетитель фармацевтической лавки мог получить буклеты с рецептами. Их печатали на больших листах с указанием точного веса всех ингредиентов — все как в аптеке, и с подробным описанием приготовления — как в домашних кулинарных книгах. Идеи для выпечки доктор собирал долгие годы и непременно опробовал сам на собственной кухне. Лучшие из них он публиковал в восьмистраничных буклетах с за-







Патент Эткера

головком, который сын пекаря аптекарь Август Эткер возвел в кредо: «Backen macht freude Dr. Oetker» («Выпечка дарит радость»). Позже буклеты были перепечатаны на многих языках мира и легли в основу серии кулинарных книг от «Доктора Эткера».

## ❖ СЕМЕЙНАЯ КОРПОРАЦИЯ ❖

Бизнес рос так же быстро, как поднималось тесто с порошком Эткера. Вслед за разрыхлителем была придумана смесь для заварного крема, ванильный сахар, кукурузная мука. К началу Первой мировой войны компания Эткера считалась одной из крупнейших в Германии, и промышленнику пришлось сотрудничать с армией. Но после гибели на фронте единственного сына Эткер был так подавлен, что отстранился от дел, а через два года ушел из жизни, оставив в завещании отметку: компанию должен возглавить его внук, когда вырастет. Рудольф встал у руля семейного дела в 1944 году. Он пре-



вратил компанию в мирового гиганта. И вслед за дедом стал развивать кулинарное просвещение. В память о деде, основываясь на его рецептах, он выпустил серию книг, в том числе о выпечке для детей и с участием детей. Эти красочные фолианты разбирались с книжных полок, как свежая выпечка. Но Рудольф ни разу и не подумал притронуться ни к рецепту пекарского порошка, ни к дизайну упаковки, ни к девизу, придуманному его дедом: «Ясный ум всегда использует «Эткер», — ум, призванный облегчить жизнь домохозяйкам, как некогда хотел доктор Август. ①



Август Эткер

«Эткер Групп» (Oetker-Gruppe) стала не просто одной из крупнейших европейских корпораций, а символом послевоенного возрождения немецкой промышленности. Рудольф покинул свой пост в 1981 году, передав бразды правления сыну, названному Августом в честь знаменитого предка.



РАЗРЫХЛИТЕЛЬ  
**Др. Оеткер**  
10 Г / для выпечки

~~6.10~~  
**5.50 руб**

Состав пекарского порошка Августа Эткера: сода, винный камень, углекислый аммоний, рисовая мука в особом соотношении.





6+

# Манна небесная

Фрикадельки любят многие, а как насчет целого атмосферного явления, связанного с ними? Несколько лет назад американские мультипликаторы ответили на этот вопрос.

Существует две главные темы для разговора: погода и еда. Создатели американского анимационного фильма «Облачно, возможны осадки в виде фрикаделек» (2009) решили объединить то и другое и поговорить, наконец, о том, что волнует жителей нашей планеты вот уже многие века. Еда в виде погоды и погода в виде еды — и что происходит, когда в дело вмешиваются не самые лучшие свойства человеческого характера.

У природы нет плохой погоды? Да, возможно, — но только поначалу. К хорошему привыкаешь быстро, и хочется все больше и больше. Сценаристы «Фрикаделек» Фил Лорд и Кристофер Миллер, кстати, авторы

подготовила  
Сабина Бабаева



В родном городе главного героя мультфильма Флинта Локвуда едят только сардины. И шутки у папы Флинта столь же однообразны — исключительно на рыбацкую тему. От такой скуки юный ученый и пытается спасти горожан и заодно весь мир. Флинт делает это при помощи изобретенной им чудо-машины, превращающей воду в еду.

очаровательного ситкома «Как я встретил вашу маму», с помощью своего забавного персонажа, молодого ученого Фланта Локвуда, предупреждают о том, к чему могут привести даже самые благие намерения, и тем временем высмеивают страсть соотечественников к гигантомании. Главные составляющие успеха «Фрикаделек» — отлично прорисованные персонажи, интересный сюжет, умный, но безо всякого поучения, и, разумеется, много вкусоностей. Голодными смотреть никак нельзя. 🍔

## Митболы

40 мин. / 8 шт.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Говяжий фарш — 1 кг

Сыр рикотта — 250 г

Оливковое масло — 1/2 стакана

Яйцо — 2 шт.

Сухой орегано — 1 ст. л.

Семена фенхеля — 1 ст. л.

Панировочные сухари — 1/2 стакана

Петрушка — 1 пучок

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Смешать говяжий фарш с сыром, оливковым маслом, яйцами, панировочными сухарями, мелко нарезанной петрушкой, орегано, семенами фенхеля. Посолить и поперчить.
- 2 Разогреть духовку до 200 °С и смазать противень маслом.
- 3 Слепить митболы и разложить их на противне.
- 4 Запекать в течение 20 минут.
- 5 Дать митболам остыть 5 минут, подавать сразу.



ОРИГИНАЛЬНЫЙ ЗАГОТОВОК АНИМАЦИОННОГО ФИЛЬМА — «CLOUDY WITH A CHANCE OF MEATBALLS». «МИТБОЛ» (ОТ MEATBALL — МЯСНОЙ ШАРИК) — АНГЛИЙСКОЕ НАЗВАНИЕ ФРИКАДЕЛЕК.



Самыми первыми в фильме с неба начинают сыпаться гамбургеры и сэндвичи. Вслед за тем персонажи мультика наслаждаются яичницей-глазуньей, великолепным золотым дворцом из желе, который влюбленный Флинт дарит симпатичной ведущей прогноза погоды Сэм Спаркс, горами разноцветного мороженого, по которому хоть на санках катайся, хоть в снежки играй, и еще самыми разными вкусными вещами.



~~170.50~~  
13900 ₺

СПЕЦИИ

**Каннамела**

6 г / ОРЕГАНО /  
ЛИОФИЛИЗИРОВАННЫЕ

Орегано высушено методом лиофилизации, когда перед сушкой зелень замораживается. Это позволяет сохранить все органолептические свойства продукта, за которые его так высоко ценят.



A photograph of fresh green basil leaves, some showing signs of wilting, resting on a light-colored wooden surface with a vertical grain. The leaves are vibrant green and have a slightly serrated edge.

# Вечнозеленые

Свет и тепло, дающие растениям жизнь, после снятия зелени с грядки превращаются в ее главных врагов. Как продлить жизнь листьям салата – в нашем обзоре.

подготовила *Светлана Кибкало*

**З**еленые травы и листовые овощи на 75—98 % состоят из воды и имеют большую поверхность испарения или тонкие покровные ткани и клеточные стенки, что в обоих случаях способствует быстрому испарению из них влаги. Потеря хотя бы 5 % жидкости вызывает увядание, утрату витамина С и снижение вкусоароматических свойств. Добрую службу в деле сохранения зелени сослужат герметичная упаковка и холодильник.



от нескольких часов до 5 дней

## Кратковременное хранение

Обрезать кончики и поставить в воду на подоконник, как букет цветов. Избегайте попадания прямых солнечных лучей: иначе трава получит «ожоги».

В зависимости от температуры окружающей среды зелень продержится сутки-двое.



Стакан с водой и «букетом» убраться в холодильник, обернув верхушки полиэтиленовым пакетом (но не герметично, чтобы сохранялся доступ воздуха), — получится аналог специального контейнера.

Такой способ пригодится, если цель — сохранить зелень 2–3 суток, не более.



Заменить домашние приспособления помогут специальные контейнеры «Тескома» и «Паклан».



Промыть зелень под холодной водой, дать ей полежать в воде (это добавляет свежести). Хорошо обсушить. Упаковать в контейнер с плотно закрывающейся крышкой, идеально — в вакуумный. Хранить в холодильнике можно до недели. Употреблять зелень вы можете и по частям, но не забывайте закрывать крышку перед возвращением контейнера в холодильник.



Бasilik и розмарин можно хранить в вакуумном контейнере, присыпав солью. Не забудьте удалить ее перед употреблением.

Чтобы предотвратить появление конденсата, необходимо положить внутрь абсорбирующий материал (например, хорошо впитывающую влагу салфетку).

от 1 до 3 недель

## Среднесрочное хранение



Петрушку, укроп и мяту можно сохранить в течение нескольких дней, положив (немытую) сухую зелень в сухую кастрюлю, плотно закрыв ее крышкой и отправив в холодильник или в прохладное место.

!При условии, что крышка будет закрыта герметично, таким образом хранить зелень можно и при комнатной температуре, но всего пару дней.

Хорошо помыть травы, сделать свежий срез на стеблях, положить в вакуумный контейнер и выбрать влажный и воздушный режим, то есть налить немного воды на дно контейнера и открыть заглушку для воздуха. Убрать в холодильник.

Зелень должна быть свежей и качественной. Выделяемый в пакете растениями газ этилен активизирует процессы в поврежденных растениях: и один подпорченный лист салата может загубить весь пучок.

Необычный вариант, подходящий для зелени, «любящей» углекислый газ (петрушка, кориандр), — положить продукт в пакет, надуть его и быстро завязать, не дав газу выйти.

Правило о том, что зелень должна быть при этом идеальной, верно и для этого случая.

Это настоящее многофункциональное чудо, предназначенное для быстрой сушки свежесмытых трав, приготовления и сервировки салатов, ополаскивания зелени и даже процеживания макарон.



СУШКА

**Тескома Ханди**

1 шт. / для САЛАТА

~~915.20~~**779<sup>00</sup> ₺**

Чтобы продлить жизнь зелени на 2—3 недели, тщательно вымойте ее перед хранением, дайте воде стечь и промокните полотенцем или высушите в специальной сушилке, заверните в бумагу (не вощеную), вложите в полиэтиленовый пакет и положите в нижнее отделение холодильника.

Срок хранения — до трех недель или больше при условии регулярного обновления среза и замены воды.

от 8 месяцев до 1 года

## Длительное хранение

Траву как можно лучше промыть, высушить и измельчить. Разложить небольшими порциями по пакетам, контейнерам либо обернуть пищевой пленкой или фольгой и убрать заготовки в морозилку.



Не утрамбовывайте зелень плотно — и тогда зимой вы сможете с легкостью отколоть необходимое вам количество.



Заморозка в кубиках льда — самый эстетичный, но сложный способ. Чтобы не повредить при заморозке структуру зелени так, что она станет жесткой, вымытые листики стоит обдать перед сушкой кипятком. Затем нарезать, сложить в формочки для льда, залить водой и поставить в морозилку.

Готовые кубики можно оставить в формочках либо переложить в пакет. Наслаждайтесь такой добавкой без предварительной разморозки.

Пять рядов лезвий, защитный чехол и приспособление для чистки помогут измельчить зелень в 5 раз быстрее по сравнению с нарезкой обычным ножом.



ножницы  
**Тескома  
Престо**

1 шт. / 20 см / для зелени

~~472.70~~  
**399<sup>00</sup> ₺**



Еще одно оригинальное и удачное решение — заморозка в формочках с оливковым маслом. Стоит только порезать вымытые веточки на мелкие кусочки или измельчить в комбайне, смешать с маслом, разлить по формочкам и отправить в морозилку. Вуаля, красивая и полезная заготовка готова.

Хорошее оливковое масло замерзает и при более высоких температурах, чем в морозилке. Такой способ позволит держать кубики с зеленью даже в холодильнике в течение нескольких месяцев.





# Напиток лета

Бодрящий, густой, полный витаминов смузи – отличная возможность попробовать цвет на вкус.

**Н**аверное, не найти больше такого универсального и в то же время разнообразного напитка, как смузи. Он позволяет поэкспериментировать со вкусом, цветом, составом и консистенцией, дабы выбрать самый лучший вариант. Или продолжать искать свой любимый рецепт, не останавливаясь на достигнутом. Если вы прежде не пробовали этот напиток, любой из предлагаемых мною рецептов вы можете принять за базовый. А со временем — разнообразить вкус, понемногу добавляя другие компоненты, например овощи: мор-



ковь, огурец, сельдерей или шпинат. Кстати, шпинат, который любил мультипликационный герой Попай, рекомендуется для детского питания. Но, как правило, малыши его не едят как самостоятельный продукт. Добавив шпинат в смузи, например из банана, можно получить красивый изумрудный оттенок напитка, а вкуса этого растения ребенок почти не почувствует. Если вы хотите сделать этот напиток еще и освежающим, добавьте в него лед или просто сильно охладите. Для детей постарше и взрослых в уже готовый



ТАТЬЯНА  
УСТЮГОВА

мама двоих детей  
и кулинарный блогер

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

## Клубнично-банановый смузи

10 минут / 4 порции

### ИНГРЕДИЕНТЫ

**Клубника (свежая или мороженая)** – 350 г

**Банан** – 2 шт.

**Овсяные хлопья** – 1 ст. л.

(можно увеличить по вкусу)

**Семена тыквы** – 1 ст. л.

**Финики (заранее запаренные и без косточек)** – 6 шт.

**Молоко или натуральный йогурт** – 300 мл

**Лед** – по вкусу

**Ягоды клубники и листики**

**мяты для украшения** – по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Все ингредиенты, кроме молока, измельчить блендером.
- 2 Добавить молоко или йогурт и еще раз взбить. Дать смузи немного постоять, чтобы разбухли овсяные хлопья.
- 3 Перелить в бокалы и украсить клубникой и мятой.



ТАКОЙ СМУЗИ  
МОЖНО ПРИ-  
ГОТОВИТЬ И БЕЗ  
МОЛОКА, ТОГДА  
ОН БУДЕТ ГУЩЕ



смузи можно добавить корицу, имбирь, куркуму и ваниль. В зависимости от времени суток с такими добавками смузи поможет или взбодриться, или расслабиться.

Смузи можно готовить с разными молочными продуктами, самые распространенные варианты — молоко, йогурт, сливки или кефир. Кроме того, любой смузи украсят сухофрукты, немного орехов и даже шоколад, который особенно хорошо будет сочетаться с клубнично-банановым дуэтом. А добавив в смузи мороженое, можно превратить его в милкшейк. Экспериментируйте в удовольствие и с пользой. **1**

## Черничный смузи

10 минут / 4 порции

### ИНГРЕДИЕНТЫ

**Ягоды черники**

(свежие или замороженные) – 350 г

**Молоко** – 350 мл

**Льняная мука** – 1 ст. л.

**Ягоды годжи** – 1 ст. л.

**Мед** – по вкусу

**Лед** – по вкусу

**Ягоды черники или голубики**

**для украшения** – по вкусу



Вместо черники можно использовать черную смородину, а вместо ягод годжи – любые другие по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Ягоды годжи ополоснуть кипятком.
- 2 Все ингредиенты, кроме молока, взбить блендером, затем добавить молоко и еще раз взбить.
- 3 Разлить по бокалам и украсить ягодами.



## СМУЗИ (ОТ АНГЛ. SMOOTHIE) –

густой безалкогольный коктейль, зачастую приготовленный из одних овощей, ягод или фруктов.



### РЕЦЕПТ ЭКЗОТИЧЕСКОГО СМУЗИ

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



16+



# Беззаботное детство

Одна из главных задач родителей – обеспечить малышу безоблачное существование. Японская компания «Пиджен Корпорейшен» в этом поможет.

Средства и аксессуары для грудного вскармливания, а также по уходу за новорожденными — специализация японской компании «Пиджен Корпорейшен» (Pigeon Corporation) уже более полувека.

Философия компании – «ТОЛЬКО ЛЮБОВЬ РОЖДАЕТ ЛЮБОВЬ», ЗАДАЧИ – КОМФОРТ МАЛЫША И УДОБСТВО ЕГО МАМЫ.

