

# ТАБРИС

ТОРГОВАЯ  
СЕТЬ

## Плоды просвещения,

*или Гастрономические лекции господина Пуфа*

стр. 38



16+

09 (132)  
СЕНТЯБРЬ 2014

### Дегустация

*Детали  
крупным планом*

стр. 20

### Продукты месяца

*Осенние новинки  
на вашем столе*

стр. 66



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

# Легкость бытия

Новые видеорецепты ожидают вас на YouTube-канале сети «Табрис»

## САЛАТ «ПАНЦАНЕЛЛА» С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ



**You Tube**

СМОТРИТЕ ВИДЕО-РЕЦЕПТЫ НА КАНАЛЕ «ТАБРИС»



16+

[youtube.com/TabrisVideo](https://youtube.com/TabrisVideo)

Как из привычных продуктов приготовить что-то этакое? «Табрис» предлагает идеи: на нашем видеоканале — только проверенные рецепты, доступные для воспроизведения дома. Готовьте сами или в компании, фантазируйте и живите со вкусом.

ЕЩЕ БОЛЬШЕ ПОЗНАВАТЕЛЬНЫХ ВИДЕО НА НАШЕМ КАНАЛЕ. СМОТРИТЕ!



Коньяковые спонжи  
Кларетт



Дегустация английских  
продуктов



Цукини-карбонара  
от Джейми Оливера

## СЛЕДИТЕ ЗА ОБНОВЛЕНИЯМИ:

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

Подписывайтесь, делитесь видео с друзьями, оставайтесь в теме.

Если сравнивать времена года с частями суток, то осень — это такой уютный вечер, когда все собираются за одним столом после долгого жаркого дня. А на столе, разумеется, изобилие: от ароматного горячего до приятных мелочей из кондитерского отдела. И, разумеется, сезонный урожай. В честь последнего пункта мы и разместили плоды груши на нашей нынешней обложке.

Древние греки, кстати, считали грушу деревом богини Геры, мудро оберегавшей семейный очаг (да-да, и свой в том числе). Однако современным богиням некоже отдуваться в одиночку. Так что пусть гармония, объединившая вас с домочадцами золотой осенью, не покидает вас ни в одно из времен года, ни на час.

### ДАВАЙТЕ ДРУЖИТЬ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

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



tstabris



tabris\_ts



tabris\_food



ts\_tabris



TabrisVideo



#### На обложке:

Мягкие медовые груши, укутанные в тонкий слой теста и позолоченные в жаркой печи, — воплощение времени, когда можно наслаждаться плодами трудов своих.

Главный редактор  
Яна Александровна  
Полуянова

Зам главного редактора  
Юлия Попова

Редактор  
Сафина Шарифова

Арт-директор  
Екатерина Кашеева

Проект-менеджер  
Анна Баясная

Бренд-шеф  
Сергей Синицын

Фуд-стилист  
Алеся Анисимова

Авторы  
Светлана Кибкало  
Ольга Леусян  
Татьяна Устюгова  
Елена Шаповалова  
София Старцева  
Алиса Мясникова

Дизайн и верстка  
Екатерина Миличихина  
Светлана Эннс

Иллюстрации  
Ольга Гамбарян

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

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

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

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

Тираж: 60 000 экз.

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

16+

Журнал «Торговая сеть «Табрис» № 09 (132), сентябрь-2014  
Подписано в печать 22.08.2014.

Дата выхода — 01.09.2014.

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

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

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

В очень близкой  
перспективе

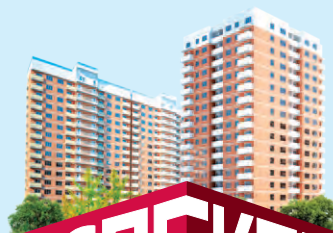


**REHAU**  
Unlimited Polymer Solutions

Энергосберегающие  
окна REHAU



**ЖИТЬ  
В СВОЕЙ  
КВАРТИРЕ !**



**ПЕРСПЕКТИВА**

жилой комплекс

ул. Восточно-Кругликовская

**2-555-222**

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

- ✓ Квартиры от 1 360 000 руб.
- ✓ Скидки при полной оплате, материнский капитал
- ✓ Квартиры с отделкой под ключ
- ✓ Доступная ипотека\* и рассрочка\*\*
- ✓ Детские сады и школа
- ✓ Ф3-214

**ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ**  
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

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

\*\*\* Жилой массив в 2-м и 4-м микрорайонах в Восточно-Кругликовском жилом районе г. Краснодара.

# 8

СВОЯ КВАРТИРА ОТ  
**ТЫСЯЧ**  
**В МЕСЯЦ**

**ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ**  
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

Ипотека предоставляется ОАО «Сбербанк России». Ипотечная ставка 13% годовых. Первоначальный взнос 13% от стоимости объекта недвижимости. Стоимость объекта недвижимости 790 тыс. руб. Срок кредита 240 месяцев. Генеральная лицензия Банка России № 1481 от 08.08.2012г.

# 2-555-222

проектные декларации на сайте [develug.ru](http://develug.ru)

# Содержание

Стр. 6

## Индекс рецептов

Стр. 8

## Новинки

Стр. 10–15

## Событие

- Редкие моменты
- Гордость Австрии
- Знакомство с производителями

Стр. 16–19

## Кубанский производитель

- Молочный комбинат с доброй славой
- Совершенство в каждом зернышке
- Наше, кубанское



Стр. 20

## Дегустация

- Крупным планом



Стр. 26

## Интервью

- Дело английской семьи

Стр. 30

- Экология на тарелке

Стр. 34

## Искусство есть

- Мане, чувства и моллюски



Стр. 38

## Тема номера

- Лекции господина Пуфа

Стр. 44

## По секрету

- Незаменимых нет?

Стр. 48

## Гастрономия в цифрах

- Зерновая культура

Стр. 51

## Отрезные рецепты

Стр. 54

## Детское меню

- Кисельные сказки



Стр. 58

## Кухонный арсенал

- Миг праздника

Стр. 62

## Готовим по поводу

- Пир вегетарианского духа

Стр. 66

## Продукты месяца

Стр. 74

## Чистое средство

- Великая чистота

Стр. 79

## Каталог

- Акции и спецпредложения

# Блюда на мангале

Свежайшие продукты, древесные угли с хорошим жаром и мастерство готовки — формула, что мы используем, чтобы вы получили вкусные и сочные блюда по вашему вкусу.



Блюда с пылу с жару, приготовленные на дровяном мангале, теперь можно приобрести и в супермаркетах «Табрис»: на ул. Сормовской, 108/1, и ул. 40-летия Победы, 144/5\*.

Горячее  
предложение



В АССОРТИМЕНТЕ:

## МЯСО

- свинина (шея, мякоть)

## РЫБА

- лосось (стейк)
- дорада
- скумбрия
- форель
- сибас

## ПТИЦА

- курица (крыло, бедро)
- индейка (филе, печень, люля-кебаб)
- утка (филе)

## ОВОЦЫ

- болгарский перец
- шампиньоны

\* И по-прежнему мангалы работают для вас на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, в Новороссийске, пр. Ленина, 7а.

# Индекс рецептов



**Кукурузная каша с кокосовым молоком,  
тыквенным маслом и инжиром**

Стр. 63

**Острый салат из риса и печеной тыквы  
с кедровыми орехами и кокосовой  
стружкой**

Стр. 64

**Персики, запеченные в кокотницах  
с бальзамическим кремом и корицей**

Стр. 65

**Сэндвич «пубой» с устрицами**

Стр. 35

**Мини-киш с ягодами**

**Спагетти по-неаполитански**

Стр. 51-52

**Ягодный кисель**

Стр. 55

**Молочно-овсяный кисель с облепихой**

Стр. 56

**Банановый коктейль с водорослями  
и кокосовым молоком**

Стр. 62



**+11 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ  
РЕЦЕПТОВ**

эксклюзивно в электронной вер-  
сии журнала на [apps.tabris.ru](http://apps.tabris.ru)



**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



ИСПЕЧЕМ ТОРТЫ И К ДРУГИМ ЗНАЧИМЫМ СОБЫТИЯМ:  
ДНЯМ РОЖДЕНИЯ, КОРПОРАТИВАМ ИЛИ ВЕЧЕРИНКАМ

Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

Новороссийск

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru

Лето закончилось, но удовольствия только начинаются. И среди них есть совершенно новые.



### ЛЕДЕНЦЫ Плейбой

50 Г / БЕЗ САХАРА / СО ВКУСОМ МЯТЫ

Немецкие кудесники «Кальфани» производят сладчайшую, но не содержащую сахара карамель (за вкус отвечает стевия). К тому же они то и дело посвящают коллекцию конфет культовым брендам. В этот раз бонбоньерка украшена кроликом «Плейбой», а внутри скрываются леденцы с более чем бодрящим мятным вкусом.



### КРУЖКА Эфит Коллекшин

1 ШТ. / БИРЮЗОВАЯ / НА НОЖКАХ

В диснеевском воплощении «Красавицы и Чудовища» и «Алисы в Стране чудес» неодушевленные предметы имели привычку оживать. У керамической кружки от дизайнера Дилана Кендала в этом смысле все впереди: пара ножек есть. Но вы ее вряд ли отпустите. Ведь в нее помещается 250 мл любой жидкости и ее можно ставить в микроволновку.



### ТАРТАЛЕТКИ Пиди\*

60 Г / МИНИ / РЫБКИ / СЛОЕННЫЕ

Бельгийская компания «Пиди Гурме» помогает воплощать кулинарные эксперименты, выпуская различные тарталетки для наполнения. «Мини-рыбок» сам производитель советует разогреть в духовке и начинить копченым лососем с несладкими взбитыми сливками. А у вас наверняка найдется множество прочих идей закусок с этим симпатичным «уловом» из сухого слоеного теста.

~~179.24~~  
**155<sup>00</sup> ₺**



### СОУС Де Сиам

288 Г / ТАЙСКИЙ / С ЛЕМОНГРАССОМ

Слоган «Де Сиам» — «Тайская кухня сегодня вечером»: ее продукты гарантируют нам аутентичность состава и вкуса. Например, соус, приготовленный из свежего лемонграсса, придаст освежающую экзотическую нотку вашим маринадам, супам, блюдам из говядины и рыбы. Работать с ним легко благодаря пастообразной текстуре и приятному цитрусовому аромату.



~~93.80~~  
**83<sup>00</sup> ₺**

~~224.78~~  
**199<sup>00</sup> ₺**



~~824.20~~  
**720<sup>00</sup> ₺**





**Wineholidays.ru\***  
ГИД ВИННОГО ПУТЕШЕСТВЕННИКА

ЗАГРУЗИТЕ НА  
Google play

Доступно в  
App Store



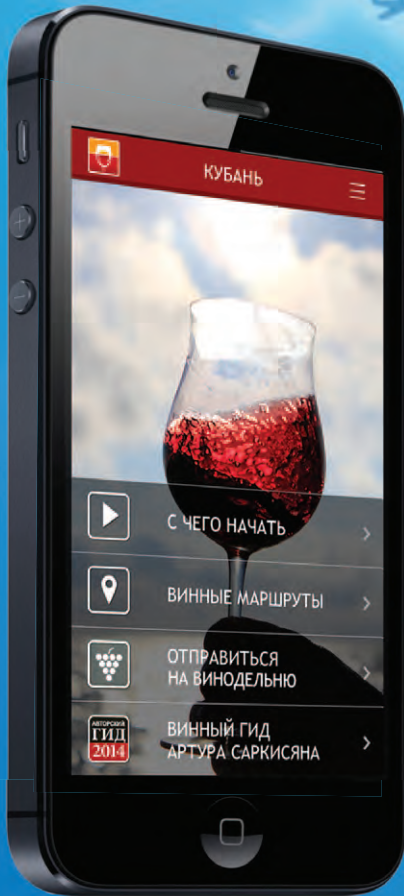
Путеводитель Wineholidays.ru предназначен только для лиц, достигших совершеннолетия

**ВИНОДЕЛЬНИ**  
**РЕСТОРАНЫ**  
**ПЛЯЖИ**  
**ОТЕЛИ**  
**СОБЫТИЯ**  
**ЛУЧШИЕ ЧЕКИНЫ**

# ОТКРОЙ ВИННЫЕ МАРШРУТЫ КУБАНИ

И АВТОРСКИЙ ВИННЫЙ ГИД АРТУРА САРКИСЯНА

- 1** Установи бесплатное приложение WH Кубань
- 2** Выбери готовый маршрут или составь свой собственный
- 3** Отправляйся открывать лучшие места Кубани



\* Wineholidays (англ.) – винные каникулы

## Редкие моменты

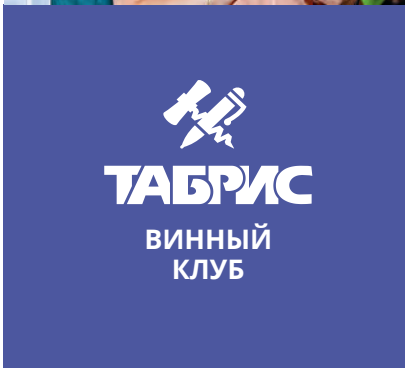
Необычные алкогольные напитки как особая глава в гастрономии.