Одна из инновационных разработок, призванных облегчить уход за малышами и обеспечить им безопасность, — моющее средство «Пиджен» для мытья бутылочек, детских аксессуаров, а также фруктов и овощей. Оно эффективно удаляет молочный жир, остатки пищи с посуды, обеспечивает антибактериальный эффект. И, что важно, в составе — абсолютно безопасные компоненты, которые используются в пищевой промышленности, например для производства шоколада. Основные активные вещества — эфир сахарозы и цитрат натрия (натриевая соль лимонной кислоты). Мамы могут быть спокойны. 🍋



Подходит для дезинфекции губок для мытья, стоит капнуть пару капель на губку, взмылить и оставить до следующей мойки.

В июне — скидка 20 % на сменный блок моющего средства

pigeon



СРЕДСТВО  
Пиджен\*

700 мл / ДЕТСКОЕ / ЗАПАСКА /  
для мытья бутылочек и овощей

~~406.50~~  
309<sup>00</sup> ₺

- 100%-но пищевые компоненты;
- антибактериальный эффект;
- легко смывается под струей воды;
- экономично в использовании.

КОМПАНИЯ «ПИДЖЕН КОРПОРЕЙШЕН»  
С 1957 ГОДА ВЫПУСКАЕТ ПРОДУКЦИЮ  
ДЛЯ МАМ И МАЛЫШЕЙ.

Сайт: pigeon.ru

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

9 июня

🕒 19:00



❤️ mandaringurme

🗨️ Готовимся к отпуску легко и вкусно

17 июня

🕒 19:00



❤️ mandaringurme

🗨️ Освежающее меню

23 июня

🕒 19:00



❤️ mandaringurme

🗨️ Американский пикник

29 июня

🕒 12:00, 15:00



❤️ mandaringurme

🗨️ Завтрак Чемпиона. **Детский класс**



## Равиоли с клубникой и ванильным соусом



**ТАБРИС**  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ



## Домашний лимонад



**ТАБРИС**  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ



# Равиоли с клубникой и ванильным соусом

1 час / 4 порции

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста

Мука – 200 г

Яйцо куриное – 2 шт.

Вода – 30 г

Масло оливковое – 20 г

Для начинки

Клубника свежая

нарезанная – 300 г

Сахар – 100 г

Для соуса

Сливки 33%-ные – 400 г

Сахар тростниковый – 100 г

Стручок ванили – 1 шт.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Соединить в миске, муку, яйца, воду и масло, хорошо вымесить. Тесто положить в пакет или под пленку и оставить на столе на 30–50 минут.
- 2 Клубнику перемешать с сахаром.
- 3 Тесто разделить на 2 части и обе раскатать до толщины 5–7 мм. На одну часть теста разложить клубнику, оставляя между ягодами промежутки в 2–3 см. Второй частью теста накрыть первую и выдавливать начинку стаканом, чтобы та была по центру его окружности, защепить края. Варить равиоли после всплытия 2–3 минуты.
- 4 В сотейнике довести сливки до кипения, добавить разрезанный вдоль стручок ванили и сахар. Варить соус на медленном огне, постоянно помешивая, 3–5 минут до загустения. Подавать с соусом.

Рецепт  
от кулинарной  
студии



MANDARIN  
gourmet



сайт:  
mandaringurme.ru

ТАБРИС  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ

# Домашний лимонад

30 мин. / 4 порции

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Лимон – 4 шт.

Сахар – 200 г

Вода – 200 г

Сахар ванильный – 10 г

Корень имбиря – 40 г

Вода минеральная  
газированная – 1 л

Лед – 200 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 В сотейник натереть цедру лимона (только желтую часть), туда же выдавить сок. Добавить сахар, ванильный сахар, воду и порезанный на медальоны корень имбиря.
- 2 Поставить смесь на небольшой огонь, постоянно помешивая до полного растворения сахара.
- 3 В стеклянный графин положить лед, через сито слить сироп и разбавить минеральной газированной водой.
- 4 Перемешать и разлить по большим стаканам.

Рецепт  
от кулинарной  
студии



MANDARIN  
gourmet



сайт:  
mandaringurme.ru

ТАБРИС  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

## Тосты с паштетом из печени минтая и каперсами

НЕСЛОЖНАЯ ЗАКУСКА  
С ПИКАНТНЫМ ВКУСОМ

ТАБРИС  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ



## Салат из консервированной нерки с авокадо

ЛЕГКИЙ САЛАТ  
ДЛЯ ЛЕТНЕГО МЕНЮ

ТАБРИС  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ



# Тосты с паштетом из печени минтая и каперсами

7 мин. / 4 порции

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Паштет из печени минтая – 240 г

Белый хлеб – 6–8 ломтиков

Яйца – 4 шт.

Соевый соус – 20 г

Каперсы – 180 г

Зелень – по вкусу

Специи – по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Яйца отварить, остудить, очистить и мелко нарезать. Зелень и каперсы измельчить.
- 2 Ломтики белого хлеба предварительно подрумянить с двух сторон по 1 минуте.
- 3 Смешать яйца, зелень, каперсы, паштет из минтая, специи и соевый соус.
- 4 Подавать в отдельной пиалке с гренками или намазав поверх тостов.

Спонсор рецепта  
«Хорошо  
Морепродукты»



КОНСЕРВЫ  
**Хорошо**  
**Морепродукты\***

240 г / ПЕЧЕНЬ МИНТАЯ  
НАТУРАЛЬНАЯ

~~76.48~~

**65<sup>00</sup> ₪**

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

# Салат из консервированной нерки с авокадо

15 мин. / 4 порции

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Нерка консервированная – 240 г

Авокадо – 300 г

Томаты – 250 г

Перец болгарский – 150 г

Огурцы – 200 г

Лук – 150 г

Листья салата – 150 г

Укроп – пучок

Соль – по вкусу

Для заправки

Горчица зерновая – 2 ст. л.

Сок лимона – 3 ст. л.

Растительное масло – 6 ст. л.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Авокадо очистить от кожуры, удалить косточку. Из перца удалить сердцевину. Авокадо, перец, томаты и огурцы нарезать небольшими пластинами, лук — тонкими полукольцами, укроп измельчить. Листья салата порвать руками.
- 2 Для приготовления заправки горчицу смешать с растительным маслом и соком лимона до однородной консистенции.
- 3 Добавить к овощам консервированную нерку, предварительно размяв кусочки вилкой, залить все соусом и аккуратно перемешать.

Спонсор рецепта  
«Хорошо  
Морепродукты»



КОНСЕРВЫ  
**Хорошо**  
**Морепродукты**

240 г / НЕРКА НАТУРАЛЬНАЯ

~~92.98~~

**79<sup>00</sup> ₪**





# Интерактивный журнал

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



ТОЛЬКО В ЭЛЕКТРОННОЙ ВЕРСИИ  
ВИДЕООТЧЕТ  
С ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО УЖИНА

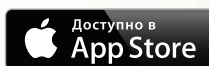
**+17**

эксклюзивных рецептов  
от кулинаров-любителей  
и поваров-профессионалов



Версия журнала  
для мобильных устройств  
на [apps.tabris.ru](http://apps.tabris.ru)

16+



# Закинуть сети

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ: Вода | Белки | Жиры | **K** Калий | **P** Фосфор | **Ca** Кальций | **Cl** Хлор | **Na** Натрий | Отварить | Запечь

Поджарить | Обжарить в соусе | Сырыми | Приготовить на пару | Аквариум с пресной водой | Аквариум с соленой водой | Выкладка на лед

## КАК ГОТОВИТЬ И ПОДАВАТЬ

### ФОРЕЛЬ



#### СОСТАВ

71,87 г  
 20,48 г  
 3,46 г

#### МИКРОЭЛЕМЕНТЫ

**K** 481 мг  
**P** 271 мг  
**Ca** 67 мг

#### СОЧЕТАНИЕ С АЛКОГОЛЕМ



Сухие белые вина с выраженной кислотностью

#### КАК ПРИГОТОВИТЬ



### ОСЕТР



71,4 г  
 16,4 г  
 10,9 г

**K** 280 мг  
**P** 270 мг  
**Cl** 165 мг



Сухие белые, красные вина и игристое розовое



### РАК



82,24 г  
 15,97 г  
 0,95 г

**K** 302 мг  
**P** 256 мг  
**Na** 58 мг



Сухие белые и игристые вина, пиво



### КАРП



77,4 г  
 16 г  
 5,3 г

**K** 265 мг  
**P** 210 мг  
**Na** 55 мг



Насыщенные белые и розовые игристые вина



### МИДИИ



82 г  
 11,5 г  
 2 г

**K** 310 мг  
**P** 210 мг  
**Na** 290 мг



Полусухие и сухие белые вина, стауты



### УСТРИЦЫ ГИГАС



76,76 г  
 18,8 г  
 0,9 г

**K** 168 мг  
**P** 162 мг  
**Na** 106 мг



Сухие белые вина без выдержки в дубовых бочках



### ОМАР



82,24 г  
 15,97 г  
 0,95 г

**K** 275 мг  
**P** 144 мг  
**Na** 296 мг



Во всех морепродуктах содержатся витамины: А, В1, В2, В3, В5, В6, В9, В12, С, Е, D, холин



Нет необходимости быть рыбаком, чтобы насладиться свежайшей рыбой. Куда именно стоит закинуть сети и на какой улов можно рассчитывать – в нашей краткой инфографике по ассортименту супермаркетов «Табрис»

## ГДЕ НАЙТИ ЛЮБИМЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ



**M1** ул. Красная, 202      **M7** ул. Красных Партизан, 173  
**M8** ул. Тургенева, 138/6      **M9** пр. Ленина, 7а (Новоросийск)



форель радужная, янтарная, сибас, дорада, осетр охлажденный, разделка лососевой рыбы, устрицы французские, креветки, разделка речной рыбы

## СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА В:

<b>P</b>	800–1500 мг
<b>K</b>	600–5000 мг
<b>Na</b>	600–2300 мг
<b>Ca</b>	1000–1300 мг

НОВОРОССИЙСК **M9**

**M3** ул. Сормовская, 108/1      **M4** ул. Московская, 54  
**M6** ул. 40-летия Победы, 144/5



осетр, разделка лососевой рыбы, разделка речной рыбы

# В НОВОМ СВЕТЕ

ПОДГОТОВИЛА

Светлана Кибкало

Красивая и технологичная кухня бережет время и силы хозяйки, создает настроение домочадцам и приковывает взгляды гостей.



1

1

2



ЦИТРУС-СПРЕЙ  
**Леуке\***

2 ШТ. / ДЛЯ ЛИМОНОВ

~~899.00~~  
**769<sup>00</sup> ₺**

Испанские дизайнеры сотворили из пищевого пластика маленькое чудо. Этот сколь гениальный, столь и простой девайс освежит ваши блюда и напитки и позволит удобно хранить фрукты. Превратить с их помощью цитрусы в спрей с соком достаточно легко и занимательно: срежьте верхнюю часть лимона, ввинтите насадку в мякоть, слегка помните плод. Готово!



НАБОР

**Нова P2C\*\***

1 ШТ. / 30\*25 CM /  
ДОСКА + 4 НОЖА / ДЛЯ СЫРА

~~1 586.10~~  
**1 359<sup>00</sup> ₺**

Комплект «Нова P2C» – идеальный аксессуар для создания сырной тарелки. Поклонники этого благородного продукта по достоинству оценят удобную деревянную доску и 4 ножа из нержавеющей стали, каждый из которых приспособлен под отдельную категорию сыров: мягких, полутвердых, твердых и сыров с плесенью. Процесс нарезки станет не только комфортным, но и красивым благодаря эргономичному дизайну ножей.

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

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





2



3



4

3



САЛАТНИК

**Премьер Киото\***

1 ШТ. / 25 СМ / БЕЛЫЙ /

КВАДРАТНЫЙ

~~1 279.20~~**1 109<sup>00</sup> ₺**

Оригинальный салатник «Премьер Киото» из высококлассного бамбука — плод слияния передовых технологий производства и высоких стандартов в области экологии и безопасности. Заботясь о главном, производители не забыли и о дизайне. Салатник подходит для теплых и прохладных блюд, но не очень дружен с водой: не стоит его мыть в посудомоечной машине, а после споласкивания следует насухо вытереть.

4



ПОДСТАВКА  
**Премьер  
Ливин  
Колор\***

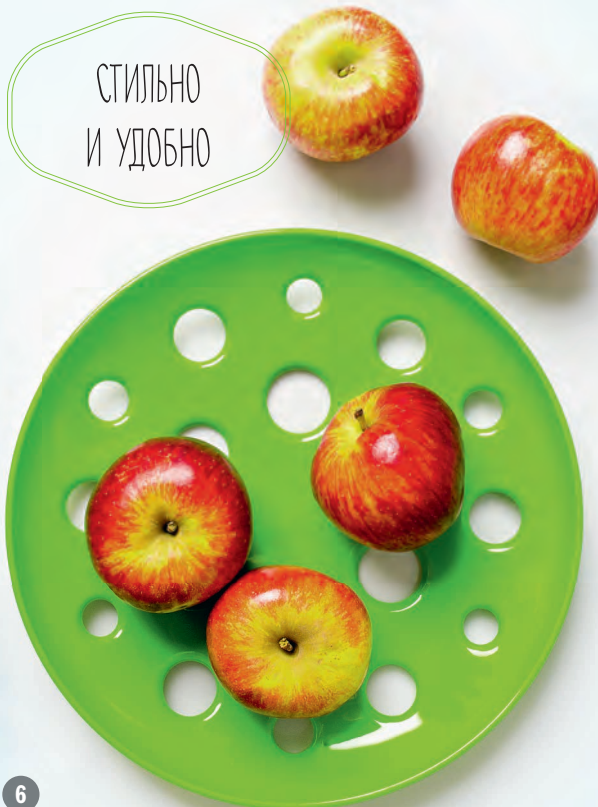
1 ШТ. / ЗЕЛЕНАЯ / ДЛЯ 6 КРУЖЕК

~~868.50~~**729<sup>00</sup> ₺**

Этот эргономичный кухонный аксессуар из стали и пластика позволяет собрать воедино весь чайный сервиз, экономя ваше пространство. Широкое основание гарантирует максимальную устойчивость, а утолщения на конце каждого из держателей сохраняют ваши кружки в полной безопасности, не дав им соскользнуть и разбиться. Летний зеленый цвет привнесет в интерьер атмосферу непринужденности.



5



6

5



### ДЕРЖАТЕЛЬ Премьер\*

1 ШТ. / ОРАНЖЕВЫЙ /  
ДЛЯ БУТЫЛКИ

~~353.10~~  
**299<sup>00</sup> ₺**

Держатель для бутылки «Премьер» — настоящее воплощение предусмотрительности. Производитель не только грамотно подобрал материал — гибкий, но прочный неопрен, защищающий бутылку от повреждений и надолго сохраняющий напиток холодным, — и сопроводил изделие двумя ручками для удобной переноски, но и удачно поиграл с цветом, чтобы ваш пикник, барбекю или путешествие стали еще ярче.

6



### МИСКА Тескома Витамино

1 ШТ. / ГЛУБОКАЯ / ДЛЯ ФРУКТОВ

~~251.10~~  
**209<sup>00</sup> ₺**

Название, цветовые варианты и игривая форма выдают «летний» характер этого изделия. Миска «Витамино» из пищевого пластика подходит не только для хранения, но и для ополаскивания фруктов. Большие отверстия обеспечивают максимальный доступ воздуха, а значит надолго сохраняют яблоки, груши, бананы, цитрусовые и ананасы свежими. Подходит для холодильника и посудомоечной машины.



7



8

САМ СЕБЕ  
КОНДИТЕР

7



ТЕРМОС

**Лайфхайт\***

1 ШТ. / 1,5 Л / МАТОВАЯ СТАЛЬ

~~2 409.10~~  
**1 999<sup>00</sup> Р**

Настоять напитки и надолго удерживать их в неизменном термическом состоянии поможет чайник-термос «Лайфхайт». Горячие напитки останутся таковыми 12 часов, а холодные прохладными – почти сутки. За теплоизоляцию отвечает стальной корпус с двойными стенками, а за удобное открывание, наливание и закрывание даже одной рукой – специальная кнопка. Не рекомендуется мыть абразивными веществами и в посудомоечной машине.

8



НАБОР

**Премьер\***2 ШТ. / 9\*9 СМ / ПОРЦИОННЫЕ  
ГОРШОЧКИ / ОРАНЖЕВЫЙ

~~407.80~~  
**349<sup>00</sup> Р**

Антипригарное покрытие этих керамических горшочков объемом 190 мл исключает прилипание продуктов даже без смазывания. Готовьте (но не выше, чем при 250 °С) и подавайте в них жульены, запеканки, суфле, муссы или используйте в качестве посуды для закусок, соусов и приправ. Подходят для эксплуатации в микроволновой печи, хранения в холодильнике и мытья в посудомоечной машине.

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



# Солнечный пир

Как отпраздновать первый месяц лета?  
Перевести его на язык кулинарии.



**Сергей Синицын**

посол Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров в России (WORLDCHIEFS) и международный судья по кулинарии

## Салат из корня сельдерея с зернистой горчицей и зеленью

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Корень сельдерея крупный – 1 шт.

Соль – 4 щепотки

Бальзамический уксус – 4 ст. л.

Растительное масло – 4 ст. л.

Масло кунжутное – 2 ч. л.

Горчица зернистая – 2 ст. л.

Петрушка – 1 большой пучок

Томаты черри красные на веточке – 4 шт.

20 минут + 1 час на подготовку / 4 порции



УКСУС

**ЛА органик  
аль херес\***

125 МЛ / БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ

~~1 029.60~~

**870<sup>00</sup> Р**

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Корень сельдерея очистить, нарезать соломкой или натереть на терке для корейской моркови.
- 2 Погрузить в кипящую подсоленную воду на 2 минуты, откинуть на дуршлаг, сбрызнув бальзамическим уксусом.
- 3 В миске смешать растительное и кунжутное масла, зернистую горчицу, заправить корень сельдерея и убрать мариноваться в прохладное место на 1 час.
- 4 Измельчить листья петрушки, смешать с сельдереем и выложить в креманки, украсив сверху свежим томатом черри на веточке.

Вкус и аромат хересного уксуса мягче и тоньше, чем у его классических бальзамических собратьев. Выдержанный в хересных бочках, он, как вино, подходит к самым разным блюдам от салатов до суши.

## Салат из маринованных лепестков цукини с гранатом и листьями свеклы

20 минут / 4 порции

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Цукини средний – 1 шт.

Соус наршараб – 4 ст. л.

Масло оливковое – 2 ст. л.

Соль морская – 4 щепотки

Специи смесь перцев – 2 щепотки

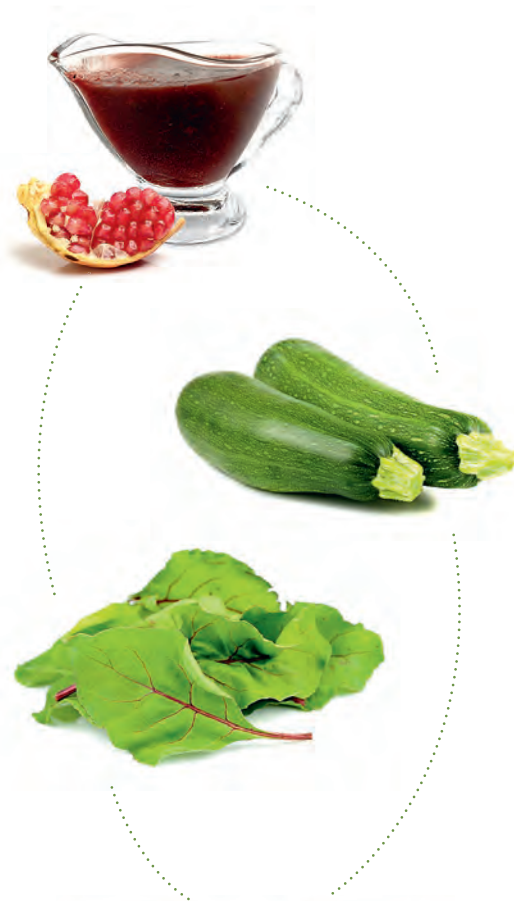
Салат мангольд (листья свеклы)

либо микс салатов – 2 пучка

Кедровые орехи – 1 горсть

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Цукини нарезать тонкими длинными пластинками (желательно на слайсере), смазать соусом наршараб и оставить мариноваться на 10 минут.
- 2 В тарелку выложить листья свеклы или микс салатов, рядом уложить рулетики или пластинки маринованного цукини, посыпать солью, свежемолотым перцем, жареными кедровыми орехами, слегка сбрызнуть оливковым маслом. Можно подавать в качестве дополнительного гарнира к мясу или рыбе.



СОЛЬ

**Натуралменте**

100 Г / ИЗ ГЕРАНДА

~~223.40~~

**189<sup>00</sup> ₺**

Драгоценная приправа из Геранда – кристаллы морской соли, образующиеся естественным образом и собранные вручную в самые жаркие летние дни. Она имеет солоно-сладкий минеральный вкус и буквально тает на языке.



## Гаспачо со льдом из базилика и мяты

30 минут / 4 порции

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Томаты сладкие – 1 кг

Соль – 4 щепотки

Перец черный горошком – 4 щепотки

Соус табаско – 1 ч. л.

Специя орегано – 4 щепотки

Огурцы средние – 2 шт.

Перец болгарский крупный желтый – 1 шт.

Петрушка широколистная – 4 веточки

Базилик зеленый – 4 веточки

Лук-шалот средний – 1 шт.

Чеснок – 1 зубчик

Уксус винный красный – 2–3 ст. л.

Листья базилика и мяты

для приготовления льда – 1 горсть

Багет чесночный – 1 шт.

Масло оливковое – 4 ст. л.

Сыр пармезан тертый – 1 горсть

УКСУС

**Дон Джованни**

40 мл / 10 лет /

СОУС ПРЕДЖИАТО /

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ

~~910.90~~

**720<sup>00</sup> ₺**

В основе – исключительно виноградное сусло высшего качества. Добавлять бальзамический дрессинг производители рекомендуют не только в салаты, но и практически во все блюда от супов до десертов с сырами.



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Листья базилика и мяты измельчить, выложить в формочки для льда, залить водой и отправить в морозильную камеру до полного заморозания.
- 2 Багет нарезать наискосок, посыпать пармезаном и запечь в духовке, чтобы сыр расплавился.
- 3 У томатов сделать надрезы, бланшировать в кипящей подсоленной воде 40 секунд, откинуть в воду со льдом на 1 минуту, очистить от кожицы.
- 4 Разрезать томаты на 4 части, удалить семечки и переложить в блендер, добавить соль, свежемолотый перец, орегано, соус табаско, измельчить до однородной массы.
- 5 Огурец натереть на терке, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, смешать с нарезанным сладким перцем, измельченным луком, чесноком и рублеными листьями петрушки и базилика, сбрызнуть винным уксусом и выложить на дно глубоких тарелок.
- 6 Влить томатную массу, выложить по 2–3 кубика льда и полить оливковым маслом. Подавать вместе с сырными гренками.





## Тунец обжаренный во фруктовом чае с рукколой и кедровыми орехами

15 минут / 4 порции

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Тунец, чистое филе – 500 г

Чай фруктовый крупнолистовой – 1 горсть

Масло растительное – 4 ст. л.

Соль морская – 4 щепотки

Руккола – 2 горсти

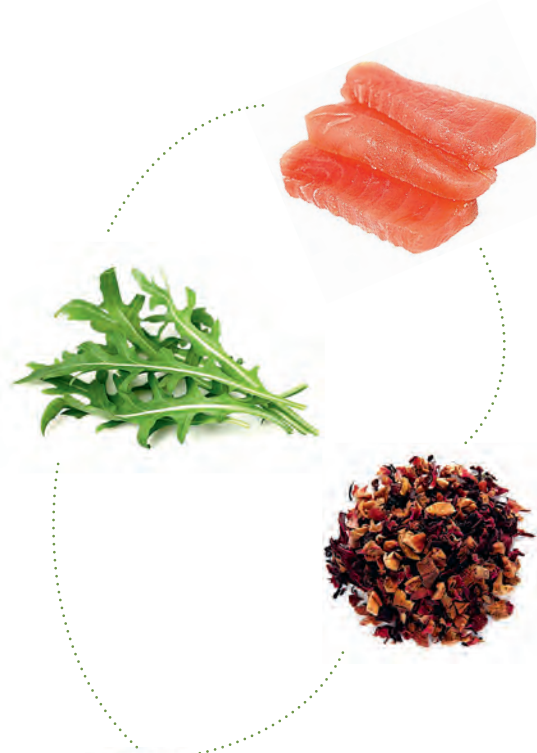
Перец свежемолотый горошком – 2 щепотки

Бальзамический крем – 4 ч. л.

Кедровые орехи – 1 горсть

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Филе тунца просушить бумажным полотенцем, присыпать сухими хлопьями чая, трамбуя рукой, обжарить на среднем огне на растительном масле со всех сторон, чтобы прожарилось по 5 мм с каждой стороны, а сердцевина оставалась сырой, нарезать филе пластинками, посолить, поперчить.
- 2 На тарелки выложить рукколу, сверху пластинки тунца, слегка полить кремом бальзамико и посыпать кедровыми орешками.



### 7 АВТОРСКИХ РЕЦЕПТОВ

эсклюзивно в электронной версии журнала apps.tabris.ru



16+

- 1 Карпаччо из говядины с малиновой заправкой
- 2 Куриное филе с пармской ветчиной и пюре из зеленого горошка
- 3 Индейка «Тандури» с соусом из йогурта и базилика
- 4 Утиная грудка в апельсиновом соусе с гранатом
- 5 Суп-пюре из шпината с лимоном, кедровыми орехами и фетой
- 6 Равиоли из ананаса с вишней и клубничным соусом
- 7 Шоколадные трюфели в кокосе



КРЕМ

**Дон Джованни**

175 мл / с лимоном /  
БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ

~~285.20~~

**239<sup>00</sup> ₺**

Крем, чья формула состоит из концентрированного винного сула и белого бальзамического соуса с ароматом лимона, гармонично свяжет горчинку трав и плотный вкус рыбы.

## СМЕСИ

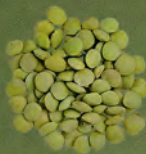
## Рис с крупами



В составе: 85 % риса карнароли  
и 15 % чечевицы де-пюи

Итальянский взгляд  
на здоровое питание

100 г  
чечевицы =  
90 % дневной  
нормы фолиевой  
кислоты



**РИС И ЧЕЧЕВИЦА** — два столпа средиземноморской и азиатской кухонь. Обе эти культуры одинаково популярны благодаря питательности, вкусовому нейтралитету и прекрасному свойству подчеркивать остроту и аромат пряностей.

Чечевица может заменить хлеб и даже мясо по своим питательным свойствам. В ней содержится растворимая клетчатка, улучшающая работу желудка и обмен веществ.



Рис карнароли культивируют на севере Италии в провинции Верчелли и традиционно используют в ризотто. От арборио, другого любимца местных кулинаров, его отличает большее содержание крахмала.

СМЕСЬ КРУП  
**Натуралменте**  
300 Г / РИС И ЧЕЧЕВИЦА

~~314.20~~  
**244<sup>00</sup> Р**



**20 мин.**

**ВРЕМЯ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ**





**СМЕСИ ОТ «НАТУРАЛМЕНТЕ»** могут служить как отдельным блюдом в сочетании с легким соусом и специями, так и прекрасным гарниром для мяса, птицы и рыбных блюд. На их основе также можно приготовить диетический суп.



Нейтральный вкус круп — основа для экспериментов с соусами и специями практически в любом сочетании. К тому же рис впитывает излишки соли, так что эта смесь — отличное дополнение к слабосоленой красной рыбе.

ПОЛБУ СЧИТАЮТ «ЧЕРНОЙ ИКРОЙ» ОТ ЗЛАКОВ БЛАГОДАря ВЫСОКОМУ СОДЕРЖАНИЮ ПОЛЕЗНЫХ ВЕЩЕСТВ.



В составе: 85 % риса карнароли и 15 % полбы

В рисе содержится до 78 % сложных углеводов. Эти элементы дают чувство сытости, долго обрабатываются организмом и постепенно отдают свою энергию. Потому рис считается отличным продуктом для активных физнагрузок.



**СОДЕРЖИТ  
ГЛЮТЕН**

СМЕСЬ КРУП  
**Натуралменте**  
300 Г / РИС И ПОЛБА

~~251.30~~  
**199<sup>00</sup>₽**



ПОЛУФАБРИКАТ

# Овощные пельмени



ПЕЛЬМЕНИ  
Гёдза\*

1 кг / ОВОЩНЫЕ / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~405.00~~  
**355<sup>00</sup>₽**

**ГОТОВИТЬ  
3—5  
МИНУТ**

Подавать с соевым соусом с кунжутом и чесноком или острым соусом на основе смеси перцев, а также как дополнение к японским супам.

Японский «родственник»  
любимейшего русского блюда



В составе начинки: овощи (капуста, лук, морковь и стебли чеснока), пшеничная и соевая мука, имбирь и сладкое рисовое вино.

ПЕЛЬМЕНИ С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ – ЛЕГКОЕ И ВКУСНОЕ БЛЮДО, НО В ТО ЖЕ ВРЕМЯ СЫТНОЕ. ЕЩЕ ВКУСНЕЕ ИХ СДЕЛАЮТ РАЗЛИЧНЫЕ СОУСЫ, ПРЯНОСТИ И СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ.

Отварные гедза популярны на северо-востоке Китая, на юге их готовят на пару, а в Японии обычно жарят на остром кунжутном масле.

# Формула хорошей трапезы

## В чем соус

Только натуральные ингредиенты и домашние рецепты в соусах от миссис Дарлингтон и ее дочерей.

Настоящие мятные и клюквенные соусы хороши тем, что их свежий, яркий вкус и природные особенности преобразят и улучшат любое блюдо — на свой лад.



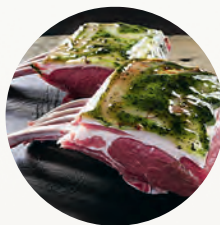
Клюквенный соус стоит:



подать к жареной индейке (традиционный вариант американского Дня Благодарения), а так же к любой домашней или дикой птице



добавить к сырно-ореховой тарелке



мариновать любое мясо (со специями и без), дабы сделать его нежным, раскрыть его вкусовые качества и нивелировать вкус и запах жира

В мятном соусе можно:



приготовить или подать рыбу и морепродукты: от дорады и морских гребешков до жареных креветок и ассорти из моллюсков

# Изысканные чувства

Если в контексте еды уместно говорить о страсти, то применительно к европейскому шоколаду это возможно как минимум по двум причинам.

## ПРИЧИНА ПЕРВАЯ

Компания «Линдт», производящая шоколадные плитки и пралине под одноименным брендом, а также шоколад «Линдор» и «Экселенс», славится качеством и изысканностью своего продукта уже более 165 лет. Она владеет 6 заводами в Европе и 2 в США, а продукция представлена более чем в 100 странах мира. Возможно ли было бы это все, если бы давший бренду жизнь и имя Рудольф Линдт не испытывал к своему делу пылкой любви? К тому же именно страсть к шоколаду в «Линдт» называют главной ценностью компании.

В качестве основы для шоколада «Линдт» используют только отборные сорта бобов какао, составляющие 5% от всех культивируемых в мире разновидностей растения.



КОНФЕТЫ  
**Линдт Линдор\***  
200 Г / АССОРТИ

~~343.70~~  
**295<sup>00</sup> ₺**





Слагаемые изысканного вкуса «Линдт»:

- отборное сырье;
- обжарка какао-бобов на собственных фабриках;
- конширование\*, «открытое» Линдтом;
- премиум-качество;
- компания осуществляет процесс изготовления шоколада от начала и до конца.