Июльские встречи винного клуба «Табрис» были посвящены вину только в один из вечеров 16 июля — зато это было знакомство с напитками из редких сортов белого винограда.

Всего было представлено семь образцов — как на основе одного сорта винограда («грюнер-вельтлинер», «альбариньо», «гарганега», «шенеблан»), так и купажи с участием автохтонных сортов («требяно», «бомбино», «фалангина» и др.). Их создали виноделы Австрии, Италии, Испании, Грузии и ЮАР.

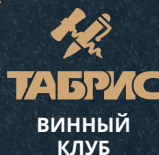
Вторая встреча в «Т-кафе», 30 июля, собрала гостей за образцами бельгийского пива. Самые интересные его сорта созданы в городе Меллена на знаменитой и старейшей пивоварне Бельгии. Представил ее Вилли де Клерк, прибывший на встречу клуба в качестве почетного гостя.

Члены клуба «Табрис» продегустировали классический золотой эль, светлый аббатский эль вторичного брожения, удивительные образцы со вкусом натурального кокоса, фруктовое пиво. 🍷





**ТАБРИС**  
ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ



## 5 стилей красного вина по Озу Кларку

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ  
**1 500 ₺**

7 напитков, созданных виноделами Аргентины, Испании, Португалии, Чили, Франции и Италии, станут героями дегустации. На их примере гости узнают, что гурู винной критики Оз Кларк называл стилем вина, и опробуют свои силы в искусстве сомелье: 2 образца будут дегустироваться вслепую. Попробуйте распознать стиль только на вкус.

17 СЕНТЯБРЯ, 19.30 — КРАСНОДАР

## Натуральные сладкие вина

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ  
**1 500 ₺**

6 образцов вин, чья тонкая сладость — плод особых климатических условий и сложной технологии производства, предстанут перед ценителями благородных напитков на очередной встрече Винного клуба. О тонкостях производства позволят поговорить образцы, рожденные на винодельнях Франции, России, Австрии, Чили, Грузии и Италии.

24 СЕНТЯБРЯ, 19.30 — КРАСНОДАР

ВЕДУЩИЙ — ЭДУАРД ДОЛГИН

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

ТРЕБУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСЬ. КОЛИЧЕСТВО МЕСТ ОГРАНИЧЕННО.

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

«Т-Кафе»

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



ПАРТНЕРЫ КЛУБА

«Арджи», «Алианта»,  
«Форт», «ЮВС-Юг», «Симпл»,  
«Лотос-Лэнд Бевериджиз»

Краснодар



(861) 234-43-43



reklama@tabris.ru



facebook.com/tstabris

Мероприятие только для лиц, достигших совершеннолетия


## Гордость Австрии

Благородные напитки, рожденные в окружении альпийских трав.

Австрийские вина всегда были выдающейся главой в истории напитков Старого Света. Это доказал новый гастрономический ужин для друзей сети «Табрис», 15 июля состоявшийся в «Т-кафе» на улице Красной.

Гости распробовали элегантные вина австрийской марки, чьи виноградники расположены в заповедном парке Фертё-Хаштаг, близ коммуны Андау. Здесь обитают редкие паннонские древесные ящерицы, чей силуэт для виноделов ныне символизирует натуральную обработку виноградных лоз.

В этот вечер были продегустированы вина из сортов «совиньон-блан», «блауфранкиш», «санкт-лаурент», «трокенбееренауслезе», «цвейгельтрезерв», игристое розовое и знаменитое в Австрии белое вино из сорта «грюнер-вельтлинер».

О напитках и истории их выдающихся и сложных букетов и ароматов участникам клуба поведал гость мероприятия Томас Гратцер, один из учредителей винной компании. К столу были поданы блюда от шеф-повара «Т-кафе» Александра Мирошниченко. 



# Мясо по-английски

Только  
в супермаркетах  
«Табрис» и в пабе  
McKey



  
Mrs Darlington's

Чатни и соусы от миссис Дарлингтон и дочерей оттеняют вкус мясных блюд и придают им английский стиль. Проверьте сами: линейка «Дарлингтон» эксклюзивно представлена в «Табрисе». И продегустируйте блюда от паба McKey\*: чатни из красного лука здесь подают с бифштексом, а томатный чатни — с цыпленком Данди.

\* «Маккей».

**2 способа отведать  
аутентичных чатни  
в Краснодаре.**

«Цыпленок Данди — мясо, маринованное особым способом, раскрывающим его нежность и сочность. Для овощного гарнира мы выбрали салат, наш фирменный маринованный лук и томатный чатни. С ним у мяса получается взаимовыгодное сотрудничество: они равноценно раскрывают вкус друг друга».

*Шеф-повар паба McKey.*  
ул. Красных Партизан, 218, тел. 259-66-35

# Знакомство с производителями



Сеть супермаркетов «Табрис» провела бесплатные экскурсии на лучшие продуктовые предприятия Кубани.

Экскурсии строились по двум направлениям: первое было посвящено молочным предприятиям, а второе — местным винодельням. Пунктами назначения стали молочный комбинат «Лабинский» (группа компаний «Данон»), компания «Вимм-Биль-Данн» и Кореновский молочно-консервный комбинат. Также экскурсанты посетили винодельни в селе Гай-Кодзор, поселке Сенном, станице Старотитаровской, на хуторах Садовом и Ленина, предприятие «Николаев





Экскурсии по виноградникам сопровождали пробы напитков, рожденных из лоз, что произрастают в живописных окрестностях винных предприятий.



Принять в них участие мог любой желающий покупатель сети.



  
**ТАБРИС**  
ЭКСПЕРТИЗА



и сыновья», производящее овощи и сыры, в селе Молдовановском.

С гостями общались совладельцы, директора по производству и развитию, технологи и виноделы предприятий, демонстрируя цеха, рассказывая об особенностях приготовления продуктов.

На молочных предприятиях участники дегустировали свежайшие образцы цельномолочных и кисломолочных продуктов, напитков на основе молока, сыворотки и натуральных соков, твердых и плавленых сыров, масла, йогуртов, творожных десертов, глазированных сырков и, конечно, пломбира. ①




# Молочный комбинат с доброй славой

Если в мире молочной промышленности бывают звезды, то они располагаются на удивление близко к нам.

Каждый из нас хотя бы раз в жизни сталкивался с такими известными марками продуктов, как «Чудо», «Веселый молочник», «Домик в деревне», «Фругурт», «БиоМакс». Но не все знают, что на столы эти продукты попадают благодаря Тимашевскому молочному комбинату.

Продукция Тимашевского молочного комбината уже более 20 лет является признанным эталоном качества в молочной отрасли. Уже не одно поколение жителей Кубани знакомо с линейкой продуктов «Кубанская буренка», которая включает молоко, творог, ряженку и сметану. Кроме того, для малышей комбинат производит биолакт и кефир под маркой «Агуша», которая

отвечает потребностям мам и детей по всей стране. Главный секрет успеха комбината — сочетание локального производства с мировыми стандартами качества. Кубань — как известно, житница России, и специалисты Тимашевского комбината используют свежайшее сырье местных ферм. Мировой уровень предприятия подтверждается современным оборудованием, высокими стандартами качества и жесткими требованиями к нормам гигиены и безопасности на производстве. Так, в 2012 году Тимашевский молочный комбинат успешно прошел международный аудит AIB (American Institute of Baking) и ныне является одним из лучших заводов среди предприятий компании «Вимм-Билль-Данн». 



Комбинат основан в 1990 году. С 2000 года комбинат входит в состав компании «Вимм-Билль-Данн».

**Главный секрет успеха комбината — сочетание локального производства с мировыми стандартами качества.**



# Интерактивный журнал

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



Доступно для  
смартфонов  
на  
Android\*



Доступно в  
**App Store**



ЗАГРУЗИТЕ НА  
**Google play**

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



16+

**ТОЛЬКО В  
ЭЛЕКТРОННОЙ ВЕРСИИ**

8

особых рецептов  
от шеф-поваров

2

оригинальных  
рецепта от блогера

+ бонус-рецепт из  
«Лекций господина Пуфа»

\* Необходимая версия 4.0.3 и выше.



## Совершенство в каждом зернышке

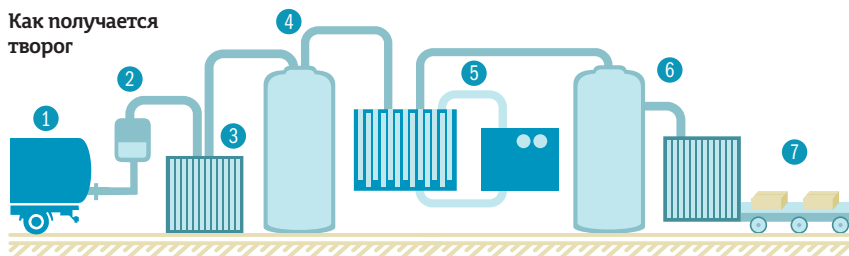
Около года назад на полках наших магазинов появился новый творог «Коровка из Кореновки» – в современной упаковке, сохраняющей его совершенный вкус.

Кореновский молочно-консервный комбинат заслужил любовь покупателей душевным отношением к своему делу, применением самого лучшего кубанского сырья и принципиальным отказом от использования всяческих «уловок» при производстве продукта. Творог «Коровка из Кореновки» создан в лучших традициях предприятия: только из свежайшего молока и живой закваски. Ничего лишнего или неестественного! Именно этим и объясняется такая популярность нежного рассыпчатого продукта, в каждом зернышке которого сохранена вся полнота вкуса и пользы. К тому же «Коровка из Кореновки» радует своих потребителей не только вкусовыми качествами, но и удобством. Теперь творогом можно лакомиться без сложностей: специальная новая упаковка в виде пластикового стаканчика, в которой предусмотрительно оставлено свободное место для различных сладких добавок: варенья и сгущенки, — позволяет употреблять продукт, не перекладывая в тарелку. 🍴



Современное автоматизированное оборудование Кореновского комбината исключает контакт персонала с продуктом вплоть до окончания цикла производства, а со стороны технологов и службы качества осуществляется строжайший контроль.

Как получается  
творог



1. Приемка сырья
2. Фильтрация
3. Охлаждение
4. Подготовка молочной смеси для творога
5. Пастеризация, охлаждение, гомогенизация
6. Сквашивание, разрезание сгустка, перемешивание, отвод сыворотки
7. Охлаждение и фасовка


# Наше, кубанское



**Как молоко попадает в упаковку, остается свежим и полезным, своими глазами увидели краснодарцы на экскурсии по молочному комбинату «Лабинский».**

Молочный комбинат «Лабинский» группы компаний Danone\* — один из крупнейших и самых современных молочных заводов не только Краснодарского края, но и всего юга России. Это предприятие с большой историей. История компании Danone началась еще с XIX века. А молочного комбината «Лабинский» — с 1935 года. Постепенно предприятие расширялось, а в 2011 году завершена масштабная реконструкция, по итогам которой ассортимент выпускаемой продукции вырос до 40 наименований.

Каждый день десятки молокозавозов привозят на завод молоко. Специалисты лаборатории завода тщательно

его проверяют: нет ли примесей и бактерий, какое в нем соотношение белков, жиров и других веществ. Только самое лучшее молоко отправляется на производство. Но само молоко вы нигде не увидите: прямо из молокозавоза оно отправляется по трубам в большое путешествие по заводу. Закрытый цикл производства, очистка молока на специальном оборудовании от примесей и нежелательных бактерий, современная упаковка и стерильность на всех этапах производства — все это дает достаточно продолжительный срок годности современных молочных продуктов и дарит всем потребителям великолепный вкус свежего молока. 