#### ПРИЧИНА ВТОРАЯ

Специалисты «Линдт» не только думают об ощущениях, которые хотят подарить потребителю и это чувствуется в каждом продукте, — но и не останавливаются на достигнутом. Так появились шоколадные шарики «Линдор», ставшие «новым словом» в экспериментах и с формой, и с содержанием.

Этот премиальный шоколад с текстурой сердца, мягко тающей во рту и приятно обволакивающей рецепторы, ни с чем не спутаешь. Гладкая блестящая оболочка, отлитая в форме сферической ракушки, плюс начинка, очаровывающая своей нежностью, — какие чувства пробуждает в вас этот маленький шедевр? **1**



КОНФЕТЫ

**Линдт Линдор\***

200 г / молочный шоколад

~~343.70~~  
**295<sup>00</sup> ₺**



\* Конширование — это интенсивное вымешивание при высоких температурах, в результате которого консистенция шоколада становится более однородной, а вкус — более нежным.

# Звезда Аграмуна

Туррон наравне с хамоном заслужил почетное право именоваться гастрономической визитной карточкой Испании.

Этот ореховый десерт традиционно подают к рождественскому столу, но редкое праздничное меню обходится без него даже летом. Считается, что туррон происходит от нуги, рецепт которой был завезен в страны Южной Европы приблизительно в XV веке. Первое упоминание о турроне в Испании встречается в 1741 году и относится к городу Аграмун. Именно здесь, в регионе Лерида, три века его создает семейство Висенс. В 2000 году компанию «Торронс Висенс» (Torróns Vicens) приобрел Анхель Веласко и буквально вдохнул в нее новую жизнь. К проверенным рецептам добавились новые и оригинальные, например соленый туррон (в его составе соль, томаты черри, красный перец и темный шоколад), а полтора года назад компания приобрела небольшое производство биотурронов. Но классика все так же актуальна. ①



Туррон — нуга из меда, сахара, взбитого яичного белка с жареными орехами. Подразделяется на твердый (duro) и мягкий (blando), в который добавляют масло для большей пластичности.



ТУРРОН

**Висенс\***

300 Г / МИНДАЛЬ

В ШОКОЛАДЕ / IGP / ТВЕРДЫЙ

~~574.40~~

**402<sup>00</sup> ₺**

В турроне из Аграмуна от компании «Торронс Висенс» содержится рекордное количество миндаля — 65 %. В твердом турроне, который еще называют «аликантйским», по названию провинции Аликанте, 60 % орехов.

С 2002 года турроны от «Торронс Висенс» защищены сертификатом Protected Geographical Status: производить их можно только в регионе Лерида исключительно вручную.



С 1775 ГОДА РЕЦЕПТУРА  
КЛАССИЧЕСКИХ ТУРРОНОВ  
ОТ «ТОРРОНС ВИСЕНС»  
ОСТАЕТСЯ НЕИЗМЕННОЙ.

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

## ДЕСЕРТ

## Желе из чая



Регион, где расположено предприятие «Кан Беч», считается одним из самых живописных испанских местечек. За вдохновением сюда приезжали Сальвадор Дали, Дюшан, Ава Гарднер, Шагал и Ферран Адриа.

На основе  
испанских  
традиций

Изысканный способ наслаждаться бодрящим напитком в новой форме.



Нежное желе с чуть терпким вкусом благородного чая эрл-грей – изысканный десерт, способный придать домашнему ужину аристократический оттенок.

ЖЕПИРУЮЩИЕ

ВЕЩЕСТВА –

один из секретов отличного состояния кожи, ногтей и волос.



Семейство Беч из каталонского региона основало собственную компанию в 1981 году. В производстве они используют только натуральные ингредиенты, а рецепты адаптируют под руководством шефов лучших ресторанов Каталонии.



ЖЕЛЕ  
**Кан Беч**  
285 Г / ИЗ ЧАЯ  
ЭРЛ ГРЕЙ

~~270.50~~  
**222<sup>00</sup>₽**





# В ритме матча

Ореховые снеки – «топливо» каждого футбольного болельщика.

Впервые за 12 лет сборная России выступит на чемпионате мира по футболу в Бразилии. Не пропустите, как творится история. Чего стоит только встреча с Бельгией 22 июня на легендарной арене Маракана в Рио-де-Жанейро. И готовиться к просмотру матча надо основательно. И вкусных закусок-снеков должно быть много.



Хочется верить, что болеть за сборную России придется на протяжении всего ЧМФ. В любом случае следует запастись достойным количеством снеков, что будут подпитывать нас в бурные часы трансляций. Орехи – достойный выбор.

12 ГОРОДОВ  
ЧМ-2014



БОЛЕТЬ «ЗА НАШИХ» –  
СПЛОШНЫЕ ЭМОЦИИ



Семечки – верный помощник, который поддержит при перепадах настроения.



СЕМЕНА  
**Те Самые**  
100 Г / СЕМЕЧКИ  
ПОДСОЛНЕЧНИКА

~~29.30~~  
**24.00** ₺



ЧМ-2014  
12 ИЮНЯ –  
13 ИЮЛЯ

16+

## МАТЧИ СБОРНОЙ РОССИИ

17 ИЮНЯ, 02.00

Россия



Корея



Кунья,  
стадион Пантанал

22 ИЮНЯ, 20.00

Бельгия



Россия



Рио-де-Жанейро,  
стадион Маракана

26 ИЮНЯ, 00.00

Алжир



Россия



Куритоба,  
стадион Байшада

\$ 576 МЛН –  
ПРИЗОВОЙ ФОНД  
ЧМ-2014

\$ 35 МЛН – ПОБЕДИТЕЛЮ  
\$ 25 МЛН – СЕРЕБРЯНОМУ ПРИЗЕРУ  
\$ 22 МЛН – БРОНЗОВОМУ ПРИЗЕРУ  
\$ 8 МЛН – КОМАНДАМ, НЕ ВЫШЕДШИМ ИЗ ГРУППЫ



Почти все матчи сборной России из-за разницы во времени с Бразилией пройдут поздно, и кешью поможет сохранить бодрость.

В фисташках нет холестерина, зато есть витамины, минералы и аминокислоты, восстанавливающие организм после любого стресса.



ОРЕХИ  
**Твердый знак**  
250 Г / ФИСТАШКИ /  
СОЛЕННЫЕ

~~226.50~~  
**189<sup>00</sup> Р**



АССОРТИ  
**Золотая жменька**  
Коктейль Барный  
100 Г / ОРЕХИ / ЖАРЕННЫЕ

~~57.10~~  
**48<sup>00</sup> Р**



Жареный арахис содержит элементы, необходимые для повышения внимания и улучшения слуха: ни один острый игровой момент не пройдет незамеченным.



Содержащиеся в фундуке витамины и микроэлементы считают эффективными при стрессах – просмотр доставит больше удовольствия и меньше переживаний.



А миндаль поддерживает работу сердца, что немаловажно, когда оно будет биться в унисон с сердцами всех футбольных фанатов мира.



## НАПИТОК

## Минеральная вода

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

**Вольвик\***0,5 л / ЛИМОН И ЛАЙМ /  
ПИТЬЕВАЯ / НЕГАЗИРОВАННАЯ~~67.40~~  
**58<sup>00</sup>₽**Французская формула  
оптимального летнего  
напитка**< 15 %**

Компания «Данон», владелец торговой марки «Вольвик», бережно относится к минеральному источнику, ежегодно бутилируя не более 15 % воды.



Минеральная вода с лимоном и лаймом станет прекрасным дополнением к любой трапезе, но особенно — с участием рыбных блюд и свежих салатов.



За 15 лет компания стала использовать на 30 % меньше пластика для производства бутылок. А четыре года назад «Вольвик» запустил новую бутылку, на 20 % состоящую из растительного материала.



Приятный цитрусовый оттенок минеральной воды «Вольвик» не только освежает и придает бодрости, но и надолго утоляет жажду.

\* Кроме супермаркета на ул. 40-летия Победы, 144/5.



## ДЕСЕРТ Ореховый урбеч

Паста с ярким характером  
для придания сил и энергии

100 %  
ЛЕСНЫХ ОРЕХОВ

УРБЕЧ – ПЕРЕТЕРТЫЕ В ПАСТУ ЛЕСНЫЕ ОРЕХИ –  
МОЩНЫЙ ЭНЕРГЕТИК, ДАЮЩИЙ БЫСТРОЕ  
НАСЫЩЕНИЕ, ПРИЛИВ СИЛ И ЭНЕРГИИ.

## 200 ЛЕТ

назад изготавливали урбеч не только в качестве лакомства, но и как часть рациона для воинов.



Сладкий и сытный урбеч принято подавать охлажденным, он может стать как дополнением к тостам за завтраком, так и десертом к ужину в сопровождении несладких горячих напитков.

КОНСЕРВЫ  
**Здоровая пицца\***  
280 Г / УРБЕЧ /  
ИЗ ЛЕСНЫХ ОРЕХОВ

Вкус урбеча, традиционного дагестанского блюда, уникален. Подобрать ему аналог фактически невозможно: вязкостью он напоминает сладкую спелую хурму, а вкусом – шоколадную пасту.

~~383.76~~  
**333<sup>00</sup>Р**



Традиционный урбеч готовят из растертых поджаренных или высушенных семян льна, подсолнуха или абрикосовых косточек. В народной медицине ему приписывают массу целебных свойств.

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

# Детский мир

Из всех подарков самые приятные – те, которые мы преподносим детям. И, на что бы ни пал ваш выбор – развивающую игрушку, ухаживающее средство или просто красивую забаву, – подсказку вы найдете ниже.

Для одаренных  
и озорных

МОРЕ, ВАННА, ДОЖДЛИВЫЙ ДЕНЬ –  
НЕ ПОМЕХА, А ПОВОД ДЛЯ РИСОВАНИЯ.



1. ИГРУШКА

**Би Дот\***

1 ШТ. / ДОСКА / РИСУЕМ  
ВОДОЙ / С 18 МЕСЯЦЕВ

2 112.00

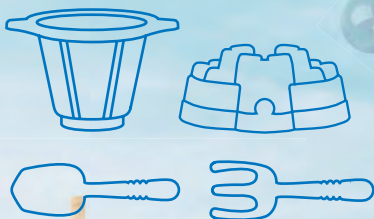
**1 799<sup>00</sup>₽**

Это не просто маркерная доска. Каждый из четырех фломастеров нужно наполнить водой, и тогда они проявят свой цвет. Ребенок может рисовать на каждой из сторон все, что душе угодно: высыхая, рисунок будет испаряться, освобождая место для нового.

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



В НАБОРЕ:



## 2. ИГРУШКА Грин Тойс

1 ШТ. / НАБОР

ДЛЯ ПЕСОЧНИЦЫ / ОТ 1,5 ГОДА

~~907.50~~  
**769<sup>00</sup>₽**

Современные замки из песка нужно возводить современным способом: с помощью набора (ведерко, лопаточка, грабли, формочка для башен), выполненного из 100%-но экологичного пластика, раскрашенного яркими натуральными красителями.

## 3. НАБОР Газиллион Бластер\*

1 ШТ. / ПИСТОЛЕТ + МЫЛЬНЫЕ  
ПУЗЫРИ

~~682.00~~  
**579<sup>00</sup>₽**

Любимая забава доведена до совершенства: безопасная жидкость дает большой объем разноцветных пузырей одновременно, а бластер — их непрерывный поток. Налейте жидкость в блюдце, опустите в нее «дуло» «пистолета», нажмите на рычажок — и пузыри в обойме.



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

Когда  
приключения  
удались



1

1. ПЕНА  
**Кафе красоты**  
350 мл / ШОКОЛАДНЫЙ  
ТРЮФЕЛЬ / ДЕТСКАЯ / РУЧНАЯ  
РАБОТА / ДЛЯ ВАННЫ

~~120.70~~  
**102<sup>00</sup>₽**

Вы определенно полюбите эту пену: родители — за ее натуральность, экологичность, а также ухаживающие и антибактериальные свойства, а дети — за праздничную воздушность и сладкий аромат шоколада.



2

2. СРЕДСТВО  
**Бентли  
Органик**  
250 мл / АЛОЭ ВЕРА / РОМАШКА /  
ЛАВАНДА / ДЕТСКОЕ /  
ДЛЯ КУПАНИЯ

~~543.80~~  
**469<sup>00</sup>₽**

Это универсальное экологичное средство, щедро наделенное растительными компонентами, заботится о малыше так же трепетно, как мама. «Бентли» — это и мягкий шампунь, и гель для мытья, и нежная пенка для ванны.



3

3. СРЕДСТВО  
**Бентли  
Органик**  
50 мл / ДЕТСКОЕ /  
ОЧИСТИТЕЛЬ ДЛЯ РУК

~~311.80~~  
**269<sup>00</sup>₽**

Органический состав, отсутствие химических добавок, спирта и отдушек, а также возможность помыть руки вашего непоседы без воды и полотенца делают этот мягкий и нежный продукт незаменимой находкой.

С заботой  
о малыше



Для  
повелительниц  
бабочек

1. АКСЕССУАР

## Аур Дженерейшн

1 шт. / туфли и сапожки /  
46 см / для куклы

~~472.00~~  
**399<sup>00</sup>₽**

Дома и на улице юных фей ждет много приключений, но как быть, если во время прогулки похолодает? Дейзи просто переобуется в свои туфельки или теплые сапожки, ведь настоящая героиня готова ко всему.

2. ИГРУШКА

## Аур Дженерейшн

1 шт. / ОДЕЖДА / ПЛАТЬЕ /  
46 см / для куклы

~~800.00~~  
**679<sup>00</sup>₽**

Спать в кроватке, помогать маме, играть в песочнице и бегать за бабочками всегда интереснее с другом. Больше всего Дейзи нравится расчесываться и переодеваться, а это милое платьице — одно из ее любимых.



1



2

3

НЕ ВЫДУМАННАЯ  
«ПРИНЦЕССА»,  
А ЛУЧШАЯ ПОДРУЖКА.

3. КУКЛА

## Аур Дженерейшн Дейзи

1 шт. / 46 см

~~1 960.00~~  
**1 659<sup>00</sup>₽**

Ваша малышка обязательно подружится с Дейзи и расскажет ей все свои секреты. В комплекте с куклой — рубашка с воротом, серая юбка, колготки в горошек, розовые трусики, очки и очаровательные туфли с бантиком.



# Защита от крылатых

Любить лето мешают «комары да мухи», – утверждал Александр Пушкин. Нельзя не согласиться с поэтом. Но выход есть.



Репеллент и ароматизатор: 2-в-1. Просто стоит поджечь листок бумаги, чтобы он начал тлеть, в комнате с закрытыми окнами и выйти. Через 5–15 минут проветрите комнату: все комары покинут помещение, а дом наполнится нежными пряными ароматами корицы и гвоздики. Подходит для использования на открытом воздухе.

1. БУМАГА  
**Рэйд Экспресс  
Аромат Востока**  
12 ШТ. / ОТ КОМАРОВ

~~26.00~~  
**22<sup>00</sup> ₺**



Прибор работает от батарейки\* и распыляет вокруг себя репеллент (действующее вещество – метофлутрин). Его можно поставить на горизонтальную поверхность или прикрепить к одежде, использовать в помещении и на открытом воздухе.

\* Батарейки продаются отдельно.

2. НАБОР  
**Офф Клип-Он**  
1 ШТ. / ПРИБОР + КАРТРИДЖ /  
ОТ КОМАРОВ

~~398.70~~  
**339<sup>00</sup> ₺**

ОБЛАДАЮТ  
ПРИЯТНЫМ  
ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА  
АРОМАТОМ



1



2



В отличие от пушкинского, в наше время устранить это досадное обстоятельство позволяют репелленты. Название происходит от латинского repellere — «отпугивать»: средства не убивают, а отпугивают насекомых. Раньше распространенным активным компонентом репеллентов был диэтилтолуамид (ДЭТА). Однако он был, во-первых, токсичен, а во-вторых, комары мутировали и перестали его бояться. Потому современные средства содержат эффективные натуральные компоненты: эфирные масла герани, гвоздики и эвкалипта, кедровое масло, валериану. Выберите самый удобный репеллент, и лето любить станет намного легче.



Браслет для использования на открытом воздухе предохраняет от укусов насекомых. В составе — цитронелловое, лавандовое, гераниевое, мятное эфирные масла. Для детей старше 2 лет, носить не более 6 часов подряд. В наборе три сменных картриджа.

3. БРАСЛЕТ  
**Гардекс**  
60 Г / ДЕТСКИЙ / ОТ КОМАРОВ

~~255.00~~  
**209<sup>00</sup> ₺**



Ароматическая свеча из парафинового воска с эфирным маслом цитронеллы при горении отгоняет комаров на открытом воздухе и в хорошо проветриваемом помещении. Работает до 30 часов, безопасна, нетоксична.

4. СВЕЧА  
**Гардекс Фемели**  
200 Г / ОТ КОМАРОВ

~~210.40~~  
**179<sup>00</sup> ₺**



3



4



Снимет раздражение и зуд не только после укусов насекомых, но и от солнечных ожогов или контакта с крапивой. Удобный ролик позволит нанести средство тонким ровным слоем, а входящие в состав эфирные масла мяты и лаванды облегчат дискомфорт практически моментально.

1. БАЛЬЗАМ  
**Гардекс Фемели**

7 мл / роликочный / ПОСЛЕ  
УКУСОВ КОМАРОВ

~~175.20~~  
**149<sup>00</sup> Р**



Аэрозоль предназначен специально для распыления на детскую одежду из натуральных тканей. Предохраняет в парках и на природе от клещей до 15 дней, от комаров до 10 дней. Обработайте вещи ребенка (для детей от 2 лет и старше), наденьте их на малыша после высыхания средства и наслаждайтесь прогулкой.

2. СПРЕЙ  
**Гардекс Бейби**

100 мл / НА ДЕТСКОЮ ОДЕЖДУ /  
УКУС КОМАРОВ

~~202.30~~  
**169<sup>00</sup> Р**

НЕКОТОРЫЕ  
КРЕМЫ И СПРЕИ  
НЕ ТОЛЬКО  
ЗАЩИЩАЮТ,  
НО И  
УВЛАЖНЯЮТ  
КОЖУ



1



2





Аквафумигатор работает на пару, который проникает в самые труднодоступные места. Он действует на всех насекомых, включая таранов, блох, муравьев и моль, и обеспечивает эффект на 3 недели. Одного фумигатора достаточно для 30 м<sup>2</sup>. В основе — японское средство цифенотрин.

3. АКВАФУМИГАТОР

**Раптор**

1 ШТ. / КОНТЕЙНЕР

~~310.00~~  
**259<sup>00</sup> ₺**



Прибор состоит из небольшого контейнера с жидкостью, аромат которой привлекает фруктовых мошек, и липкой ленты, на которую попадают насекомые. Работает до 30 дней, можно ставить рядом с фруктами, овощами, зеленью.

4. ЛОВУШКА

**Раптор**

1 ШТ. / ОТ ФРУКТОВЫХ МОШЕК

~~151.10~~  
**129<sup>00</sup> ₺**

ВСЕ СРЕДСТВА-РЕПЕЛЛЕНТЫ УДОБНЫ  
И НАДЕЖНЫ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ



# Скидка 30 %

на все средства  
для волос\*



МАГАЗИН ПАРФЮМЕРИИ И КОСМЕТИКИ

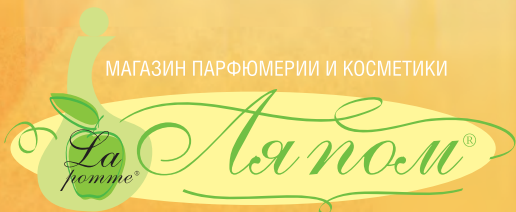
магазины парфюмерии и косметики «Ля пом» в Краснодаре:

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

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

Скидки по акциям и дисконтным картам не суммируются.

\* Период скидок с 01.06 по 30.06.2014 года. Количество товаров, участвующих в акции, ограничено.





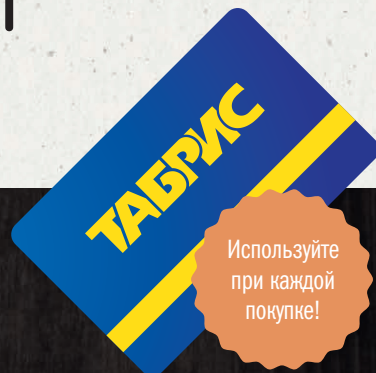
# Каталог товаров

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

## дисконтная карта

предоставляет скидку на все  
товары

3%, 5% или 7%



Молочная свежесть  
для летнего меню

(стр. 111–115)

Порадуйте своего малыша  
новыми вкусами детского  
питания

(стр. 128–130)



107



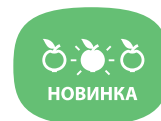
товаров со скидкой  
более 20 %

33



товара кубанских  
производителей

67



новых товаров



1. ЛЕПЕШКА  
**Хычин\***  
120 Г / С СЫРОМ

~~74.00~~  
**63<sup>00</sup>₽**



Подавайте с молочными  
и кисломолочными  
продуктами

2. КУЛИНАРИЯ  
**Рогалик**  
85 Г / С ТВОРОГОМ

~~25.50~~  
**21<sup>50</sup>₽**



Пикантное  
сочетание творога  
и кунжута

\* Кроме супермаркета на пр. Ленина, 7а (Новороссийск).





1

## 1. ГОТОВОЕ БЛЮДО

**Кабачки**

100 Г / ЖАРЕННЫЕ / КАБАЧКИ, СОЛЬ, ЧЕСНОК,  
МУКА, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ



Золотистая корочка  
достигается благодаря  
жарке во фритюре

~~23.70~~  
**20<sup>10</sup> Р**

## 2. ГОТОВОЕ БЛЮДО

**Овощи «Рагугуй»**

100 Г / ЦУКИНИ, БАКЛАЖАНЫ, ПЕРЕЦ  
БОЛГАРСКИЙ, ТОМАТЫ, ЛУК, МАСЛО ОЛИВКОВОЕ,  
САХАР, КИНЗА, ЧЕСНОК, СОЛЬ, ЗИРА, ПЕРЕЦ БЕЛЫЙ, ТИМЬЯН



Свежие овощи готовятся  
на пару

~~31.77~~  
**27<sup>00</sup> Р**





1. КЕКС  
**Праздничный**  
 450 Г / С ИЗЮМОМ

~~64.60~~  
**51<sup>00</sup>₽**

2. ХЛЕБ  
**По-деревенски**  
**С оливками**  
 360 Г / НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ

~~59.80~~  
**47<sup>00</sup>₽**

ТОРГОВАЯ СЕТЬ  
**ТАБРИС**

Авторский рецепт  
 технолога хлебной  
 продукции



Рекомендуется  
 подавать разогретым  
 с вялеными томатами  
 или пастой из оливок





1. САЛАТ

**Непгун**100 Г / КАПУСТА МОРСКАЯ, КРАБОВОЕ МЯСО,  
ЯЙЦО КУРИНОЕ, МАЙОНЕЗ, КАПУСТА ПЕКИНСКАЯ~~21.30~~  
**18<sup>10</sup>₽**Морская капуста  
приготовлена  
без консервантов

2. САЛАТ

**Фрегат**100 Г / КАРТОФЕЛЬ, СЕМГА, МОРКОВЬ,  
МАЙОНЕЗ, ЯЙЦО КУРИНОЕ, УКРОП~~34.37~~  
**29<sup>20</sup>₽**Семга богата полезными  
белками, жирами и вита-  
минами, не содержит  
углеводов





1

2

## 1. МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА

**Курица  
Бедро**1 КГ / БЕДРО КУРИНОЕ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ,  
СОЛЬ, ПЕРЕЦ~~140.00~~  
**119<sup>00</sup>₽**Проверенный  
временем рецепт  
кавказской кухни

## 2. МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА

**Свинина  
Мякоть**1 КГ / МЯКОТЬ СВИНАЯ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ,  
СОЛЬ, ПЕРЕЦ~~337.00~~  
**286<sup>00</sup>₽**Можно приготовить  
как в домашних услови-  
ях, так и на природе



# Формула хорошей трапезы

**Sanflavino**

## Солнечный «Санфлавино»

Сушеные томаты  
для кулинарных  
шедевров



### 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





1

1. НАБОР

**Маки-Моно**224 Г / РОЛЛ С ЛОСОСЕМ / РОЛЛ С РЕДЬКОЙ  
И КИМ-ЧИ / РОЛЛ С АВОКАДО / РОЛЛ С ОГУРЦОМ~~109.00~~  
**93<sup>00</sup>₽**4 вкуса: от классическо-  
го до пикантного

2

2. РОЛЛ

**Лосось копченый**86 Г / РИС, ЛОСОСЬ, ВОДОРОСЛИ НОРИ,  
СОУС СПАЙСИ, УКРОП~~72.00~~  
**61<sup>00</sup>₽**Соус спайси приготовлен  
на основе японского  
майонеза тамаго-но-моно





1. ТЕПАН

### Баклажаны В соусе ким-чи\*

100 Г / ЖАРЕННЫЕ / БАКЛАЖАНЫ, СОУС КИМ-ЧИ,  
ЧЕСНОК, СОЕВЫЙ СОУС, МАСЛО КУНЖУТНОЕ



За пикантную остроту  
вкуса отвечает чеснок,  
а также соевый соус

~~55.62~~  
**47<sup>30</sup>₽**

2. ТЕПАН

### Рис С куриной грудкой\*

100 Г / РИС, БАКЛАЖАНЫ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ,  
МОРКОВЬ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, КУРИНОЕ ФИЛЕ, МАСЛО КУНЖУТНОЕ,  
СОЕВЫЙ СОУС, КУНЖУТ



Во главе ингредиентов –  
нежное куриное филе

~~42.80~~  
**36<sup>30</sup>₽**

\* Только в супермаркете на ул. Тургенева, 138/6.





## 1. ФОКАЧЧА

**С томатами и маслинами\***140 Г / ТЕСТО, МАСЛИНЫ, ТОМАТЫ, СЫР ПАРМЕЗАН,  
МАСЛО ОЛИВКОВОЕ~~61.00~~  
**52<sup>00</sup>₽**Золотистый цвет  
достигается благодаря  
выпечке в дровяной печи

## 2. ПИЦЦА

**Американо\***470 Г / ТЕСТО, КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ, СЫР  
МОЦАРЕЛЛА, СОУС ДЛЯ ПИЦЦЫ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ,  
СЫР ПАРМЕЗАН~~255.00~~  
**217<sup>00</sup>₽**Особая тонкость теста  
получается за счет  
раскатки вручную





1

1. Сэндвич

### Клубный С беконом и куриным филе

380 Г / ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ, ФИЛЕ КУРИНОЕ, БЕКОН, ОМЛЕТ С СЫРОМ, ТОМАТЫ, МАЙОНЕЗ С ГОРЧИЦЕЙ, СОУС МАЙОНЕЗНО-ТОМАТНЫЙ С ХРЕНОМ, ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, САЛАТ ЛИСТОВОЙ

~~140.00~~  
**119<sup>00</sup>Р**



Хорошо продуманная система чередования слоев – хлеб, лист салата, соус, бекон, томаты. В результате – хрустящий хлеб, сочная начинка и гармоничное цветочное сочетание.





1. ТОРТ  
**Прага**

1 КГ / БИСКВИТ / ШОКОЛАДНЫЙ ЗАВАРНОЙ  
КРЕМ / ГАНАШ НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНОГО  
ШОКОЛАДА / СЛИВОЧНО-ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ / ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

~~371.20~~  
**296<sup>00</sup> ₺**



В составе покрытия  
торта – натуральный  
бельгийский шоколад

2. КРОСТАТА  
**Фруктовая**

1 КГ / ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО / ТЕМНАЯ  
ГЛАЗУРЬ / ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ / ФРУКТЫ

~~434.70~~  
**347<sup>00</sup> ₺**



Объединяет в себе 8 видов  
фруктов





# Макарон рядом с вами

Знаменитое пирожное – теперь во всех супермаркетах сети «Табрис»

Маленький шедевр итальянской кулинарии, макарон, бережно готовится нашими кондитерами по всем правилам. В составе — миндальная мука, натуральные красители и изысканная начинка, выбор которой значительно расширен.

Ищите в супермаркетах  
«Табрис» — отдельно  
и в фирменной упаковке



НОВЫЕ ВИДЫ

АПЕЛЬСИН = МАРЦИПАН = ФРИСТАШКА = ШОКОЛАД = СМОРОДИНА



СОК  
**Золотая Русь**  
 1 л / МОРКОВНЫЙ ЭКЗОТИК ~~78.90~~  
**57<sup>00</sup> ₺**



МОРС  
**Золотая Русь**  
 1 л / КЛЮКВА / БРУСНИКА-МАЛИНА ~~79.50~~  
**56<sup>00</sup> ₺**



СОК  
**Золотая Русь**  
 1 л / ГРЕЙПФРУТ ~~74.50~~  
**54<sup>00</sup> ₺**



НЕКТАР  
**Сочная долина**  
 0,97 л / ТРОПИК / ЯБЛОКО ЗЕЛЕНЕ / ПЕРСИК-ЯБЛОКО

~~48.20~~  
**39<sup>00</sup> ₺**







НЕКТАР  
Дж 7  
0,97 л / ВИШНЯ



~~98.20~~  
**68<sup>00</sup> Р**

СОК / НЕКТАР  
Дж 7  
0,97 л / ЯБЛОКО ЗЕЛЕНОЕ / АПЕЛЬСИН / ПЕРСИК



~~74.60~~  
**52<sup>00</sup> Р**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

99



ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ  
**Рич**  
0,11 л / ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ / СЛАДКАЯ ГРУША / ВАНИЛЬНОЕ ЯБЛОКО



~~31.90~~  
**28<sup>00</sup> Р**



СЛАДКИЕ НАПИТКИ ПРОИЗВОДЯТСЯ  
НА ОСНОВЕ МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДЫ  
«СЕРЕБРЯНЫЙ ИСТОЧНИК»,  
ДОБЫВАЕМОЙ В ПРЕДГОРЬЯХ КАВКАЗА.

НАПИТОК

**Серебряный  
источник**

0,5 л / ЛИМОН / ЯБЛОКО / ГРУША

~~21.60~~  
**17<sup>00</sup> ₺**



НАПИТОК  
**Сан-Славия**  
0,5 л / МОХИТО

~~37.60~~  
**27<sup>00</sup> ₺**



СОК

**Сады Придонья**

0,3 л / БАНАН /  
КЛУБНИКА / ВИШНЯ

~~38.30~~  
**26<sup>00</sup> ₺**

СОК

**Сады Придонья**

0,3 л / ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО /  
МОРКОВЬ / АПЕЛЬСИН / МАНГО

~~34.90~~  
**23<sup>00</sup> ₺**







НАПИТОК  
**Спрайт** ~~55.80~~  
1 л **36<sup>00</sup> ₺**

НАПИТОК  
**Спрайт** ~~63.70~~  
1,5 л **41<sup>00</sup> ₺**

**НОВЫЙ  
SPRITE!  
У ЖАЖДЫ  
НЕТ ШАНСОВ!**



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

101



НАПИТОК  
**Липтон** ~~63.10~~  
1,25 л / ЛИМОН **48<sup>00</sup> ₺**  
1,25 л / ЗЕЛЕНый ЧАЙ



КВАС «РУССКИЙ ДАР» СОЗДАН НА ОСНОВЕ ОТБОРНОГО РЖАНОГО И ЯЧМЕННОГО СОЛОДА МЕТОДОМ ДРОЖЖЕВОГО БРОЖЕНИЯ. ПРИДАСТ СИЛ И БОДРОСТИ В ЖАРКИЙ ДЕНЬ.