Сегодня это молоко, кефир, ряженка, йогурт, детское питание, творог и многие другие молочные продукты под такими известными брендами, как «Простоквашино», «БиоБаланс», «Актуаль» и «Тёма».

\* Данон.

# Крупным планом

В сентябрьской дегустации пристальному вниманию подверглись крупы итальянской марки «Натуралменте», выращенные в мягком средиземноморском климате в 3500 км от нашего региона.



Кекс из поленты.

## ОЛЕГ СЫЧОВ

По роду деятельности мне не раз доводилось готовить и кускус, и поленту, не говоря уже о бобах. В приготовлении круп и бобов каждый — сам себе режиссер. Все три продукта, которые я готовил и дегустировал, можно приготовить на пару, или просто сварить в кастрюле, или включить в состав сложного блюда.

Поленту эту я отнес к сорту премиум, что, конечно, не означает, что доступна она только профессионалам высочайшего мастерства. Напротив, меня порадовало удобство, с которым производитель подал продукт: прозрачная упаковка, не скрывающая содержимого, и подробное описание состава специально для адептов домашней кулинарии. Приведен даже краткий рецепт.



ГАРНИР

**Полента  
Натуралменте**

300 Г / БЕЛАЯ / С КАШТАНАМИ

~~313.30~~

**256<sup>00</sup> ₽**

**Состав:** белая кукурузная крупа 96 %, каштаны 3 %, белые грибы, лук-резанец.

Полента по умолчанию очень хороша для гарнира в средиземноморском стиле, сочетается с вялеными томатами и оливковым маслом. Но я решил рискнуть и приготовил из поленты кекс в качестве закуски к завтраку. Белые грибы в ней сразу дали спокойную нотку мягкости и аромата, а готовое блюдо вышло невероятно вкусным. Грибы и каштаны в нем раскрылись полностью, вкус и запах кекса из поленты подчеркнул соус тоскана из лимона и оливкового масла. Правда, мне кекса не досталось — его моментально смели гости, оставшись в полном восторге.

Беспристрастный жребий распределил шесть новинок (крупы и бобы) бренда «Натуралменте» между нашими экспертами. Олегу достались кускус, полента и бобы, Юлии — два вида поленты и полба. Мы попросили их поделиться впечатлениями от проведенных дегустаций, тонкостями приготовления и собственными рецептами, на которые их вдохновили полученные продукты.



шеф-повар Олег Сычев



блогер Юлия Рыжакова



КРУПА  
**Фасоль  
Натуралменте**

300 Г / ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

~~283.10~~  
**229<sup>00</sup> ₺**

**Состав:** фасоль борлотти 94 %, перец, морковь, лук, кабачки, баклажаны, лук-резанец, петрушка, базилик.



Фасоль в кисло-сладком соусе с курочкой «Тikka-масала».

Фасоль готовится дольше, нежели полента и крупы. Зато в процессе приготовления ее аромат вызовет аппетит у всех, кто оказался рядом. Придумывая блюдо из фасоли по-крестьянски, я решил приготовить из нее не основное блюдо (хотя и в этом качестве она будет прекрасна), а гарнир. Конкретно — сопровождение для курочки «Тikka-масала». Это индийское, восточное блюдо, поэтому я добавил в фасоль пряные специи: гвоздику, анис и немного карри плюс чеснок и соевый соус. И не прогадал — кушанье получилось аутентичным, ароматным и пряным.

Бобы в современной кулинарии — хит, и раскрывать их секреты — одно удовольствие. Они сытны и полезны, а потому я рекомендовал бы подавать блюда из них к обеду (только не варите их с утра, а то к полудню они станут мягкими).



БЛЮДА ИЗ ЭТОЙ ФАСОЛИ  
Я ПРЕДЛОЖИЛ БЫ СМЕЛО СО-  
ЧЕТАТЬ С ХОЛОДНЫМ ПИВОМ  
ИЛИ СОКОМ.



Кускус обычно не нуждается в комплиментах. Я всегда ценил злаковые культуры за их универсальность. Но этот кускус сумел приятно удивить даже меня благодаря шафрану: он придает искорку, яркий солнечный вкус, загадку.

Чаще всего кускус — идеальный гарнир. Я предпочитаю перемешивать его с овощами и восточными специями, а подавать — к мясу на гриле. Равнодушным он никого не оставляет. Единственное, я не советую запекать кускус, а не то он превратится в твердый злаковый песок.

Но я, хотя и упоминал кускус как дополнение к основному блюду, решил на эксперимент и именно из этого образца приготовил не только гарнир, но и печенье. Дело было так: сперва я угостил гостей, подав кускус с шафраном вместе с мясом гриль под соусом из красного вина (он оказался прекрасен с красными винами) и бульоном. Прошло на ура!



КРУПА  
**Кускус  
Натуралменте**

300 Г / С ШАФРАНОМ

~~262.30~~  
**199<sup>00</sup> Р**

**Состав:** кускус 99,7 %, зеленый лук, лук-порей, петрушка, шафран 0,06 %.

Но не знали гости, что я оставил немного кускуса на печенье для себя любимого. Процесс занял всего восемь минут, а вот удовольствие от текстурного, злакового, благоухающего шафраном и имбирем, что я туда добавил, печенья измерить сложно. Особенно если пробовать его с любимым чаем.

Печенье из кускуса.



**Вывод:**

Я всегда уважал крупы, бобы и злаковые, оставаясь верен им на протяжении многих лет. Дегустируя все три продукта, я еще раз убедился в том, что кулинария — бездонная сфера, не перестающая удивлять. И меня это очень интригует и радует.





КРУПА  
**Полба  
Натуралменте**

300 Г / С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

~~317.50~~  
**239<sup>00</sup> Р**

**Состав:** полба 96 %, белые грибы 2,6 %, морковь, шнитт-лук, петрушка, чеснок.



### ЮЛИЯ РЫЖАКОВА

Я не профессиональный кулинар, но люблю готовить как традиционные блюда, так и что-то поинтереснее. В этом меня поддерживает и мой супруг — мы часто вместе творим на кухне для своих близких и друзей. Для дегустации мне достались три вида круп, которые раньше мне готовить не доводилось. Тем интереснее показался мне этот эксперимент.



Эта полба с белыми грибами — как готовый набор ингредиентов: сама крупа плюс сушеные белые грибы, морковь, зелень, специи. Вняв совету производителя, я приготовила ризотто. Из дополнительных ингредиентов нужны только соль, вода, оливковое и сливочное масла, пармезан.

Наша семья не поклонники блюд аль-денте, так что я продлила тушение с 30 до 45 минут. Тем не менее крупа не разварилась, а хорошенько разбухла. Аромат был приятным, а вкус ризотто — замечательным, напоминающим перловку, но более тонким.

Полба с грибами — не просто гарнир, а идеальное основное блюдо. К нему оптимально подойдут овощные закуски и салаты с грибами, лепешки и чаабатта. Она достаточно сытна, так что прекрасно обойдется без основательных блюд из мяса и рыбы. К ризотто я подала «Шопский» салат из овощей и брынзы.



В КАЧЕСТВЕ НАПИТКА  
МЫ ВЫБРАЛИ КВАС (ОБЕД  
БЫЛ С ДЕТЬМИ), А ДЛЯ  
ВЗРОСЛОГО ВАРИАНТА  
ПОДойДЕТ ДОМАШНЕЕ ВИНО.



Творожная лепешка.

По утверждениям кулинаров, полента обычно подается в качестве гарнира, закуски, а иногда даже как альтернатива хлебу. Но благодаря дегустации я открыла для себя поленту как очень многогранный продукт. Можно играть с ее цветом и формой, можно использовать поленту вместо муки для выпечки, сладкой и несладкой. Ее лучшие друзья — пармезан, чеснок, острое мясо. И поленту практически невозможно испортить.

Выбирая нетривиальное блюдо, которое можно было бы приготовить с этой классической желтой полентой, я остановилась на творожной лепешке. Секрет в том, что выпечена она из пластичного творожного теста, которое получается при замешивании поленты, мягкого творога, яиц и зелени. И пластичность эту придает лепешке именно полента. Получается сытное, простое блюдо по-деревенски, которое определенно объединяет пристрастия русских и итальянцев. Эти лепешки можно подавать на завтрак, со сметаной, в качестве альтернативы хлебу, брать с собой на работу или в поездку.



ГАРНИР  
**Полента  
Натуралменте**

300 Г / ИЗ КУКУРУЗЫ

~~135.30~~  
**129<sup>00</sup> Р**

Состав: кукурузная крупа 100 %.

ПОЛЕНТУ МОЖНО ПРОСТО ОБЖАРИТЬ  
ВО ФРИТЮРЕ И ПОДАТЬ С РАЗНЫМИ  
ВИДАМИ СОУСОВ И ДИПОВ.



Белая и желтая полента делается из соответствующих видов кукурузы. Различаются эти два вида помолом (у белой чуть мельче) и вкусом (желтая обладает более выраженным кукурузным привкусом).



ГАРНИР  
**Полента  
Натуралменте**

300 Г / ИЗ КУКУРУЗЫ /

БЕЛАЯ

~~178.00~~  
**169<sup>00</sup> ₺**

**Состав:** белая кукурузная крупа.

Прозрачная упаковка сразу демонстрирует главное отличие этой поленты от классической: белый цвет и более мелкий помол. На основе столь изящного продукта так и хочется приготовить десерт. Что я и сделала, взявшись за болонский пирог. Тут важно отметить, что нежная и мелкая белая полента может не только дополнить пшеничную муку, но и выступить ее и полной — и весьма полезной — заменой.

Болонский пирог, тесто для которого было замешано из белой поленты, получился очень вкусным и таким сытным, что едва ли подошел бы в качестве десерта-компаньона, завершающего трапезу. Нет, это самостоятельный десерт, которым смело можно даже завтракать. Можно подавать пирог горячим, с шариком мороженого и свежим инжиром, а можно в остывшем виде.



Болонский пирог с полентой, инжиром и яблоками.

Моей семье болонский пирог пришелся по душе — спасибо белой кукурузной поленте, сделавшей его вкус столь интересным и небанальным. Болонский пирог будет хорош с крепкими ягодными или травяными чаями.



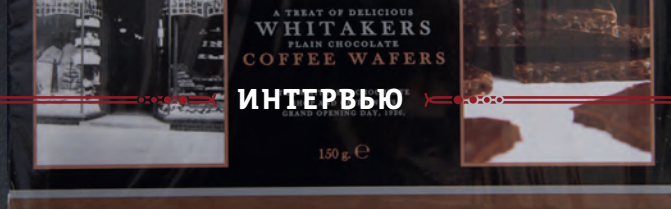
**Вывод:**

Меня вдохновляют оригинальные продукты и возможность постоянно совершать открытия с их помощью. Три продукта, предложенных мне для этой дегустации, оказались именно такими. Они открывают передо мной целый мир доселе незнакомых блюд, и потому я обязательно буду использовать их в рационе нашей семьи. 📌

Рецепты авторских блюд, упомянутых нашими дегустаторами, ищите в электронной версии этого номера «Табрис» на [apps.tabris.ru](https://apps.tabris.ru)



16+



# Дело английской семьи

подготовила Сафина Шарифова



# Whitakers Chocolates

**Уильям Уитакерс, владелец британского шоколадного бренда в четвертом поколении, рассказал о семейных секретах производства.**



Уильям и Джон Уитакерс

**К**огда речь заходит о производстве шоколада, расположенном в Великобритании, так и хочется провести параллель с «Чарли и шоколадной фабрикой». Но мы не будем. В конце концов, оригинальный Вилли Вонка был не самым приятным персонажем, чего не скажешь об Уильяме Уитакере, нынешнем руководителе компании «Уитакерс», которой его семья управляет вот уже 125 лет.

**Уильям, как появились рецепты, что сегодня использует «Уитакерс»?**

Оригинальные рецепты были придуманы моей пратетушкой Идой Уитакер. У отца до сих пор сохранилась составленная ею книга рецептов тех времен. Недавно он зачитывал отрывки рукописи во время торжественного ужина в честь 125-летней годовщины «Уитакерс». Правда, мы не стоим на месте и готовы создавать новые интересные сочетания, чтобы ассортимент наших продуктов всегда чем-то удивлял. Например, линейка «Крем» (Crème) за последние несколько лет расширилась, теперь там 8 разных вкусов — недавно появившиеся «Лайм» и «Вишневый» из черной вишни добились популярности.