КВАС

**Русский дар**

2 л

~~68.50~~

**49<sup>00</sup> ₺**



102 Безалкогольные напитки, квас

ТАБРИС № 06 (129) июнь '14



НЕПАСТЕРИЗОВАННЫЙ, НЕФИЛЬТРОВАННЫЙ БЕЛЫЙ КВАС «СЕМЕЙНЫЙ СЕКРЕТ» УНИКАЛЕН! ОН ПРИГОТОВЛЕН ИЗ ЦЕЛЬНЫХ ЗЕРЕН РЖИ И ПШЕНИЧНОГО СОЛОДА. СРОК ГОДНОСТИ НОВИНКИ – ВСЕГО 45 СУТОК. КВАС БОГАТ МИКРО- И МАКРО-ЭЛЕМЕНТАМИ, АМИНОКИСЛОТАМИ И ВИТАМИНАМИ. ОТЛИЧНО ПОДХОДИТ ДЛЯ УТОЛЕНИЯ ЖАЖДЫ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОКРОШКИ!

КВАС

**Очаково  
Семейный секрет**

1 л / БЕЛЫЙ / СМОРОДИНА / МЯТА

**53<sup>00</sup> ₺**

КВАС

**Очаково  
Семейный секрет**

1 л / БЕЛЫЙ / ТРАДИЦИОННЫЙ

**47<sup>00</sup> ₺**

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



**Святой Источник**

ПИТЬЕВАЯ ВОДА  
**Святой Источник**  
 0,5 л / НЕГАЗИРОВАННАЯ / ГАЗИРОВАННАЯ

~~16.40~~  
**13<sup>00</sup> ₺**

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

103

**АРХЫЗ**  
 МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
 НЕГАЗИРОВАННАЯ

1,5 л / ПИТЬЕВАЯ /  
 НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~36.20~~  
**30<sup>00</sup> ₺**

**Кубай**  
 МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
 ГАЗИРОВАННАЯ

0,5 л / ПИТЬЕВАЯ /  
 ГАЗИРОВАННАЯ

~~17.00~~  
**14<sup>50</sup> ₺**



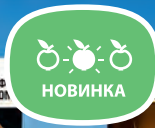
КАКАО  
**Несквик**  
500 Г

~~160.10~~  
**131<sup>00</sup> ₺**



КОФЕ  
**Нескафе Голд Бариста**  
75 Г / РАСТВОРИМЫЙ

~~156.50~~  
**128<sup>00</sup> ₺**



КОФЕ  
**Нескафе Голд\***  
75 Г / РАСТВОРИМЫЙ

~~135.10~~  
**111<sup>00</sup> ₺**

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



ШОКОЛАД  
**Риттер Спорт**  
100 Г / КОФЕ И ВАНИЛЬ /  
ЙОГУРТ / МАЛИНА / КЛЮКВА /  
ВАФЛИ / ВАНИЛЬ / КРЕМ / ЙОГУРТ /  
МОЛОЧНЫЙ

~~61.50~~  
**50<sup>00</sup> ₺**







КОФЕ  
**Карте Нуар**  
95 Г / РАСТВОРИМЫЙ

~~419.70~~  
**344<sup>00</sup> ₺**



КОФЕ  
**Карте Нуар**  
150 Г / РАСТВОРИМЫЙ

~~498.40~~  
**408<sup>00</sup> ₺**



КОФЕ  
**Карте Нуар**  
75 Г / РАСТВОРИМЫЙ

~~274.10~~  
**224<sup>00</sup> ₺**



КОФЕ  
**Якобс Монарх**  
95 Г / РАСТВОРИМЫЙ

~~209.40~~  
**171<sup>00</sup> ₺**



КОФЕ  
**Якобс Монарх**  
150 Г / РАСТВОРИМЫЙ

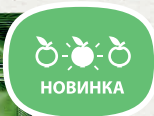
~~258.00~~  
**211<sup>00</sup> ₺**



КОФЕ  
**Якобс Монарх**  
75 Г / РАСТВОРИМЫЙ

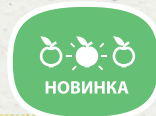
~~141.50~~  
**116<sup>00</sup> ₺**





ЗАМЕНИТЕЛЬ САХАРА  
**ФитПарад**  
400 Г / ИЗ ПРИРОДНЫХ КОМПОНЕНТОВ

~~384.00~~  
**314<sup>00</sup> ₺**



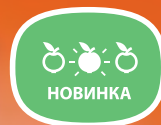
КОФЕ  
**Бушидо\***  
85 Г / ОРИГИНАЛ / РАСТВОРИМЫЙ

~~368.90~~  
**313<sup>00</sup> ₺**

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

106 Чай, кофе, какао, кисель, заменитель сахара

ТАБРИС № 06 (129) июнь '14



ЧАЙ  
**Ахмад Ти**  
20\*1,8 Г / ЦИТРУСОВЫЙ СОРБЕТ /  
КЛУБНИЧНЫЙ МУСС / ЗЕЛЕНЫЙ / В ПИРАМИДКАХ

~~75.20~~  
**64<sup>00</sup> ₺**

ЧАЙ  
**Ахмад Ти\***  
20\*1,8 Г / МАНГОВОЕ СУФЛЕ /  
ЛАЙМОВЫЙ ПИРОГ / ЗЕЛЕНЫЙ / В ПИРАМИДКАХ

~~75.20~~  
**64<sup>00</sup> ₺**

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





КИСЕЛЬ  
**Здоровье\***

150 г / КЛУБНИКА /  
РАСТВОРИМЫЙ

~~82.12~~

**57<sup>48</sup> ₺**



КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК  
**Здоровье\***

100 г / ЦИКОРИЙ  
С ЖЕНЬШЕНЕМ / РАСТВОРИМЫЙ

~~81.46~~

**57<sup>02</sup> ₺**



КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК  
**Здоровье**

100 г / ЦИКОРИЙ /  
РАСТВОРИМЫЙ

~~68.10~~

**47<sup>67</sup> ₺**



КАКАО  
**Белый мишка\***

150 г / РАСТВОРИМЫЙ

~~42.43~~

**29<sup>70</sup> ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

107



КОМПЛЕКСНАЯ ПРОГРАММА  
**Худеем  
за неделю**

682 г / ОСНОВНОЕ МЕНЮ

~~644.00~~

**515<sup>00</sup> ₺**



ЧАЙ  
**Похудин**

50 г / 25\*2 /  
ЖИРОСЖИГАЮЩИЙ /  
ДЛЯ ПОХУДЕНИЯ

~~243.30~~

**195<sup>00</sup> ₺**



КОФЕ  
**Худеем  
за неделю**

14 г / КАПУЧИНО /  
ДЛЯ ПОХУДЕНИЯ

~~54.70~~

**44<sup>00</sup> ₺**



КОНФЕТЫ  
**Мерси Финест**  
250 Г / МИНДАЛЬ

~~242.70~~  
**199<sup>00</sup> ₺**

КОНФЕТЫ  
**Мерси Крокант**  
125 Г / ФУНДУК / МИНДАЛЬ

~~107.99~~  
**88<sup>00</sup> ₺**

108 Сладости, печенье

ТАБРИС № 06 (129) июнь'14



КОНФЕТЫ  
**Суфле Люкс**  
1 КГ

~~233.20~~  
**186<sup>00</sup> ₺**

КОНФЕТЫ  
**Вафли Джек**  
1 КГ / ГЛАЗИРОВАННЫЕ

~~195.60~~  
**156<sup>00</sup> ₺**





КОНФЕТЫ  
**Вдохновение**  
240 Г / С ЦЕЛЬНЫМ МИНДАЛЕМ

~~219.10~~  
**175<sup>00</sup> ₺**



КОНФЕТЫ  
**Вдохновение\***  
240 Г / С ЦЕЛЬНЫМ ФУНДУКОМ

~~206.80~~  
**165<sup>00</sup> ₺**



КОНФЕТЫ  
**Ассорти\*\***  
300 Г

~~192.50~~  
**154<sup>00</sup> ₺**



ШОКОЛАД  
**Аленка**  
200 Г / МОЛОЧНЫЙ

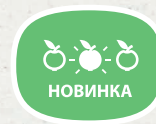
~~90.60~~  
**72<sup>00</sup> ₺**

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

\*\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

109



ПЕЧЕНЬЕ  
**Бальзен Ляйбниц**  
200 Г / СЛИВОЧНОЕ

~~103.00~~  
**72<sup>00</sup> ₺**



ПЕЧЕНЬЕ  
**Чоко бой Сафари**  
42 Г

~~31.79~~  
**26<sup>00</sup> ₺**



ВАФЛИ

**Маннер**

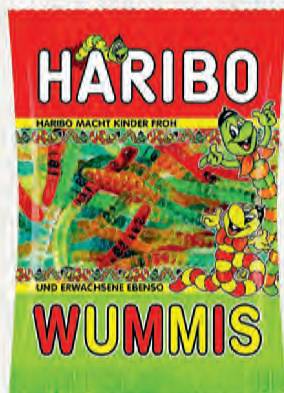
150 Г / 2\*75 Г / С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ / С ОРЕХОВЫМ КРЕМОМ / С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ

~~74.10~~

**60<sup>00</sup> ₺**

110 Сладости, хлопья, хлебцы, молочные продукты

ТАБРИС № 06 (129) июнь'14



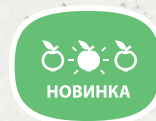
МАРМЕЛАД

**Харибо  
Червячок Вумми**

200 Г / ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ

~~70.90~~

**58<sup>00</sup> ₺**



ПАСТА

**Финети**

45 Г / ШОКОЛАДНАЯ /  
ХЛЕБНЫЕ ТРУБОЧКИ / С ФУНДУКОМ

~~53.60~~

**43<sup>00</sup> ₺**





ХЛЕБЦЫ  
**Райвита**  
250 Г / МНОГОЗЕРНОВЫЕ /  
РЖАНЫЕ

~~106.90~~  
**74<sup>00</sup> ₺**



БАТОНЧИК  
**Флак Батон\***  
26 Г / МИКС

~~30.80~~  
**21<sup>00</sup> ₺**



ХЛОПЬЯ  
**Мюлльон Парас**  
600 Г / КРУПНЫЕ / ОВСЯНЫЕ /  
15 МИНУТ

~~73.60~~  
**52<sup>00</sup> ₺**

\* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

111

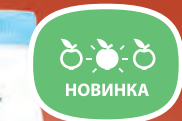


ТВОРОГ  
**101 зерно**  
250 Г / ЗЕРНЕННЫЙ / СО СЛИВКАМИ /  
ЖИРНОСТЬ 5 %

~~55.30~~  
**47<sup>01</sup> ₺**

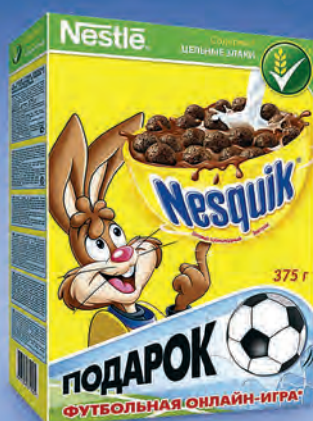


ЙОГУРТ  
**Оптималь\***  
275 МЛ / КЛУБНИКА-ГРЕЙПФРУТ /  
АНАНАС / ЖИРНОСТЬ 0 %



~~29.41~~  
**25<sup>00</sup> ₺**

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



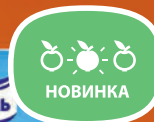
ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК  
**Несквик ДУО** ~~142.40~~  
 375 Г / ШАРИКИ **121<sup>00</sup> ₺**

ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК  
**Несквик** ~~135.90~~  
 375 Г / ШОКОЛАДНЫЙ / ШАРИКИ **115<sup>00</sup> ₺**

ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК  
**Космостарз** ~~127.50~~  
 325 Г / МЕДОВЫЕ ЗВЕЗДЫ / РАКЕТЫ **108<sup>00</sup> ₺**

112 Хлопья, готовые завтраки, молочные продукты

ТАБРИС № 06 (129) июнь '14



ОТРУБИ  
**Мистраль** ~~85.72~~  
 600 Г / ОВСЯНЫЕ **70<sup>00</sup> ₺**

ХЛОПЬЯ  
**Мистраль 7 злаков** ~~61.95~~  
 500 Г / АССОРТИ **50<sup>00</sup> ₺**

ХЛОПЬЯ  
**Мистраль 5 злаков** ~~49.60~~  
 500 Г / АССОРТИ **40<sup>00</sup> ₺**





1



2

3

1. МОЛОКО  
**Чудо Молочное** ~~71.70~~  
 0,95 л / ШОКОЛАД / ЖИРНОСТЬ 2 % **64<sup>00</sup> ₺**

2, 3. ЙОГУРТ  
**Чудо** ~~33.30~~  
 0,29 л / КЛУБНИКА-ЗЕМЛЯНИКА /  
 ВИШНЯ-ЧЕРЕШНЯ / ЖИРНОСТЬ 2,4 % **27<sup>00</sup> ₺**

4. МОЛОКО  
**Кубанская Буренка** ~~54.50~~  
 0,93 л / ПАСТЕРИЗОВАННОЕ /  
 ЖИРНОСТЬ 2,5 % **49<sup>00</sup> ₺**

5. СМЕТАНА  
**Кубанская Буренка** ~~53.00~~  
 0,4 л / ЖИРНОСТЬ 15 % **47<sup>77</sup> ₺**

6. КЕФИР  
**Био-Макс** ~~56.70~~  
 0,95 л / ЖИРНОСТЬ 2,5 % **51<sup>00</sup> ₺**



4

6

5





🍊🍌🍋  
НОВИНКА



КОНСЕРВАНТ  
**Желфикс**  
25 Г / 2:1 / ДЛЯ ВАРЕНЬЯ ~~31.84~~  
**27<sup>00</sup> ₺**

КОНСЕРВАНТ  
**Желфикс**  
20 Г / 1:1 / ДЛЯ ВАРЕНЬЯ ~~24.70~~  
**19<sup>00</sup> ₺**

ЛИМОННАЯ КИСЛОТА  
**Доктор Оеткер**  
8 Г / ПИЩЕВАЯ ~~6.30~~  
**5<sup>00</sup> ₺**

114 Консерванты, молочные продукты

ТАБРИС № 06 (129) июнь '14

🍷 < 🍌🍋  
СУПЕРЦЕНА



МАСЛО  
**Валио**  
500 Г / СЛИВОЧНОЕ / ЖИРНОСТЬ 82 % ~~249.00~~  
**151<sup>00</sup> ₺**

МАСЛО  
**Фин**  
200 Г / СЛИВОЧНОЕ / ЖИРНОСТЬ 79 % ~~93.90~~  
**57<sup>00</sup> ₺**





НОВИНКА



МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК  
**Актуаль\***  
930 Г / РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТ /  
ЯБЛОКО / ЖИРНОСТЬ 0 %

~~68.60~~  
**56<sup>00</sup> ₺**

МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК  
**Актуаль**  
330 Г / АРБУЗ /  
АПЕЛЬСИН-МАНГО / ЖИРНОСТЬ 0 %

~~30.00~~  
**25<sup>00</sup> ₺**

МОЛОКО  
**Простоквашино**  
0,93 Л / ЖИРНОСТЬ 2,5 %

~~53.90~~  
**46<sup>00</sup> ₺**



ТВОРОГ  
**Даниссимо**  
130 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