**Есть ли у вас бессменные хиты продаж?**

Таким флагманом нашей фирмы можно считать шоколадные сладости «Мятные пластинки» (Mint Wafers). Как это часто бывает, создали их без изначального прицела на успех — готовили из шоколада, оставшегося в конце рабочего дня. Тогда Клер Смит-Уитакер (супруга одного из наследников и управляющая фирменным магазином) исполь-



Согласно корпоративной этике компания производит шоколад высшего качества по доступной цене. Потому логично, что по розничной цене «Уитакерс» продает те же продукты, что и по оптовой.



В 1988 г. у «Уитакерс» появился новый логотип — канделябр из трех свечей. Это дань пианисту Либераче, поклонниками которого являются члены семьи (он всегда ставил подобный на свой рояль), а также стилизованная буква W.

ПОД МАРКОЙ «УИТАКЕРС» ПРОИЗВОДИТСЯ 4 ОСНОВНЫЕ ЛИНЕЙКИ:

- «Пластинки» (Wafers)
- «Неаполитанки» (Neapolitans, на заказ)
- «Хрустящий шоколад» (Crisps)
- «Крем» (Crèmes)

## Виды шоколада «УИТАКЕРС» В СУПЕРМАРКЕТАХ СЕТИ «ТАБРИС»



### ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ И ШОКОЛАД СО ВКУСАМИ:

- апельсин
- клубника
- роза
- лимон
- темная вишня
- мята
- фиалка
- роза и фиалка

зовала в качестве основы старинный рецепт грильяжа, добавив мяту. Именно с этим продуктом «Уитакерс» заметили в кейтеринг-индустрии, поскольку из него получился прекрасный десерт для конца ужина. Это случилось в 1960-х годах, но востребованность «Мятных пластинок» до сих пор не иссякла.

**По какому принципу вы выбирали конфеты для серии «Отборный шоколад» (Chocolate Selections)?**

На основе наиболее прославленных видов нашего шоколада. Таковых четыре — и каждый набор в серии «Отборный шоколад» содержит их комбинации, с разными вкусами. Получилась своеобразная «доска почета».

**А разнятся ли вкусовые предпочтения ваших потребителей в зависимости от страны?**

О да. Интересно, например, получилось с жителями Китая: выяснилось, что они не понимают мяту в шоколаде, потому что та у них ассоциируется исключительно с зубной пастой!

**Вы помните вкус своего первого шоколада?**

Еще бы, ведь то был шоколадный фадж от «Уитакерс», который до сих пор готовится и продается в магазине при нашей фабрике на Хай-стрит в городе Скиптон.

**Каков процесс сотворения шоколада в ваших цехах?**

Все начинается рано, а заканчивается поздно. Сотрудники прибывают в 6.30 и берутся за приготовление 4 наших главных линеек одновременно. В 8 утра упаков-



За каждой конфетой ведется тщательный контроль на предмет аллергенов. Их содержание в «Уитакерс» сводят к минимуму или устраняют совсем.

вываются первые конфеты — и так по кругу до 10.30 вечера. За один рабочий день производится примерно 2 миллиона шоколадок.

**Можно ли туристам и просто заинтересованным лицам взглянуть на рабочий процесс своими глазами?**

Из-за нехватки времени мы стараемся приглашать на фабрику только покупателей и поставщиков, но она стала очень популярным местом для школьных экскурсий. И просьбы о таких визитах поступают постоянно.

**А кто те люди, чьи портреты украшают коробки с вашим шоколадом?**

Решив «освежить» внешний вид наших упаковок, мы долго и тесно работали с нашим дизайн-агентством над воплощением главной идеи: фирменный стиль «Уитакерс» должен выглядеть современно, но вместе с тем — напоминать о наследии, что мы получили от предыдущих поколений. В итоге и появились варианты с черно-белыми фотопортретами членов семьи Уитакер и сотрудников компании из 1930-х годов.



Что до других нюансов оформления, нам важно было соблюсти эстетику не только во вкусе, но и во внешнем виде нашего шоколада. Поэтому, например, каждая из 200-граммовых шоколадок из линейки «Крем» завернута в фольгу, цветом перекликающуюся с начинкой сладости. А подарочные наборы мы снабдили непременно «окошками» в упаковке, откуда конфеты интригующе «поглядывают» на одаряемого.



**По каким случаям лучше всего угощаться шоколадом «Уитакерс»?**

По трем случаям, которые зовутся завтрак, обед и ужин — вот так все просто. Подавайте их с кофе в финале каждой трапезы, и будет у вас праздник каждый день. 🍫



На самом деле 90 % шоколада, производимого «Уитакерс», выходит под другими марками. Такое возможно благодаря высокотехнологичному оборудованию, на котором работает фабрика. И только на именном шоколаде, выпускаемый лимитированной серией, принято ставить имя «Уитакерс».

В Британии шоколад впервые появился под видом напитка в 1657 году. Его готовили из бобов, привезенных из Мексики, однако в 1795 году доктор Джозеф Фрай научился размалывать какао-бобы паровой машиной и добавлять к какао-порошку и сахару больше какао-масла, что позволило получить первый плиточный шоколад.

Виртуальный тур  
по цехам «Уитакерс»



whitakerschocolates.com

# Экология на тарелке

Даже такая мелочь, как одноразовая посуда, может сильно повлиять на жизнь. Так случилось с Анастасией и Владимиром Ситниковыми. Подробнее – в нашем интервью.

подготовила

*Алиса Мясникова*





*Анастасия, ваша марка Picneso («Пикнэко») — относительный новичок на рынке. Расскажите, как она возникла.*

В 2012 году мы с супругом Владимиром решили создать собственное дело, которое бы приносило реальную пользу не только нам, но и окружающему миру. И поняли, что можем сделать что-то существенное, познакомив наших соотечественников с экологически чистой одноразовой посудой. Идея зацепила. Ради нее мы оставили свои места службы и отправились в Китай, где ранее нашли партнеров — заводы, специализирующиеся на производстве экопосуды.

Там после долгих переговоров и работы по оптимизации качества мы заказали первую партию, которая полностью отвечала нашим требованиям. Эта экологически чистая посуда эстетична и функциональна. Она не покрыта пластиком, но при этом не промокает. Подходит для заморозки и для подогрева пищи в СВЧ-печи: выдерживает температуры от -20 до +100 °С. При нагревании не выделяет токсинов. Кроме того, ее невероятно приятно держать в руках. В ней учтены все мелочи.

*А как родилось название марки?*

Мы решили оттолкнуться от ассоциаций, что вызывает одноразовая посуда, — а это, в первую очередь, выезд на природу. Также название должно было отражать то, что посуда безопасна и сделана с заботой о природе. Так родилось Picneso (от английских слов «picnic» и «eco»).

*Как восприняли новинку ваши первые клиенты?*

Реакция была преимущественно положительной. Возможно, определенную роль сыграло то, что 2013 год, когда мы вышли на рынок, стал Годом экологии. Просветительская работа, что велась в этом направлении, принесла свои плоды. Стало модным быть здоровым и беречь природу.



Анастасия Ситникова

«В России привыкли, что посуда должна быть светлых оттенков, а в идеале — белоснежная. Оттого в нашей стране тростниковую посуду охотнее разбирают, чем пшеничную. А в Европе стремление к натуральности столь велико, что в фаворе цвета «как природа создала»: древесные и темно-коричневые. Там охотнее берут пшеничную посуду. Впрочем, постепенно и к нам приходит европейская мода».



ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА  
**Пикнэко БИО**

18 ШТ. / НАБОР / НОЖИ, ВИЛКИ,  
ТАРЕЛКИ

~~109.00~~  
**99<sup>00</sup> ₽**

Процесс производства очень масштабный — он занимает почти 3 месяца. Фабрики, где заказывается посуда, обслуживают 500–1000 человек.



КОМПАНИЯ PICNESO — ОДИН ИЗ ОСНОВНЫХ  
ПОСТАВЩИКОВ БИОРАЗЛАГАЕМОЙ ПОСУДЫ  
НА РОССИЙСКИЙ РЫНОК

*Ваша посуда сделана из необычных материалов: тростника, пшеницы и кукурузного крахмала. Расскажите подробнее об особенностях каждого.*

Посуду из сахарного тростника легко спутать с бумажной: она такая же белая и легкая. Но, в отличие от целлюлозной посуды, которую отбеливают хлором, тростниковая имеет белый цвет за счет обработки сырья перекисью водорода. Кроме того, бумажную посуду, чтобы придать ей водоотталкивающие свойства, покрывают пластиковой или парафиновой пленкой: она становится гладкой и блестящей. Тростниковая устойчива к промоканию без дополнительных ухищрений, на нее не наносят никаких пленок, а потому поверхность шероховатая. При этом в ней можно хранить жидкие продукты продолжительное время.

Посуда из пшеничной соломы тактильно не отличается от тростниковой, но ее выдает природный темно-бежевый цвет (напоминающий цвет крафт-бумаги), поскольку по технологии она не подвергается отбеливанию.

Натуральный цвет кукурузного крахмала — желтовато-кремовый. В то же время его характеристики таковы, что в процессе производства в массу можно добавлять пищевые красители каких угодно оттенков. Крахмал придает посуде необыкновенные свойства: она настолько плотная, что внешне даже напоминает пластиковую, но, в отличие от последней, не ломается, если вы попытаете ее сложить вдвое, и восстанавливает свою форму. Ее любят приобретать для детских праздников: она безопасная и красочная. Но все три вида объединяет главное: эта посуда сделана с заботой о людях и природе. 🌱



### ПРЕИМУЩЕСТВА ЭКОПОСУДЫ PISCNECO:

- На 100 % состоит из природных материалов, безопасных для здоровья.
- В естественных условиях полностью разлагается всего за 2–9 месяцев.
- Легко утилизируется, не выделяя вредных веществ.

### МАТЕРИАЛЫ ЭКОПОСУДЫ PISCNECO:



Пшеничная солома



Сахарный тростник



Кукурузный крахмал

### Ассортимент компании



Ланчбоксы



Стопки (130 мл)



Стаканчики (250 мл)



Миски



Тарелки 230 мл



Трехсекционные тарелки



Столовые приборы

# Прямо из печи

Горячие блюда гриль,  
запеченные в хоспере.



Жарко  
по-испански

Есть немного способов приготовить мясо и овощи так же быстро и вкусно, как в испанской печи хоспер, работающей на натуральном древесном топливе.

В этом закрытом гриле продукты пропекаются идеально за счет постоянной температуры, приобретая золотистую корочку, дымный аромат, мягкость, сочность, великолепный вкус.

Попробуйте  
деликатесы,  
запеченные  
в хоспере  
супермаркета  
«Табрис» на  
ул. Красной, 202.

## НА ПЕЧИ ХОСПЕР В «ТАБРИСЕ» ГОТОВЯТСЯ:

### МЯСО

- свинина (антрекот, шея, стейки)

### ОВОЩИ

- баклажан, болгарский перец

### ПТИЦА

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

### РЫБА

- дорада, лосось, осетр, сибас, форель (стейк)



# Мане, чувства и моллюски

Почему великий импрессионист начал писать натюрморты с «Устриц».

ПОДГОТОВИЛА

Сафина Шарифова

Раковина — символ изысканной тайны. В устричной раковине тайной этой является вкус самого известного из моллюсков, всегда узнаваемый, но всегда разный. Внешне же устрицы кажутся неприглядными... однако у Эдуарда Мане, великого французского художника, мнение было иным. Потому он и выбрал их в качестве объекта для натюрморта, одного из первых в череде десятка своих работ, изображающих яства того времени. «Устрицы» были написаны Мане в 1867 году для Сюзанны Ленхофф, будущей его жены, а тогда еще невесты. Кто назовет изображенные им устрицы невзрачными? Широкими мазками, присущими его раннему стилю, Мане удалось передать живость цвета, аппетитность текстуры моллюсков, кислинку лимонов и аромат соуса, что стоят подле. Современники художника ценили этот деликатес. Традиционная порция включала в себя шесть моллюсков (правда, для званых ужинов закупалось по 150 штук на человека). Их подавали сырыми (небольшие) или начиненными травами (те, что



Эдуард Мане — французский живописец, один из отцов импрессионизма и коренной парижанин.

побольше), на круглом пестром блюде-соуснике с углублениями для устриц, соуса и лимона. Ели устрицы в качестве hors d'oeuvre (ор-дёрв) — первого блюда, возбуждающего аппетит, а шампанское и белые вина выступали напитками, его сопровождающими. Но не возбранялось и лакомиться устрицами отдельно. Возможно, Сюзанна Ленхофф состояла в поклонниках такого метода. Вот почему молодой, влюбленный, ищущий себя Эдуард решил воспеть ее любимое кушанье в своем натюрморте — гармонии коричневых, жемчужных, серых и желтых красок. Хотя доподлинно нам это неизвестно. Любовь — всегда тайна. 🍷

## Сэндвич «пубой» с устрицами

30 мин. / 4 порции



### ИНГРЕДИЕНТЫ

**Устрицы** — 20 шт.  
**Масло сливочное** — по вкусу  
**Французский багет, средний** — 1 шт.  
**Кукурузная мука** — 1 стак.  
**Соль** — ¼ ч. л.  
**Кайенский перец, молотый** — ¼ ч. л.  
**Сода** — 1 ч. л.  
**Овощи (томаты, зелень, огурцы)** — по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Разрезать багет пополам вдоль. По желанию — выскоблить углубление из мякоти в нижней половине, слегка обжарить ее и смазать углубление маслом. Либо оставить обе половины как есть.
- 2 Очистить устрицы и зажарить в кляре из кукурузной муки, соли, кайенского перца и соды до румяности. Подсушить.
- 3 Выложить устрицы в углубления нижней половины багета. В случае с необжаренным багетом — выложить нижнюю половину нарезанными овощами и устрицами. Накрыть багет верхней половиной.



Французы и их устрицы повлияли и на американскую кухню — и на семейные традиции. Устричной разновидностью сэндвича «пубой»\* мужчины Нового Орлеана в XIX веке угощали своих жен, чтобы те не корили их за «загуль». Покупались сэндвичи там же, где и гулялось, — на рынке во Французском квартале.

\* Ро' Ву (англ. «бедняга») — популярный в южноамериканской кухне длинный сэндвич-саб, состоящий из французского багета и мясной или рыбной начинки.



Устрицы красовались на натюрмортах многих выдающихся художников: Поля Гогена, Анри Матисса, Яна Давидса де Хема, Питера Класа, Яна ван де Вельде. Они могут красоваться и на вашем столе, свежими или в виде готовой закуски. Но не вечно, ибо перед ненарисованными устрицами не устоять.

# Вкус вдохновения





**В сентябре  
«Т-Кафе» на улице  
Красной  
обзаведется  
новым меню. Шеф-  
повар Александр  
Мирошниченко  
рассказал, в чем  
состоит  
гастрономическое  
кредо ресторана.**



«Жемчужина».

*Александр, «Т-кафе» — известная в городе сеть кафе. В чем особенность заведения на улице Красной?*

Кафе было открыто в исторической части города и с самого начала унаследовало здешнюю атмосферу. Из его окон открывается вид на художественный музей, рядом — и консерватория, и площадь с живописным сквером. Место дышит искусством. И, как видите, интерьер нашего заведения вторит этому настрою начиная от деталей декора и заканчивая копиями картин Боттичелли на стенах. Понятно, что и меню должно соответствовать.

*Расскажите о меню чуть подробнее.*

Оно выполнено в духе фьюжн с элементами авторской кухни. Мы подходим к меню с позиции творчества: стремимся из простых, но продуманных деталей создать гастрономическое произведение, которое бы было понятно, но удивляло гостей. Дорада с клубникой, перепела, жаренные на хоспере, салат из осьминога с дольками физалиса, заправленный горчично-бальзамическим соусом, или тосты с маринованной паприкой и сырno-базиликовым кремом: все это — воплощение нашего кредо. Лучшие продукты, вдохновение и свежие идеи — главный принцип нашего меню.

*Кстати, а что вас вдохновляет?*

Многое, но в первую очередь — неординарные продукты. Не так давно в городе появился бальзамический жемчуг\* — прозрачные шарики из агар-агара, наполненные превосходным итальянским бальзамиком. Его необыкновенный вкус таится внутри оболочки, пока жемчуг, оказавшись на языке, не взрывается целым фейерверком вкусовых ощущений. Нам не терпелось создать сочетание, которое раскрывало бы свойство жемчуга, но при этом оставалось простым и легким. Так родилось блюдо «Жемчужина», в котором шарикам бальзамика аккомпанируют свежие и сочные дыня и арбуз.

Попробуйте. Как вам? 

\* Продается эксклюзивно в сети «Табрис».

АДРЕСА «Т-КАФЕ»

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

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

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

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

# Лекции господина Пуфа

Главная гастрономическая мистификация XIX века

ПОДГОТОВИЛА *Ольга Леусян*



П. Федотов. «Завтрак аристократа» (1849–1851).





## ❖ ИМПЕРСКИЙ БЛОГЕР ❖

«Я с чрезвычайным удовольствием узнал, что многими из вас мои спасительные советы были не только приняты, но и переварены...» — писал некий господин Пуф своим многочисленным читателям. Да и как было не прислушаться к этим советам? Ведь господин Пуф, доктор энциклопедии и других наук, был, по сути, одним из первых кулинарных блогеров всея Руси — в 1844 г. он начал публиковать свои «Лекции» в приложении к «Литературной газете».

«...Обыкновенно с гастрономией смешивают обжорство, — жаловался Маланья Кирикиевич Пуф читателям, — замечу, что это и невежливо, и несправедливо. Люди, смешивающие

эти два слова, верно, не знают истории и не сильны в философии; они забывают и то, что человек, который обжирается, напивается, недостойн названия гастронома; его чувства приглушены, он делается машиной, которая поглощает все без разбора, сама не зная, как и зачем».

Так пошатнулась старая русская традиция хлебосольства, когда считалось приличным накормить гостей столь сытно, что они еле могли передвигаться. Мысли господина Пуфа находили массу поклонников. Колонка в газете продержалась два года, правда, отдельным изданием «Лекции» господина Пуфа вышли только спустя полтора столетия уже в совсем другой России.



## ❖ ВРЕМЯ ЕСТЬ ❖

Появление кулинарной колонки отвечало духу времени. Санкт-Петербург с XIX в. был законодателем кулинарной моды. Начало ей положил Мари-Антуан Карем, служивший поваром у Талейрана, Георга IV, Ротшильда и Александра I. Карем, прозванный «поваром королей и королем поваров», разметил пути для развития русской кухни на век вперед. Ей начали при-



Мари-Антуан Карем.

давать легкости на французский манер, а затем и вовсе появилась обычай отдавать своего «человека» обучаться поваренному искусству в дом, где имелся повар-француз. Петербургские жители смотрели недоверчиво на советы русских кухмистеров и домохозяек

Москвы, воспринимавших нововведения неохотно: среди них еще пользовались популярностью традиционные рецепты и построенные на преданиях старины глубокой сборники книг. Тут-то и пригодился господин Пуф, готовый поведать столичным жителям все о кухне на за-



Санкт-Петербург, XIX век.

падный манер и ее новинках. В его «Лекциях» было множество рецептов и советов по приготовлению пищи, способы консервирования, характеристика посуды, примеры диетического питания и цены на продукты. Там нашлось место и биографии Мари-Антуана Карема, описанию достижений изобретателя консервов Аппера и кулинарным анекдотам. А также — размышлениям об общечеловеческой значимости гастрономии, шутливым рассуждениям о нравственности и даже обличению вопиющей безграмотности уличных вывесок (чем не актуальная и сегодня тема?).



«Занимаясь учеными наблюдениями над блинами, а равно ежедневными обширными практическими исследованиями о сем предмете, донныне довольно темном, я сделал весьма важное открытие. Нельзя не заметить в истории человечества, что все народы разными способами старались достигнуть русских блинов — и всегда неудачно. При малейшем внимании нельзя не убедиться, что, например, итальянские макароны суть не иное что, как блины в младенческом состоянии, французские сгрес суть настоящие блины — комом, об английских и говорить нечего. Как бы то ни было, мы уверены, что читатели поймут всю важность сих исследований и поблагодарят нас за известие о западном стремлении к нашим блинам». В. О.

## ❖ ПОСЛЕДНЕЕ ДЕЛО ❖

Но можно ли было воспринимать советы Маланьи Кирикиевича Пуфа всерьез? Чего стоила одна лишь его фамилия: «puff» — в переводе «дутая реклама», «незаслуженная похвала», «клубы дыма» и «надувательство». Он и впрямь был надувательством. «Создал» господина Пуфа Владимир Федорович Одоевский — человек, что знаком нам по детским сказкам «Городок в табакерке» и «Мороз Иванович».

По отцовской линии Одоевский — князь, представитель старшей ветви Рюриковичей, а это — знатнее самого царя. Но семья его лишилась богатства, а ранняя смерть отца серьезно омрачила детство будущего писателя. Ему



Владимир Федорович Одоевский (1804–1869). Помимо кулинарных и литературных открытий, он известен тем, что предугадал появление Интернета, стекловолоконных способов передачи данных.

пришлось близко столкнуться с далеко не роскошным бытом дворян небольшого достатка, к которым принадлежала семья его матери. Возможно, потому в круге интересов Одоевского гастрономия занимала не последнее место. В середине 1840-х гг., к моменту «появления» господина Пуфа, Владимир Федорович уже был состоявшимся автором и после долгих размышлений о месте и роли писателя в России практически полностью прекратил свою литературную деятельность. «Лекции господина Пуфа» стали его послед-

ним крупным трудом на этом поприще, ибо, по его словам, «время это вовсе не литературно, а более ростбифно».



*«Кто умеет хорошо вести себя за обедом — тот умеет жить». В. О.*

«Но поговорим об обеде... дайте мне: хорошую порцию крахмального экстракта на спаржевой эссенции; порцию сгущенного азота a la fleur d'orange\*, ананасной эссенции и добрую бутылку углекислого газа с водородом. — Да после обеда нельзя ли мне иметь магнетическую ванну — я очень устал с дороги...»

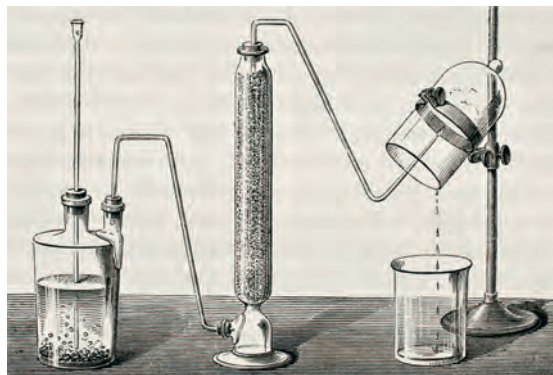
В. Ф. Одоевский, «4338 год»

\* Цветки апельсина.

## ❖ КУХНЯ КАК НАУЧНЫЙ ОПЫТ ❖

Владимир Федорович Одоевский обладал многими талантами. Прежде всего литературными, но также и музыкальными (он сконструировал свой тип пианино с дополнительными клавишами). Он был известен как участник кодификации законов Грузии, член-учредитель Русского географического общества, заместитель директора Публичной библиотеки и директор Румянцевского музея, и прочее, и прочее... Свободно говорил как минимум на пяти европейских и трех древних языках. Современники называли его русским Фаустом; многие считали его энциклопедистом, что его почему-то обижало.

В середине века Одоевский решил, что он более не литератор, а «химик и механик». Именно с точки зрения практического применения точных наук он рассматривал и гастрономию; дом был превращен в лабораторию с колбами и перегонными аппаратами, и его химические опыты от носительно приготовления пищи давали причудливые результаты. «Ни у кого в мире, — писал литератор И. И. Панаев, — нет таких фантастических обедов, как у Одоевского: у него пулярка начинается бузиной или ромашкой, соусы перегоняются в химической реторте и состояются из несвязных смещений; у него все варится, жарится, солится и маринуется ученым образом». Особенностью блюд, подаваемых за столом у Одоевского, была невозможность угадать, из чего они приготовлены. Кого-то из гостей такой подход восхищал, кто-то, напротив, относился к яствам с опаской, ведь, при всей оригинальности, он не то чтобы был великим кулинаром. Граф Соллогуб вспоминал: «...он раз в месяц приглашал нас к себе на обед, и мы уже заранее



страдали желудком; <...> даже теперь, почти сорок лет спустя, у меня скребет на сердце при одном воспоминании о них». Кушанья, отличавшиеся странным вкусом, нередко высмеивались гостями, но Владимир Федорович никогда не обижался на эти шуточные замечания.