~~31.20~~  
**26<sup>00</sup> ₺**

ЙОГУРТ  
**Активия**  
0,29 Л / В АССОРТИМЕНТЕ

~~36.40~~  
**30<sup>00</sup> ₺**

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



МОРОЖЕНОЕ

**Глацио**

335 Г / МАНГО / СОРБЕТ

336 Г / КЛУБНИКА / СОРБЕТ

~~237.60~~

**195<sup>00</sup> ₺**

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



МОРОЖЕНОЕ

**Вива ла Крема**

568 Г / ПЕРСИК / МАРАКУЙЯ / СЛИВОЧНОЕ /

687 Г / КЛУБНИКА / МАЛИНА / СОРБЕТ

564 Г / ТИРАМИСУ / ПЛОМБИР

~~356.40~~

**289<sup>00</sup> ₺**





1, 2, 3. МОРОЖЕНОЕ

**СССР**

500 Г / ШОКОЛАДНОЕ / ПЛОМБИР

500 Г / ШОКОЛАДНО-КЛУБНИЧНОЕ / ПЛОМБИР

500 Г / ВАНИЛЬНОЕ / ПЛОМБИР

~~133.70~~ ~~139.10~~

**109<sup>00</sup> ₺**



4

4. МОРОЖЕНОЕ

**Золотой Пломбир**

100 Г / БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД / ПЛОМБИР / ЭСКИМО

~~35.60~~

**29<sup>00</sup> ₺**

5. МОРОЖЕНОЕ

**СССР**

**Столичное**

80 Г / ПЛОМБИР / ЭСКИМО

~~23.80~~

**19<sup>00</sup> ₺**

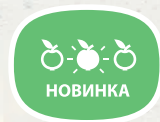


МОРОЖЕНОЕ  
**Ню Фрут\***  
 75 Г / ДИКАЯ КЛУБНИКА /  
 ЧЕРНИКА-ЕЖЕВИКА / МОЛОЧНОЕ

~~31.20~~  
**26<sup>00</sup> ₺**



МОРОЖЕНОЕ  
**Советский стандарт\***  
 100 Г / ПЛОМБИР /  
 В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЕ



~~22.00~~  
**18<sup>00</sup> ₺**

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

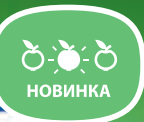


МОРОЖЕНОЕ  
**Альтервест**  
 80 Г / ПЛОМБИР /  
 В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ

~~28.70~~  
**22<sup>00</sup> ₺**



МОРОЖЕНОЕ  
**Альтервест  
 Знак  
 качества ГОСТ**  
 100 Г / ПЛОМБИР / СТАКАНЧИК



~~29.00~~  
**20<sup>00</sup> ₺**



МОРОЖЕНОЕ  
**Альтервест  
 Знак  
 качества ГОСТ**  
 80 Г / ПЛОМБИР

~~23.80~~  
**19<sup>00</sup> ₺**

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.





**Mars**



МОРОЖЕНОЕ

**Сникерс /  
Баунти\* / Марс\***

288 Г / МОЛОЧНОЕ

240 Г / 6 ШТ. / МОЛОЧНОЕ

225 Г / 6 ШТ. / МОЛОЧНОЕ

~~217.60~~

**179<sup>00</sup> ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

119

1



🍏🍏🍏  
НОВИНКА

3



2



4



1, 2. МОРОЖЕНОЕ

**Магнат Блэк /  
Магнат Пинк**

80 Г / ЭСПРЕССО / СЛИВОЧНОЕ / ЭСКИМО

80 Г / СЛИВОЧНОЕ / ЭСКИМО

~~46.00~~

**37<sup>00</sup> ₺**

3, 4. МОРОЖЕНОЕ

**Макс Твистер /  
Макс X-пор**

75 Г / КЛУБНИКА-БАНАН / ФРУКТОВЫЙ ЛЕД

70 Г / КЛУБНИКА / МАЛИНА / ЛИМОН / СЛИВОЧНОЕ / ЭСКИМО

~~26.80~~

**22<sup>00</sup> ₺**

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

СЫР

**Хохланд**

140 Г / С ВЕТЧИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ /  
С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ / ТВОРОЖНЫЙ

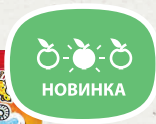
~~61.42~~  
**49<sup>00</sup> ₺**



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

120 Сыры, крекеры, семена, чипсы

ТАБРИС № 06 (129) июнь'14



СЫР

**Апетина\***

200 Г / БРЫНЗА / КУБИКИ В РАССОЛЕ

~~177.60~~  
**106<sup>00</sup> ₺**

СЫР

**Апетина\***

100 Г / ФЕТА / СНЕК / С ОЛИВКАМИ /  
С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

~~110.30~~  
**66<sup>00</sup> ₺**

КРЕКЕР

**Лоренц  
Джуниор\*\***

100 Г / ДЕТСКИЙ

~~77.31~~  
**63<sup>00</sup> ₺**

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

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





СЕМЕНА

**Фишка**

100 Г / СЕМЕЧКИ БЕЛЫЕ / С СОЛЬЮ / ЖАРЕННЫЕ

~~40.30~~

**34<sup>00</sup> ₹**



СЕМЕНА

**Фишка**

100 Г / СЕМЕЧКИ / КЛАССИЧЕСКИЕ / ЖАРЕННЫЕ

~~27.90~~

**23<sup>00</sup> ₹**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

121



ЧИПСЫ

**Лейс макс**

150 Г / СМЕТАНА И ЛУК /  
КАРТОФЕЛЬНЫЕ

~~66.00~~

**55<sup>00</sup> ₹**



ЧИПСЫ

**Лейс**

150 Г / ЗЕЛЕННЫЙ ЛУК / КРАБ / КАРТОФЕЛЬНЫЕ

~~66.00~~

**55<sup>00</sup> ₹**





КОНСЕРВЫ

### Куполива

350 Г / МАСЛИНЫ / С КОСТОЧКОЙ

350 Г / МАСЛИНЫ / БЕЗ КОСТОЧЕК

~~74.80~~

**60<sup>00</sup> ₺**

122 Консервы, морепродукты

ТАБРИС № 06 (129) июнь'14



КОНСЕРВЫ

### Делфи\*

190 Г / ПАСТА / ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ОЛИВОК

~~127.60~~

**104<sup>00</sup> ₺**



НОВИНКА

КОНСЕРВЫ

### От Мартина\*\*

720 Г / ЛЕЧО

~~87.80~~

**72<sup>00</sup> ₺**

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

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





ИКРА

### Русский икорный дом\*

125 Г / ОСЕТРОВАЯ / ЗЕРНИСТАЯ / НЕПАСТЕРИЗОВАННАЯ

8 849.40

**6 635<sup>00</sup> ₺**

ИКРА

### Русский икорный дом

100 Г / ОСЕТРОВАЯ / ПРЕМИУМ

6 468.00

**4 855<sup>00</sup> ₺**

ИКРА

### Русский икорный дом

50 Г / ОСЕТРОВАЯ / ЗЕРНИСТАЯ / НЕПАСТЕРИЗОВАННАЯ

3 719.80

**2 795<sup>00</sup> ₺**

ИКРА

### Русский икорный дом\*

50 Г / ОСЕТРОВАЯ / ЗЕРНИСТАЯ / СТАНДАРТ

3 234.00

**2 425<sup>00</sup> ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

123



КОНСЕРВЫ  
**Маяк**

230 Г / ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ

~~145.60~~  
**122<sup>00</sup> ₺**

КОНСЕРВЫ  
**Маяк**

250 Г / ШПРОТЫ  
РИЖСКИЕ / В МАСЛЕ

~~106.00~~  
**89<sup>00</sup> ₺**

КОНСЕРВЫ  
**Маяк**

280 Г / КИЛЬКА БАЛТИЙСКАЯ /  
В ТОМАТНОМ СОУСЕ

~~65.00~~  
**55<sup>00</sup> ₺**

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



ЯГОДЫ  
**Зелёная грядка**  
 400 Г / КОМПОТНАЯ СМЕСЬ /  
 ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~67.50~~

**55<sup>00</sup> ₺**



ОВОЩНАЯ СМЕСЬ  
**Зелёная грядка**  
 400 Г / ОВОЩИ ВЕСЕННИЕ /  
 ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~41.90~~

**33<sup>00</sup> ₺**



ОВОЩИ  
**Зелёная грядка**  
 400 Г / ФАСОЛЬ / РЕЗАНАЯ /  
 ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~39.80~~

**33<sup>00</sup> ₺**

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

124 Замороженные овощи, мясные полуфабрикаты, пресервы, приправы

ТАБРИС № 06 (129) июнь'14



ПЕЛЬМЕНИ  
**Разновес**  
 1 КГ / БАБУШКИНЫ / 11 Г/ШТ. /  
 ПАПЫНЫ\* / 25 Г/ШТ. / ГОВЯДИНА / СВИНИНА

~~479.10~~  
**355<sup>00</sup> ₺**

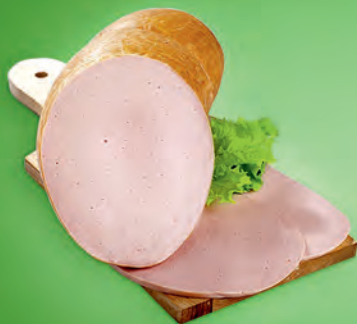


ПРЕСЕРВЫ  
**Матриас**  
 500 Г / ФИЛЕ СЕЛЬДИ /  
 ОРИГИНАЛЬНОЕ

~~156.10~~  
**119<sup>00</sup> ₺**

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





КОЛБАСА  
**Дымов**  
**Докторская**

1 КГ / ВАРЕНАЯ / НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА

~~523.70~~

**435<sup>00</sup> ₺**

КОЛБАСА  
**Дымов**  
**Любительская**

1 КГ / ВАРЕНАЯ / НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА

~~498.10~~

**415<sup>00</sup> ₺**

КОЛБАСА  
**Дымов**  
**Молочная**

400 Г / ВАРЕНАЯ

~~173.20~~

**145<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

125



ПРИПРАВА  
**Магги на второе**  
26 Г / для нежной курицы /  
ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

~~45.40~~  
**37<sup>00</sup> ₺**



ПРИПРАВА  
**Магги на второе**  
38 Г / КУРИЦА С ЧЕСНОКОМ / СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ

47 Г / СОЧНЫЙ ЦЫПЛЕНОК\* / СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ

~~45.40~~  
**37<sup>00</sup> ₺**



\* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.



МАКАРОНЫ  
**Каза Ринальди**  
 500 Г / ПАСТА ЛИГУРИЙСКАЯ\* /  
 ПАСТА КАЛАБРИЙСКАЯ / СДЕЛАННЫЕ ВРУЧНУЮ

~~233.50~~  
**140<sup>00</sup> ₺**

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

126 Макароны, тесто, соль, товары для кухни

ТАБРИС № 06 (129) июнь '14



СОЛЬ  
**4 Лайф**  
 1 КГ / ЙОДИРОВАННАЯ / МЕЛКАЯ / МОРСКАЯ

~~57.70~~  
**41<sup>00</sup> ₺**



ТЕСТО  
**Звездное**  
 500 Г / СЛОЕНОЕ / БЕЗДРОЖЖЕВОЕ /  
 ЗАМОРОЖЕННОЕ

~~56.90~~  
**35<sup>00</sup> ₺**





ШТОПОР  
**Аполло**  
**Лисбоа**  
1 ШТ. / ДЛЯ ВИНА

~~270.00~~

**179<sup>00</sup> ₺**



КРЫШКА  
**Аполло**  
1 ШТ. / ОТ НАСЕКОМЫХ

~~125.80~~

**95<sup>00</sup> ₺**



ФОРМА  
**Аполло опс**  
1 ШТ. / ДЛЯ ЛЬДА

~~135.10~~

**76<sup>00</sup> ₺**



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

127

**FRYBEST**  
ЯРКИЕ ИННОВАЦИИ



СКОВОРОДА  
**Фрайбест**  
1 ШТ. / 24 CM / СО СТЕКЛЯННОЙ  
КРЫШКОЙ / САЛАТОВАЯ

~~1 564.80~~

**1 009<sup>00</sup> ₺**



СКОВОРОДА  
**Фрайбест**  
1 ШТ. / 20 CM / СО СТЕКЛЯННОЙ  
КРЫШКОЙ / ЖЕЛТАЯ

~~1 460.50~~

**999<sup>00</sup> ₺**

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



ЧАЙ  
**Беби Премиум\***  
 200 Г / РОМАШКА / С 4 МЕСЯЦЕВ  
 200 Г / ФРУКТОВЫЙ / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~140.20~~  
**120<sup>00</sup> ₺**

КАША  
**Беби Премиум\*\***  
 200 Г / ТРИ ЗЛАКА / МАЛИНА / МЕЛИССА /  
 ЯБЛОКО / РОМАШКА / С МОЛОКОМ / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~109.80~~  
**94<sup>00</sup> ₺**

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

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



НЕКТАР / СОК  
**Фруто няня**  
 500 МЛ / БАНАН / С 3 ЛЕТ  
 500 МЛ / ЯБЛОКО ОСВЕЩЕННОЕ /  
 ЯБЛОКО-ПЕРСИК / ЯБЛОКО-ГРУША БЕЗ САХАРА / С 3 ЛЕТ

~~35.70~~  
**30<sup>00</sup> ₺**

КОМПОТ  
**Фруто няня**  
 200 МЛ / ВИШНЯ / МАЛИНА / С 5 МЕСЯЦЕВ  
 200 МЛ / ИЗ СМЕСИ ФРУКТОВ / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~20.30~~  
**17<sup>00</sup> ₺**





СМЕСЬ  
**Нестле**  
**Нан 3**  
 400 Г / ГИПОАЛЛЕРГЕННЫЙ /  
 С 12 МЕСЯЦЕВ

~~609.60~~  
**579<sup>00</sup> ₺**

СМЕСЬ  
**Нестле**  
**Нан 3**  
 400 Г / С 12 МЕСЯЦЕВ

~~391.70~~  
**372<sup>00</sup> ₺**

СМЕСЬ  
**Нестле**  
**Нестожен 3**  
 350 Г / С 12 МЕСЯЦЕВ

~~239.10~~  
**229<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

129



КАША  
**Хайнц**  
 200 Г / ГРЕЧНЕВАЯ /  
 ГРУШКА-АБРИКОС-СМОРОДИНКА /  
 КУКУРУЗНАЯ / ТЫКВА-ЧЕРНОСЛИВ-МОРКОВОЧКА /  
 МНОГОЗЕРНОВАЯ\* / ЯБЛОКО-ВИШЕНКА /  
 С МОЛОКОМ / С 5 МЕСЯЦЕВ / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~110.20~~  
**94<sup>00</sup> ₺**

ДЕТСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ  
**Хайнц**  
 180 Г / 6 ЗЛАКОВ /  
 С 6 МЕСЯЦЕВ

~~108.00~~  
**91<sup>00</sup> ₺**

ДЕТСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ  
**Хайнц**  
 180 Г / С 5 МЕСЯЦЕВ

~~98.10~~  
**83<sup>00</sup> ₺**

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



**Semper**

ПЮРЕ

**Сэмпер**

190 Г / ОВОЩНОЕ С СЕМГОЙ

И РИСОМ / С 9 МЕСЯЦЕВ

190 Г / ОВОЩИ С ФИЛЕ ТРЕСКИ /

С 12 МЕСЯЦЕВ

~~89.10~~

**63<sup>00</sup> ₺**

130 Товары для детей

ТАБРИС № 06 (129) июнь '14



ГЕЛЬ

**Тайд Детский**

16 ШТ. / В КАПСУЛАХ / ДЛЯ СТИРКИ

~~326.70~~

**219<sup>00</sup> ₺**



ЛОЖКА

**Аполло Эдисон**

1 ШТ. / ДЛЯ ДЕТЕЙ

~~320.10~~

**179<sup>00</sup> ₺**

СУПЕРЦЕНА

СУПЕРЦЕНА





ТРУСИКИ

**Либеро Ап Энд Гоу**

16 ШТ. / МАКСИ / 10–14 КГ

14 ШТ. / МАКСИ / 13–20 КГ

12 ШТ. / МАКСИ / 16–26 КГ

~~346.80~~  
**289<sup>00</sup> ₺**



НОВИНКА

ПОДГУЗНИКИ

**Хэггис\***

**Ультра Комфорт**

19 ШТ. / МАКСИ / 8–14 КГ / БОЙ / ГЕРЛ

~~305.11~~  
**274<sup>00</sup> ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