КНИГА

### Пир льда и огня Официальная книга «Игры престолов»

1 шт. / ИЗДАТЕЛЬСТВО ЭКСМО

~~1 566.00~~

**1 399<sup>00</sup> ₺**

16+

Если культовым чтением XIX века были лекции господина Пуфа, то нынешние времена требуют своих героев. Потому и появилась книга рецептов по мотивам сверхпопулярной саги Джорджа Мартина и одноименного с ней сериала. Этот сборник объединит и поклонников писателя, и библиофилов, и любителей готовить.

## ❖ РАЗОБЛАЧЕНИЕ ФОКУСА ❖

При этом советы от Пуфа обладали действительной практической ценностью. Два года существования господина Пуфа Одоевский и окружение всячески доказывали, что тот — реальное существо. «В ожидании явных нападений обо мне стараются распустить самые неблагоприятные и неблагоприятные слухи, — негодовал профессор Пуф в своей колонке. — Одни дошли до того, что утверждают, будто я не существую! Что может быть обиднее? Другие,

более дальновидные, уверены, что, несмотря на мое имя, я принадлежу к женскому полу. Как вам это нравится?» Пуф жил, хворал, брюзжал и вдруг исчез со страниц издания,



как ныне делают заправские герои медийного сообщества.

Сначала о его исчезновении сообщил один из персонажей «Лекций». Засим последовала переписка о судьбе Пуфа, участники которой делились слухами о том, что он превратился в надувалу и ловкача, в человека «с эластической совестью и непромокаемой душой». Потом лекции прекратились. Впереди у Одоевского была еще почти четверть века, полностью отданная общественному служению. Увлечение гастрономией осталось — для сотрудников «Публички» он как-то устроил обед «согласно» систематическому каталогу. Но кулинарных трудов более не писал.

Тайну истинного происхождения Пуфа раскрыли только после смерти писателя. То, как



Одоевскому, едва ли умевшему готовить в привычном понимании, удавалось давать столь точные кулинарные советы от лица своего персонажа, так и осталось неизвестным. Меж тем его кулинарные книги с успехом переиздаются вновь и пользуются успехом у профессионалов на гастрономическом поприще. Загадка. ①

«Кухня есть дело общечеловеческое; ни один народ не изобрел всей кухни разом, но каждый принес свои открытия в одну общую массу — достояние всего человечества». В. О.



16+

РЕЦЕПТ БЛЮДА-ОБМАНКИ ОТ В. Ф. ОДОЕВСКОГО,  
КРОЛЬЧАТИНА ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА, —  
В ЭЛЕКТРОННОЙ ВЕРСИИ ЖУРНАЛА НА APPS.TABRIS.RU



# Незаменимых нет?

При всей любви к вкусу сахара, порой состояние здоровья и забота о фигуре приводят к необходимости искать ему замену: более сладкую, менее калорийную или с иным составом. Чтобы облегчить этот поиск, мы сделали краткий путеводитель по эквивалентам сахара.

подготовила *Светлана Кибкало*

## ФРУКТОЗА



«Бифрут» (Россия), появилась в 2007 году, специализируется на диетических и диабетических продуктах.

В 1792-м русский химик Товий Егорович Ловиц вычленил из меда нечто похожее на сахар, но более сладкое — фруктозу (или фруктовый сахар). Помимо меда, фруктоза содержится в сладких фруктах и ягодах. Раньше фруктозу изготавливали из инулина (органического полисахарида), но это трудоемко и дорого. В последние годы ее научились получать также путем дополнительной очистки сахарозы.

В 1,5–1,8 РАЗА СЛАЩЕ САХАРА. В 100 Г – 375–399 ККАЛ.

### ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Фруктоза обладает свойством поглощать влагу из воздуха, поэтому не стоит заменять ею сахар в карамели — та может потечь. Однако это свойство полезно при приготовлении мармелада, конфет и пряников. Кроме того, фруктоза позволяет сократить продолжительность термообработки мучных продуктов на 5–10 %.

Фруктовый сахар имеет сладкий вкус, но при превышении пропорций может давать горечь.

## СУКРАЛОЗА



1 ТАБ. САХАРОЗАМЕНИТЕЛЯ =  
1 Ч. Л. САХАРА

Открытие сукралозы (она же E955) произошло в 1976 году в результате забавного недоразумения. В ходе проведения лабораторных опытов над сахарозой профессор Лесли Хью поручил своему подопечному Шашиканту Пхаднису протестировать («test») полученное вещество — трихлорсахароз. Пхаднис же из-за плохого владения английским услышал в этой просьбе призыв попробовать вещество на вкус («taste») и, сделав это, нашел трихлорсахароз весьма сладким. Сегодня сукралозу вырабатывают из обычного сахара, делая сладкий, но диетический продукт.

### ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

В силу того, что сукралоза стабильна при термообработке — пастеризации и стерилизации, необходимой при изготовлении йогуртов, пюре и консервирования, она не утрачивает своей сладости даже после хранения готового продукта в течение года.

**В 600 РАЗ СЛАЩЕ САХАРА.  
В 100 Г — 20 ККАЛ.**

## СТЕВИЯ



Калорийность сахара в 100 г

- белого — 387 ккал
- коричневого тростникового — 398 ккал
- коричневого леденцового — 377 ккал

Этот вид подсластителя получают из одноименного растения семейства астровых, что растет в Южной и Центральной Америке. Для производства используют листья или экстракт из них — стевियोид (E960). Первыми стевию употребляли индейцы племени гуарани — в качестве подсластителя к чаю, а также для лечения изжоги и других болезней. В Россию «медовую траву», как еще называют стевию, привез Николай Вавилов в начале прошлого столетия.

**В 150–300 РАЗ СЛАЩЕ САХАРА. В 100 Г — 272 ККАЛ.**

«ЛЕОВИТ нутрио» (Россия), появилась в 1999 году. Наиболее популярная линейка — «Худеем за неделю».

### ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Помимо традиционного добавления в напитки, стевия используется в замороженных десертах и в шоколаде домашнего приготовления, требующих легкой, но устойчивой сладости. Поскольку стевия не кристаллизуется, как сахар, для блюд типа бэзе она не подойдет: не даст требуемой пышности и выпечке.



## ЗАМЕНИТЕЛИ-МИКС НА ОСНОВЕ САХАРИНА, ЦИКЛАМАТА И ФРУКТОЗЫ



ЗАМЕНИТЕЛЬ САХАРА

**Милфорд\***

200 Г / жидкий

~~70.90~~  
**60<sup>00</sup> ₺**

Для усиления эффекта сладости, удаления посторонних привкусов, достижения оптимального соотношения цены и качества, сбалансированности ингредиентов и прочего существуют смеси сахарозаменителей.

Сахарин (E954) был открыт в 1789 году Константином Фальбергом. Как-то за ужином Фальберг почувствовал сладкий привкус на своих руках. Проведя небольшое расследование, он выяснил, что забыл помыть руки после одного из опытов в лаборатории. Оказалось, сладость ужину придавал именно сахарин.

В свою очередь, цикламат натрия (известный как E952) был открыт в Университете Иллинойса в 1937 году. Аспирант Майкл Сведя, работавший над жаропонижающим средством, положил сигарету на рабочий стол, а когда позже закурил, обнаружил сладкий вкус.



**В 300–500 РАЗ САХАРИН  
СЛАЩЕ САХАРА. В 100 Г  
САХАРИНА – 20 ККАЛ.**

«Милфорд» (Германия), появилась в 1966 году и специализируется на чае и здоровых продуктах.

## ЗАМЕНИТЕЛИ НА ОСНОВЕ ЭРИТРОЛА, ШИПОВНИКА, СТЕВИИ И СУКРАЛОЗЫ



**В 100 Г ПРОДУКТА –  
19,7 ККАЛ.**

Некоторые производители делают упор не просто на сахарозаменители-микс, а на определенные сбалансированные формулы на основе натуральных компонентов. Одним из примеров служит запатентованная смесь «Фит-Парад № 7». Она создана на основе полиола (эритрита), что получают из кукурузы или тапиоки, экстракта плодов шиповника, сукралозы и стевियोзида.

«ФитПарад» (Россия), появилась в 2013 году, специализируется на выпуске функциональных пищевых продуктов нового поколения.

### ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Эритриту присущ пикантный вкус. При его употреблении возникает эффект «прохлады», напоминающий жвачку с ментолом. Согласно данным авторов смеси, ее можно применять в готовке аналогично сахару, в том числе в блюдах, предполагающих термическое воздействие. Однако важно учитывать, что пропорции сахара и смеси различаются.

\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



## НАТУРАЛЬНЫЕ СИРОПЫ



Этот нектар (он же сироп) готовят из сока, что извлекают из стеблей 7—10-летнего растения агавы. Его выпаривают на медленном огне до загустения — получается слегка тягучая сладковатая жидкость. В зависимости от продолжительности термической обработки нектар может быть прозрачным, светло-желтым или темным, «цвета пива».

**ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ:** этот нектар обладает полезным свойством быстро и легко растворяться в любых жидкостях, что делает его незаменимым для приготовления коктейлей, кондитерских изделий, киселей, мороженого. Кроме того, сироп агавы на 100 % поддается дрожжевому брожению. Это является преимуществом для выпечки.

**В 1,5–2 РАЗА СЛАЩЕ САХАРА. В 100 Г – 307–399 ККАЛ.**



Секрет приготовления пекмеза из шелковицы (или тутового дошаба) пришел к нам из Турции. Полностью вызревшие ягоды продолжительно подогреваются на медленном огне с добавлением специальной турецкой белой глины. Под воздействием ее ферментов нагретая фруктовая масса начинает выделять сладкий тягучий экстракт, но не закипает.

**ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ:** сироп из шелковицы – универсальный подсластитель: добавлять в чай, кофе, кисели, соки. Пекмез из шелковицы станет удачным дополнением к сырам сулугуни или греческому халуми, к кондитерским изделиям, домашней халве или, скажем, к хрустящим поджаренным ломтикам хлеба. Если смешать пекмез с солью и чесноком, получится отличный маринад для мяса.

**В 0,5–0,8 РАЗА СЛАЩЕ САХАРА. В 100 Г – 294 ККАЛ.**

«Роял Форест» (Россия), создана в 2010 году, специализируется на эксклюзивных и полезных продуктах для приготовления кондитерских изделий, напитков и других продуктов питания.




При изготовлении сиропа все полезные вещества топинамбура сохраняются в первозданном виде благодаря технологии медленной обработки плодов при температуре максимум 55 °С.

СИРОП

**Роял Форест**

350 Г / ТОПИНАМБУР

~~285.80~~  
**244<sup>00</sup> ₺**

**ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ:** по сладости и консистенции сироп топинамбура близок к меду, отлично карамелизируется. Его можно добавлять в каши, творог и молочные продукты, выпечку (в том числе «сыроедную»), десерты, напитки и смешивать с орехами или размельченными какао-бобами. Используя сироп вместо меда или сахара в рецептах выпечки, стоит пропорционально увеличивать количество сухих ингредиентов: например, добавлять какао, что придаст объем, но не плотность. Отлично совместим с корицей, ванилью и мятой. 

**В 0,5 РАЗА СЛАЩЕ САХАРА. В 100 Г ПРОДУКТА – 267 ККАЛ.**

# ЗЕРНОВАЯ КУЛЬТУРА

Хлебное меню  
в ассортименте сети  
как отражение  
мировых тенденций.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ: Температура выпекания Время выпекания С начинкой Предварительный заказ

Самостоятельное блюдо Спреды (джем, варенье, повидло, паста, масло, соусы, мягкие сыры) Мясо (колбасы, вырезка, хамон) Сыры Овощи К чаю

АССОРТИМЕНТ ХЛЕБА ИЗ РАЗНОЙ МУКИ В ТС «ТАБРИС»:

3% РЖАНАЯ 210—220 °C 35—38 мин.



ХЛЕБ ЗЛАКОВЫЙ



Весь хлеб собственного производства сети «Табрис», кроме ржаного, выпекается на натуральной закваске по технологии мастера-пекаря Кристофа Зюника.

26,4% РЖАНО-ПШЕНИЧНАЯ 210—220 °C 10—38 мин.



ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ  
ДАРНИЦА  
БОРОДИНО  
БЕЗДРОЖЖЕВОЙ



БУЛКА ЗЛАКОВАЯ  
БУЛКА ФИРМЕННАЯ



ФИРМЕННЫЙ ХЛЕБ

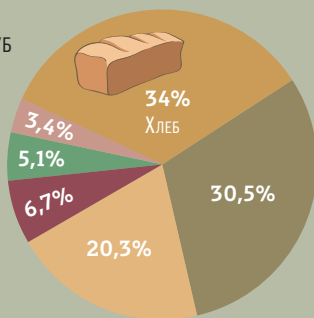
Орехи, сухофрукты



## ФАКТЫ

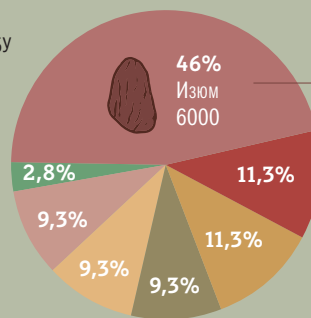
РАЗЛИЧНЫЕ Х/Б  
ИЗДЕЛИЯ  
В ТС «ТАБРИС»

- Сладкая выпечка
- Булочки
- Багет
- Лаваш
- Пироги



ВИДЫ ДОБАВОК К ХЛЕБУ  
В ТС «ТАБРИС»:

- Клюква – 1440
- Фундук – 1440
- Чернослив – 1200
- Курага – 1200
- Семья льна – 1200
- Цукаты – 360



Для производства этого изюма требуется 57 000 кг винограда. Этот урожай в среднем собирают с площади виноградника, равной площади территории сквера имени Г. Жукова в Краснодаре.

## ИСТОРИЯ

7000 лет назад XII в. до н. э. I в. до н. э. 1839 г. 1912 г.

Появление хлеба Шумерские ячменные лепешки Дрожжевой хлеб (Рим) Появление багета (Париж) Изобретение хлеба в нарезке (Отто Фредерик Роведдер)

70,6 % ПШЕНИЧНАЯ  210—220 °C  10—38 мин.



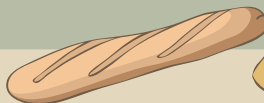
ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ  
ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ



ЧИАБАТТА



БАТОН НАРЕЗНОЙ




БАГЕТ ФРАНЦУЗСКИЙ  
БАГЕТ ФИРМЕННЫЙ




БАГЕТ КУКУРУЗНЫЙ



ЛАВАШ КАВКАЗСКИЙ  
ЛАВАШ ВОСТОЧНЫЙ  
 Кунжут



ХЛЕБ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ  
 Оливки




ХАЧАПУРИ  
 Сыр




БАТОНЧИК  
 Сыр




СЛОЙКА  
 Сахар  
Ветчина, сыр  
Чеснок




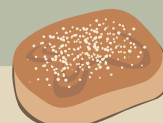
БУЛКА БЕЗДРОЖЖЕВАЯ  
 Лук



БУЛКА ФИРМЕННАЯ  
 Чеснок



БУЛКА СДОБНАЯ  
 Изюм




СЛОЙКА  
СВЕРДЛОВСКАЯ




РОГАЛИК  
БУТЕРБРОДНЫЙ




РОЖОК СДОБНЫЙ  
 Сахар



КЕКС  
 Яблоки  
Изюм  
Ягоды  
Цукаты  
Шоколад



КРУАССАН  
 Заварной крем  
Фрукты



КАРАВАЙ



ШИШКА





**MANDARIN**  
*gourmet*

*Кулинарная студия*



# ВМЕСТЕ НА НОВОМ МЕСТЕ

У нас новый адрес. Открытие в октябре

тел. 8 918 254-34-34 | [mandaringurme.ru](http://mandaringurme.ru)

## Мини-киш с ягодами



**ТАБРИС**  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ



## Спагетти по-неаполитански



**ТАБРИС**  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ

# Мини-киш с ягодами

30 мин. / 2 порции

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**Ягоды** – 400 г

*Для коржа*

**Масло сливочное** – 100 г

**Сахар** – 80 г

**Яичный желток** – 2 шт.

**Мука** – 200 г

*Для заварного крема*

**Яичный желток** – 2 шт.

**Сахар** – 40 г

**Мука** – 20 г

**Молоко** – 200 мл

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Смешать все ингредиенты для коржа: сливочное масло, сахар, яичный желток, муку. Хорошо вымесить, раскатать и выложить в форму. Поставить в духовку на 5 минут при 180 °С.
- 2 Пока тесто подходит, растереть желток, сахар и муку в сотейнике до однородной массы. В другом сотейнике довести до кипения молоко.
- 3 Влить молоко в яично-сахарную смесь и хорошо перемешать. Поставить на огонь и активно помешивать до загустения.
- 4 Выложить часть ягод в один слой на дно готового коржа, залить сверху кремом.
- 5 Поставить в духовку на 10 минут. Перед подачей украсить киш ягодами.

Рецепт  
от кулинарной  
студии



**MANDARIN**  
gourmet



сайт:  
mandaringurme.ru

**ТАБРИС**  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ

# Спагетти по-неаполитански

30 мин. / 2 порции

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**Спагетти** – 140 г

**Чеснок** – 40 г

**Базилик** – 40 г

**Томат свежий** – 240 г

**Масло оливковое** – 40 г

**Соль** – по вкусу

**Перец** – по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Томат ошпарить крутым кипятком, промыть холодной водой. Снять кожицу и нарезать его крупными кубиками.
- 2 Порубить чеснок и отправить на раскаленную сковороду вместе с томатом. Тушить 2–3 минуты, посолить и поперчить (если томат кислый, добавить сахар по вкусу).
- 3 Отварить спагетти в несоленой воде, с расчетом спагетти и воды 1 к 10. Откинуть на дуршлаг и добавить к овощному соусу.
- 4 Добавить базилик, тщательно перемешать все ингредиенты.
- 5 Перед подачей каждую порцию сбрызнуть оливковым маслом и украсить веточкой базилика.

Рецепт  
от кулинарной  
студии



**MANDARIN**  
gourmet



сайт:  
mandaringurme.ru

**ТАБРИС**  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ

# Английский завтрак



Мармелады, курды  
и джемы из Англии –  
в меню ресторана  
и на вашем столе.

«Английский завтрак максимально сытен: яичница, фасоль, овощи гриль, жареная колбаска из мяса птицы и тост с апельсиновым курдом, чья легкая горчинка отлично завершает вкусовой ансамбль».

*Шеф-повар паба McKey.  
ул. Красных Партизан, 218, тел. 259-66-35*

\* «Маккей».



Mrs Darlington's



Тающий во рту апельсиновый курд, приготовленный в графстве Чешир, навсегда изменит ваше представление о десертах. В пабе McKey\* курд подают с настоящим английским завтраком. А в супермаркетах «Табрис» он продается отдельно, наряду с прочими вкуснейшими натуральными курдами, джемами и мармеладом от бренда «Дарлингтон».



## Кисельные сказы

Прививаем ребенку вкус к вкусным традициям.

**К**исели традиционно считаются исконным русским блюдом. Раньше их готовили из овса, пшена, риса — способы, ныне подзабытые. Зато не забылись рецепты киселей из разных свежих и замороженных фруктов и ягод, соков и сиропов. У каждого из нас да найдется любимый. Есть в этом густом лакомстве что-то волшебное, покоряющее даже привередливых едоков. В том числе самых маленьких.

Достоинств у киселя масса. Во-первых, он сладок, но не запредельно калориен. Во-вторых, его сытность и богатство витаминами и аминокислотами делают кисель не просто напитком, но прак-




ТАТЬЯНА УСТЮГОВА

мама двоих детей  
и кулинарный блогер

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

тически самостоятельным блюдом. Вязкая кисельная структура мягко обволакивает стенки желудка, защищая и стимулируя выработку пищеварительного сока. Одним из самых полезных в этом смысле видов считается овсяный кисель, содержащий максимальную концентрацию витаминов В, благоприятно влияющий не только на пищеварение, но и на иммунитет в целом.

Наконец, готовятся кисели достаточно быстро и просто. А сервировать их можно в посуде а-ля рюс, вместе с традиционной русской выпечкой — чтобы ваш юный дегустатор прикоснулся к истории. 



## Ягодный кисель

Этот любимый многими с детства кисель ярко и привлекательно смотрится в прозрачной посуде. Если вы хотите сделать его чуть более жидким, питьевым, добавьте 1 ст. л. крахмала, а если хотите, чтобы ложка стояла, — 3 ст. л. крахмала. В этом рецепте усредненный вариант. Рекомендую подавать к киселю творожные сырники.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода — 500 мл

Ягодное пюре — 500 мл

Картофельный (или кукурузный) крахмал (растворенный в 50 мл холодной воды) — 2 ст. л.

Сахар — по вкусу

Соль — по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Воду налить в кастрюлю и поставить на огонь.
- 2 Когда вода закипит, убавить огонь и влить тонкой струйкой растворенный крахмал, непрерывно помешивая. Сразу добавить ягодное пюре и сахар.
- 3 Довести кисель до кипения и оставить загустевать.



15 минут + 40 минут на остывание / 4 порции



Приготовьте ягодное пюре самостоятельно, пробив в блендере ягоды и процедив массу сквозь тонкое сито, чтобы косточек не осталось. Или используйте уже готовое пюре от любимого производителя.

## Молочно-овсяный кисель с облепихой

Этот чудо-кисель готовится без крахмала. В овсяных хлопьях достаточно клейких веществ, чтобы добавить ему нужную тягучесть. Пить такой кисель можно даже из бутылочки. Прекрасно сочетается с овсяным печеньем.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

**Молоко** – 2 стак.

**Овсяные хлопья** – 100 г

**Облепиха протертая** – 150 мл

**Сахар** – по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Овсяные хлопья залить холодным молоком и оставить настаиваться на 3–4 часа.
- 2 Протереть овсяный настой через сито в сотейник с толстым дном.
- 3 Добавить в сотейник протертую облепиху, сахар. Поставить на огонь.
- 4 Варить на маленьком огне в течение 1–2 минут. После закипания сразу отставить. Кисель охладить и подать.



Для овсяного крахмала я использовала хлопья «Геркулес» – те, что требуют длительной варки. Более быстрый вариант можно приготовить с хлопьями мелкого помола. Экспериментируйте.

10 минут + 4 часа на подготовку / 4 порции



ДЛЯ БЫСТРОГО И АККУРАТНОГО РАЗМЕШИВАНИЯ  
КИСЕЛЬНОЙ МАССЫ ПОДОЙДЕТ СИЛИКОНОВАЯ МЕТЕЛКА.

# Волшебство кэнди-бара

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

Для вашего личного кэнди-бара кондитеры «Табрис» готовят капкейки, эклеры, профитролы, макаронс, мармелад, конфеты, печенье, зефир, меренги, безе, торты, пирожные.

## ПРЕИМУЩЕСТВА ЗАКАЗА В «ТАБРИСЕ»

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

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



СДЕЛАЙТЕ ПРАЗДНИК НЕПОВТОРИМЫМ

МИНИМАЛЬНЫЙ СРОК  
ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО  
ЗАКАЗА – 5 ДНЕЙ

Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

Новороссийск

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru



## Миг праздника

Чтобы детский праздник удался, нужно не так много: внимание и аксессуары, что создадут настроение и облегчат жизнь.

подготовила Светлана Кибкало

Немецкая марка «Ретмюллер» (Riethmuller) была основана в 1855 году и ныне считается одной из самых известных в области производства аксессуаров для всевозможных праздников.

1



Гирлянда  
**Ретмюллер  
Фарби\*** ~~210.70~~  
**179<sup>00</sup> ₺**

1 шт. / 1,8 м / ПРАЗДНИЧНАЯ

2



ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА  
**Ретмюллер  
Энгри Бердс\*** ~~108.40~~  
**93<sup>00</sup> ₺**

8 шт. / 250 мл / СТАКАН

Гирлянда длиной 1,8 м, оформленная в стилистике бренда «Фарби», — композиция из больших букв и «говорящих» игрушечных пушистиков легко укажет, где стол для подарков или сладостей. Такое украшение подарит имениннику ощущение, что его поздравляют не только родители и гости торжества, но и мультипликационные герои.

Яркие бумажные стаканчики незаменимы на детском празднике. Во-первых, материал безвреден и не боится горячих напитков. Во-вторых, такую посуду легко носить, она не может разбиться и поранить. С забавным принтом с героями компьютерной игры «Энгри Бердс» пить из этих стаканов будет веселее, а самые активные непоседы смогут «чокаться клювами».