131



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

**Содасан**

1,2 КГ / БИО /  
СЕНСЕТИВ / ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ

~~708.50~~  
**549<sup>00</sup> ₺**

СРЕДСТВО

**Содасан**

1,5 Л / ДЛЯ СТИРКИ /  
БИО / ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ / ДЕТСКОЕ

~~646.60~~  
**499<sup>00</sup> ₺**

СРЕДСТВО

**Содасан**

1,5 Л / ДЛЯ СТИРКИ /  
БИО / ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ

~~565.90~~  
**449<sup>00</sup> ₺**

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



ТАМПОНЫ

**Тампакс Фреш Компакт / Тампакс Компакт**

16 ШТ. / НОРМАЛ / СУПЕР ПЛЮС / С АППЛИКАТОРОМ

~~160.20~~  
**132<sup>00</sup> ₺**

САЛФЕТКИ

**Дискрит\***

60 ШТ. / ДЕО / ВОДЯНАЯ ЛИЛИЯ / ВЕСЕННИЙ БРИЗ / МУЛЬТИФОРМ / ЕЖЕДНЕВНЫЕ

~~130.00~~  
**108<sup>00</sup> ₺**

\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

132 Предметы личной гигиены

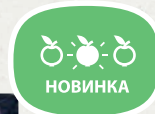
ТАБРИС № 06 (129) июнь'14



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА  
**Зева Плюс**

4 ШТ. / БЕЛАЯ / РОМАШКА / СИРЕНЬ / ДВУСЛОЙНАЯ

~~58.50~~  
**49<sup>00</sup> ₺**



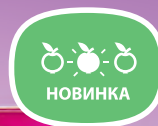
ПРОКЛАДКИ

**Ола Люкс  
Ионы серебра /  
Нежный кашемир /  
Мягкий шелк**

8 ШТ. / СУПЕР / УЛЬТРА  
10 ШТ. / НОРМАЛ / УЛЬТРА

~~64.50~~  
**45<sup>00</sup> ₺**





ПОЛОСКИ

**Вит**

12 ШТ. / СУХАЯ КОЖА /  
ЧУВСТВИТЕЛЬНАЯ КОЖА /  
10 ШТ. / С МАСЛОМ ШИ /  
ВОСКОВЫЕ / ДЛЯ ТЕЛА

~~306.60~~  
**259<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

133



ПИЛКА

**Шолл Вельвет**

1 ШТ. / РОЛИКОВАЯ /  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ / ДЛЯ СТОП

~~1 482.00~~  
**1 329<sup>00</sup> ₺**

НОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РОЛИКОВАЯ ПИЛКА ВЕРНЕТ КОЖЕ ГЛАДКОСТЬ ЗА ОДНУ ПРОЦЕДУРУ. ПРИБОР УДОБНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ, ДЕЙСТВУЕТ ОН БЕРЕЖНО И ЭФФЕКТИВНО, НЕ ТРЕБУЕТ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАСПАРИВАНИЯ КОЖИ. ПОДАРИТЕ ПЯТОЧКАМ ПЕРВОЗДАННУЮ НЕЖНОСТЬ С VELVET SMOOTH\*.

\* БАРХАТНАЯ ГЛАДКОСТЬ.



МАСКА-СЫВОРОТКА

**Скинлайт**

1 ШТ. / УВЛАЖНЕНИЕ И ПИТАНИЕ / ПИТАНИЕ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ /  
УКРЕПЛЕНИЕ И ОБЪЕМ / ДЛЯ ВОЛОС

~~70.80~~  
**49<sup>00</sup> ₺**

134 Предметы личной гигиены

ТАБРИС № 06 (129) июнь '14



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ

**Фруктис**

250 МЛ / 200 МЛ /

SOS ВОССТАНОВЛЕНИЕ / ДЛЯ ВОЛОС

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

~~114.10~~  
**95<sup>00</sup> ₺**

ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ

**Фруктис**

250 МЛ / 200 МЛ / СТОЙКИЙ

ЦВЕТ / ДЛЯ ОКРАШЕННЫХ ВОЛОС

~~114.10~~  
**95<sup>00</sup> ₺**



L'ORÉAL  
PARIS



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ

**Эльсев**

250 мл / 200 мл / ПРОТИВ СЕКУЩИХСЯ КОНЧИКОВ / ДЛЯ ВОЛОС

~~146.60~~

**109<sup>00</sup> ₺**

СЫВОРОТКА

**Эльсев**

15 мл / ПРОТИВ СЕКУЩИХСЯ КОНЧИКОВ / ДЛЯ ВОЛОС

~~268.80~~

**209<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

135



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ

**Велла  
Про Серис**

500 мл / ИНТЕНСИВНОЕ ВОССТАНОВЛЕНИЕ / ДЛЯ ВОЛОС

~~208.80~~  
**169<sup>00</sup> ₺**

ПЕНА / ЛАК\*

**Веллафлекс**

200 мл / 250 мл / БЛЕСК

И ФИКСАЦИЯ / СУПЕРСИЛЬНАЯ ФИКСАЦИЯ /  
ДЛЯ ВОЛОС

~~186.60~~

**159<sup>00</sup> ₺**

\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



~~571.90~~

**489<sup>00</sup> ₺**

СПРЕЙ

**Амбр Солер  
Экспресс**

150 мл / СПФ 30 /  
СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ / ДЕТСКИЙ



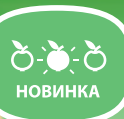
~~474.14~~

**399<sup>00</sup> ₺**

СПРЕЙ

**Амбр Солер**

200 мл / СПФ 20 / СУХОЙ /  
СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ



НОВИНКА



~~328.00~~

**279<sup>00</sup> ₺**

МАСЛО-СПРЕЙ

**Амбр Солер**

150 мл / СПФ 6 / ДЛЯ ЗАГАРА



~~305.30~~

**259<sup>00</sup> ₺**

МАСЛО

**Амбр Солер  
Кокос**

200 мл / ДЛЯ ИНТЕНСИВНОГО  
ЗАГАРА

136 Средства для загара

ТАБРИС № 06 (129) июнь '14



~~338.00~~

**289<sup>00</sup> ₺**

ЛОСЬОН

**Санни Дей Кидс**

150 мл / СПФ 50 /  
СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ / ГИПОАЛЛЕРГЕННЫЙ



~~312.00~~

**264<sup>00</sup> ₺**

ЛОСЬОН

**Санни Дей**

180 мл / СПФ 30 / СПРЕЙ /  
СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ / ГИПОАЛЛЕРГЕННЫЙ



~~117.00~~

**99<sup>00</sup> ₺**

ГЕЛЬ

**Санни Дей**

200 мл / УКРЕПЛЯЮЩИЙ  
АКТИВАТОР / ПОСЛЕ ЗАГАРА



# NIVEA



1. ЛОСЬОН

**Нивея сан**

200 мл / СПФ 50+ / СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ / ДЕТСКИЙ

~~576.90~~

**489<sup>00</sup> Р**

2. СПРЕЙ

**Нивея сан**

200 мл / СПФ 30 / НЕВИДИМАЯ ЗАЩИТА /  
СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ

~~513.00~~

**439<sup>00</sup> Р**

3. СПРЕЙ

**Нивея Цветной**

200 мл / СПФ 30 / СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ / ДЕТСКИЙ

~~506.10~~

**429<sup>00</sup> Р**

4. МАСЛО-СПРЕЙ

**Нивея сан**

150 мл / СПФ 6 / ДЛЯ ЗАГАРА

~~305.50~~

**259<sup>00</sup> Р**

5. ЛОСЬОН

**Нивея сан Каротин**

200 мл / ДЛЯ ЗАГАРА

~~276.00~~

**239<sup>00</sup> Р**

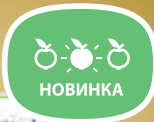
6. КРЕМ

**Нивея сан**

50 мл / СПФ 30 / АНТИВОЗРАСТНОЙ /  
СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ / ДЛЯ ЛИЦА

~~327.10~~

**279<sup>00</sup> Р**



ЗУБНАЯ ПАСТА

**Президент**

75 мл / ВАЙТ ПЛЮС / ЭКО БИО /

РЕНОМЕ / ОТБЕЛИВАЮЩАЯ

~~233.80~~

**189<sup>00</sup> ₺**



138 Предметы личной гигиены

ТАБРИС № 06 (129) июнь '14



ЗУБНАЯ ЩЕТКА

~~213.80~~  
**Орал-Б  
Про Эксперт  
Клиник Лайн**

1 ШТ. / СРЕДНЯЯ

~~213.80~~  
**179<sup>00</sup> ₺**

ЗУБНАЯ ЩЕТКА

~~203.00~~  
**Орал-Б  
Эксперт  
Комплит 7**

1 ШТ. / СРЕДНЯЯ

~~203.00~~  
**169<sup>00</sup> ₺**

ЗУБНАЯ ПАСТА

~~212.30~~  
**Блендамед  
3д Вайт Люкс**

75 мл / ГЛАМУР / АНТИТАБАК

~~212.30~~  
**159<sup>00</sup> ₺**





ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Пародонтакс**  
75 МЛ / БЕРЕЖНОЕ ОТБЕЛИВАНИЕ

~~175.70~~  
**119<sup>00</sup> ₺**

ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Пародонтакс**  
75 МЛ / ФТОР

~~146.40~~  
**99<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

139



1



2



3



4



1, 2. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Рокс**  
74 Г / СЕНСАЦИОННОЕ ОТБЕЛИВАНИЕ /  
ВОЛШЕБНОЕ ОТБЕЛИВАНИЕ

~~257.96~~  
**215<sup>00</sup> ₺**

3. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Рокс**  
94 Г / АКТИВНЫЙ КАЛЬЦИЙ

~~209.19~~  
**175<sup>00</sup> ₺**

4. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Рокс**  
74 Г / ЭНЕРДЖИ / С ТАУРИНОМ / 16 +

~~188.51~~  
**159<sup>00</sup> ₺**



СРЕДСТВО

**Ласка**  
**Сияние Цвета**  
**Сияние Белого**  
**Сияние Черного**  
**Актив и Фреш**

2 л / ЖИДКОЕ /  
 ДЛЯ СТИРКИ

~~344.90~~  
**279<sup>00</sup> ₺**

140 Товары для дома

ТАБРИС № 06 (129) июнь '14



МЫЛО ЖИДКОЕ

**Деттол**  
**Принцессы / Тачки**

250 МЛ / АЛОЭ / ВИТАМИН Е / ДИСПЕНСЕР /

~~423.04~~  
**359<sup>00</sup> ₺**



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





ГЕЛЬ  
**Ариель\***  
16 ШТ. / ГОРНЫЙ РОДНИК /  
ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ /  
В КАПСУЛАХ / ДЛЯ СТИРКИ

~~407.40~~  
**259<sup>00</sup> ₺**

ГЕЛЬ  
**Тайд**  
16 ШТ. / АЛЬПИЙСКАЯ СВЕЖЕСТЬ /  
ВЕСЕННИЕ ЦВЕТЫ / В КАПСУЛАХ /  
ДЛЯ СТИРКИ

~~326.70~~  
**219<sup>00</sup> ₺**



СРЕДСТВО  
**Утенок**  
**Диски Чистоты**  
38 Г / МОРСКОЙ / ЦИТРУС / ДЛЯ ТУАЛЕТА

~~122.20~~  
**102<sup>00</sup> ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

141



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК  
**Ариель**  
**Де Люкс\***  
3 КГ / ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ / АВТОМАТ

~~404.40~~  
**329<sup>00</sup> ₺**



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК  
**Тайд**  
3 КГ / АЛЬПИЙСКАЯ  
СВЕЖЕСТЬ / АВТОМАТ

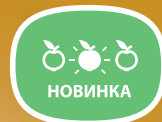
~~343.80~~  
**269<sup>00</sup> ₺**



КОНДИЦИОНЕР  
**Ленор**  
**Концентрат**  
1 Л / ДЕТСКИЙ / ДЛЯ БЕЛЬЯ

~~142.50~~  
**113<sup>00</sup> ₺**

\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



НАБОР  
**Москитол**  
**Нежная защита**  
 1 ШТ. / ФУМИГАТОР + ЖИДКОСТЬ / ОТ КОМАРОВ / 30 НОЧЕЙ

~~202.00~~  
**172<sup>00</sup> ₺**

НАБОР  
**Москитол**  
**Защита для взрослых**  
 1 ШТ. / ФУМИГАТОР + ЖИДКОСТЬ / ОТ КОМАРОВ / 30 НОЧЕЙ

~~141.80~~  
**121<sup>00</sup> ₺**



ЭФФЕКТИВНОЕ  
 СРЕДСТВО ДЛЯ ЗАЩИТЫ  
 ОТ НАСЕКОМЫХ НА ПРИРОДЕ.  
 НЕ ТРЕБУЕТ НАНЕСЕНИЯ  
 НА КОЖУ.



НАБОР  
**Офф Клип-Он**  
 1 ШТ. / ПРИБОР + КАРТРИДЖ / ОТ КОМАРОВ

~~398.70~~  
**339<sup>00</sup> ₺**

КАРТРИДЖ  
**Офф Клип-Он**  
 2 ШТ. / ОТ КОМАРОВ

~~184.00~~  
**157<sup>00</sup> ₺**





1. АЭРОЗОЛЬ  
**Раптор** ~~330.00~~  
 400 МЛ / ЗАЩИТА  
**279<sup>00</sup> ₺**  
 ТЕРРИТОРИИ / ОТ КОМАРОВ



2. АЭРОЗОЛЬ  
**Гардекс Экстрим** ~~255.20~~  
**216<sup>00</sup> ₺**  
 150 МЛ / ОТ НАСЕКОМЫХ / КЛЕЩЕЙ

GARDEX – ВСЕ ПЛЮСЫ ЛЕТА!



3. ЛОВУШКА  
**Раптор** ~~151.10~~  
 1 ШТ. / ОТ ФРУКТОВЫХ  
**129<sup>00</sup> ₺**  
 МОШЕК

# Калейдоскоп прекрасного

16+



Не только вкусная, но и красивая еда — всегда повод для покупок в «Табрисе». Взгляните на фотографии, сделанные в прошлом месяце, и убедитесь сами. И не отставайте, делитесь открытиями в соцсетях. Ведь это повод найти ценителей прекрасного во всем мире.



Отметив свои фото в социальных сетях тегом [#Tabris\\_Food](#), вы, возможно, найдете их и на страницах нашего журнала\*. Ловите момент!

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



допустим,  
первоначальная  
стоимость  
товара  
5 рублей

# Скидки суммируются!

Мы предоставляем скидки на товары



**Потребительская корзина**

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



**Максимальные скидки**

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



**Журнал**

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



Мы даем скидку на покупку по дисконтной карте



Округляем общую стоимость покупки в пользу покупателя



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



Итого  
вы платите

вы можете  
убедиться в этом,  
изучив чек

расчет округления  
происходит  
автоматически

ТОВАРОВ В ЧЕКЕ: 1 ИТОГО: ..... 35.66  
Скидка: Диск.карта 3.00% ..... 1.07  
Общая скидка, Возможная скидка 3,00%  
Скидка: Округление 1.71% ..... 0.59  
ОПЛАТЕ: ..... 34.00



# Абсолютная гармония

Продумывать закуски к любимому вину — особое удовольствие. «Мондовино», линия английских крекеров, — закуски уже продуманные. Эти 100%-но натуральные печенья содержат кусочки овощей, грибов, специй. А о том, какие к ним лучше подобрать вина, расскажут подсказки на упаковке.



## Вкусы крекеров

- с белыми грибами соленый
- со сметаной и зеленым луком
- с маслинами
- со специями и орехом



РУЧНАЯ РАБОТА ОТ КОМПАНИИ «АРТИЗАН БИСКВИТС»