3

4



ОДНОРАЗОВАЯ  
ПОСУДА  
**Ретмюллер  
Томас**  
8 ШТ. / 23 СМ / ТАРЕЛКА

~~131.20~~  
**111<sup>00</sup> ₺**



САЛФЕТКИ  
**Ретмюллер  
Томас**  
20 ШТ. / 33 СМ\*33 СМ /  
ТРЕХСЛОЙНЫЕ

~~132.00~~  
**111<sup>00</sup> ₺**

Набор тарелок украшает принт с дружелюбным паровозом Томасом — героем кукольного мультфильма для малышей «Томас энд Фрэндс». Бумажная тарелка с красочным принтом поможет отвлечь ребенка от беготни на природе и превратит процесс кормления малыша в увлекательную игру: обед состоится вовремя.

«Ретмюллер» заботится и о красоте, и о функционале товаров для малышей. Их салфетка послужит не только по прямому назначению: ее можно использовать как мини-скатерть или бумажное полотенце, что защитит одежду во время трапезы. Трехслойное строение улучшает впитывающие качества и прочность изделия.



5



КОЛПАК

**Ретмюллер  
Энгри Бердс\***

6 ШТ. / ПРАЗДНИЧНЫЙ

~~139.90~~  
**119<sup>00</sup> ₺**

В истории колпаков есть много интересного — вспомнить хотя бы их исторические фасоны, сочетавшиеся с вуалью. С XX же века и по сей день колпаки прочно ассоциируются с праздником, весельем и детьми. Задиристые «Энгри Бердс» с открытыми клювами, смотрящие с колпаков «Ретмюллер», лишь подтверждают это.



6

6



СКАТЕРТЬ

**Ретмюллер  
Май Литл  
Пони**

1 ШТ. / 1,2 М\*1,8 М /  
ОДНОРАЗОВАЯ

~~253.10~~  
**219<sup>00</sup> ₺**

Это настоящая детская скатерть с изображением самых разных героев из анимационного сериала «Май Литл Пони» от «Ретмюллер»: на ней можно не только есть, но и рисовать, лепить или играть с куклами. Она сделана из плотного, но гибкого пластика, с которого легко смахнуть крошки или стереть следы досадных ляпов. При бережном обращении она прослужит не единожды.

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



7



8

7



ШАР  
**Ретмюллер  
Фарби\***  
6 шт. / с днем рождения /  
воздушный

~~140.00~~  
**119<sup>00</sup> ₺**

Какой праздник без воздушных шаров? Уж точно не детский. Шары надуваются быстро и легко, особенно когда на помощь приходят взрослые. Набор из шести красных, желтых и зеленых шаров – это уже маленькая коллекция. Поздравительная надпись также порадует виновника торжества и его гостей.

8



ТРУБОЧКА  
**Ретмюллер  
Фарби\***  
8 шт. / 24 см / для коктейля

~~151.00~~  
**129<sup>00</sup> ₺**

На каждой трубочке из набора – фигурка ушастика Фарби, интерактивной игрушки в виде пушистого питомца. Милый, кокетливый, влюбленный – на каждой из восьми трубочек разный Фарби, что может стать не только простым аксессуаром, но началом коллекции юного собирателя или сувенирчиком для маленьких гостей именинника.

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

# Пир вегетарианского духа

Осенью грех не воспользоваться дарами природы и не насладиться блюдами, сплошь созданными на основе растительной пищи.



**Сергей Синицын**  
бренд-шеф журнала  
«Табрис», ведущий  
Первого канала

Сергей Синицын подскажет идеи.

## Банановый коктейль с водорослями и кокосовым молоком

10 минут / 4 порции

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Бананы средней спелости – 2–3 шт.

Кокосовое молоко – 1 стак.

Соевый йогурт

или кипяченая вода – 2 стак.

Водоросли сушеные – 4 щепотки

Клубника свежая – 1 горсть

Сироп кленовый или сахарный – 2 ст. л.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Клубнику нарезать кубиками, полить бальзамическим соусом, смешать с кленовым сиропом и оставить на 5 мин.
- 2 В блендере взбить бананы с кокосовым молоком и соевым йогуртом или кипяченой водой, добавить лед, продолжая взбивать.
- 3 Разлить по стаканам с широким верхом и выложить маринованную клубнику. Подавать немедленно.



+



+



+



МОРСКАЯ КАПУСТА  
**Сибуки**  
17 Г / СТАНДАРТ

~~122.20~~  
**104<sup>00</sup> ₺**

Для тех, кто не в восторге от морской капусты привычного, бесконечно длинного вида, существует вариант в виде тонких сушеных пластинок. Такая капуста сохраняет все вкусовые и питательные качества. «Сибуки» использует только урожай из акватории Желтого моря.



## Кукурузная каша с кокосовым молоком, тыквенным маслом и инжиром

25 минут / 4 порции

### ИНГРЕДИЕНТЫ

**Кукурузная крупа**

мелкого помола – 1½–2 стак.

**Чеснок** – 1 зубчик

**Сахарный песок** – 2 ст. л.

**Молоко кокосовое** – 1 стак.

**Специя чили перец** – 1 щепотка

**Инжир свежий** – 6 шт.

**Масло тыквенное** – 4 ст. л.

**Вода** – 500 мл



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 В кипящую, слегка подсоленную воду засыпать кукурузную крупу, добавить сахар, раздавленный ладонью зубчик чеснока и варить, помешивая, 5 минут.
- 2 Добавить кокосовое молоко, немного перца чили или красную паприку (если не хочется острого), довести до кипения, помешивая, и на самом слабом огне томить 15 минут под закрытой крышкой.
- 3 Свежий инжир нарезать ломтиками, переложить к каше за 1 минуту до окончания готовности. Выложить кашу на порционные тарелки, слегка полить тыквенным маслом и подавать к столу.

ИНЖИР – ДЕЛИКАТНЫЙ ФРУКТ С КОРОТКИМ СРОКОМ ХРАНЕНИЯ, ПОЭТОМУ ПОКУПАЙТЕ ЕГО НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ГОТОВКОЙ. СВЕЖИЕ ПЛОДЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПЛОТНЫМИ, НО УПРУГИМИ, БЕЗ ПЯТНЫШЕК И ВМЯТИН.



+



+



+



МОЛОКО  
**Сэн Сой**  
400 мл / КОКОСОВОЕ /  
ЖИРНОСТЬ 55 %

~~123.40~~  
**105<sup>00</sup> ₺**

Настоящее кокосовое молоко получается из концентрата самой лучшей кокосовой стружки. Именно такое выпускает бренд «Сэн Сой Премиум», чей профиль – продукты для паназийской кухни. Молоко сочетает в себе нежный кокосовый вкус и внушительную энергетическую ценность.

## Острый салат из риса и печеной тыквы с кедровыми орехами и кокосовой стружкой

30 минут / 4 порции

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис круглозерный отварной – 2 стак.

Тыква мускатная чищенная – 400 г

Масло оливковое EV – ½ стак.

Орехи кедровые – 1 горсть

Соль морская – 2 щепотки

Перец чили красный – 1 шт.

Соус карри – 4 ст. л.

Зелень (листья) кинзы – 1 горсть

Мякоть коноса (слайсы  
или стружка) – 4 щепотки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Тыкву нарезать средними кубиками, смазать оливковым маслом, добавить кедровые орехи, выложить на противень с пергаментом и запекать в предварительно разогретой духовке при 180 °С в течение 10—15 минут до готовности.
- 2 Извлечь из духовки, остудить, перемешать с отварным рисом, листьями кинзы, рубленным перчиком чили, заправить готовым соусом карри.
- 3 Выложить на плоские тарелки вместе с рукколой, посыпать кокосовыми хлопьями или стружкой. При желании можно добавить сухофрукты.



МУСКАТНАЯ ТЫКВА СЧИТАЕТСЯ ОДНОЙ ИЗ САМЫХ СЛАДКИХ В СВОЕМ СЕМЕЙСТВЕ. ЕЕ ВЫРАЩИВАЮТ В СОЛНЕЧНЫХ МЕСТАХ, И ПОТОМУ ЕЕ МЯКОТЬ ПОЛУЧАЕТСЯ СОЧНОЙ, ЯРКОЙ И ПОЛНОЙ ВИТАМИНОМ, А КОЖИЦА – ТОНКОЙ И ЛЕГКООТДЕЛЯЕМОЙ.



+



+



+



КОКОСОВАЯ СТРУЖКА

Парфэ

60 г

~~29.20~~  
25<sup>00</sup> ₪

В случае с кокосовой стружкой от «Парфэ» о синтетических отдушках и речи нет: она является именно тем, чем должна — натертым ядром кокосового ореха. Одна только сочная и упругая текстура сразу позволяет понять, почему этот фрукт незаменим в десертах.

## Персики, запеченные в кокотницах с бальзамическим кремом и корицей

45 минут / 4 порции

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Персики свежие средние – 4 шт.

Бальзамический крем – 4 ч. л.

Корица молотая – 4 щепотки

Овсяные хлопья

типа «Геркулес» – 8 ст. л.

Мята свежая – 4 веточки



В ПРОЦЕССЕ ОБРАБОТКИ ДРУГИХ ИНГРЕДИЕНТОВ ПОСТАВЬТЕ ПУЧОК МЯТЫ В СТАКАН С ВОДОЙ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ЕЕ СВЕЖЕСТИ.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Персики разрезать на две части, удалить косточки. В порционные жаропрочные пиалки или кокотницы насыпать по 2 ложки овсяных хлопьев, добавить немного воды и корицы.
- 2 Сперва выложить половинку персика, смазать его бальзамическим кремом, затем накрыть второй половинкой и поставить в духовку, предварительно разогретую до 140 °С, на 40 минут или в СВЧ на слабую мощность на 15–20 мин.
- 3 Подавать слегка охлажденным в качестве десерта, украсив свежей мятой.

+ 5 АВТОРСКИХ РЕЦЕПТОВ

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



16+



КРЕМ  
**Дон Джованни**  
175 мл / БЕЛЫЙ /  
БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ

~~290.90~~  
**259<sup>00</sup> ₺**

Приготовленный из концентрированного виноградного мусса и белого бальзамического уксуса, этот крем сделает любое блюдо деликатнее и благороднее. Выпускающие его итальянцы знают толк в бальзамике, так что отличный результат гарантирован.



## ПРИПРАВА

# Специи для пасты



Попробуйте посыпать смесью привычное вам блюдо — сэндвич, суп-пюре и любую самую простую закуску.

**Лучшие сушеные молотые овощи для любимого итальянского блюда.**

Виды пасты исчисляются десятками, но какой бы вы ни выбрали, смесь от «Натуралменте» придется кстати. Сушеный чеснок, красный перец чили и петрушка объединены в пестрый солоновато-острый ансамбль по всем традициям итальянской кухни. С этой смесью вы совершите немало кулинарных открытий.



СУШЕНАЯ ПЕТРУШКА СОХРАНЯЕТ ЭФФИРНЫЕ МАСЛА И СОДЕРЖИТ ВИТАМИНЫ А, В И С.



СМЕСЬ  
**Натуралменте**  
80 Г / ЧЕСНОК, КРАСНЫЙ  
ПЕРЕЦ / ДЛЯ ПАСТЫ

~~213.60~~  
**166<sup>00</sup> Р**



Смесью можно пересыпать уже готовую пасту перед самой подачей, а можно добавить ее в правильный итальянский спагетти-соус из вяленых томатов. В свою очередь, такой соус можно хранить на полке и добавлять к мясу гриль, рыбе, овощам, фрикаделькам.





ПРИПРАВА

# Жидкая соль



Щедрый дар соляных  
приисков Каталонии.



**Жидкая соль** — это вовсе не каменная соль, растворенная в воде. Это продукт, добываемый в Каталонии, у холмов Монтсеррат, где когда-то плескалось Средиземное море. Шахты глубиной 700 метров хранят гипонатриевую соль, обладающую ярким вкусом, узнаваемым и удивительным одновременно. Жидкая соль «Фосил» предлагает бережное и вдумчивое знакомство с этим подарком природы.



СОЛЬ  
**Фосил**  
100 МЛ / ЖИДКАЯ /  
ТРЮФЕЛЬ / СПРЕЙ

~~221.00~~  
**189<sup>00</sup>₽**

Содержит 10 % хлорида натрия, 5 % хлорида калия и в целом на 30 % меньше натрия, чем обычная соль.



С НАТУРАЛЬНЫМ  
ЭКСТРАКТОМ  
ТРЮФЕЛЯ.

Любое блюдо станет лучше с добавлением жидкой соли, но особенно оценят ее любители салатов, овощных блюд, карпаччо и сыровяленого мяса.

По сути, это трюфельный дрессинг, усиливающий и подчеркивающий все вкусовые достоинства продуктов, выводящий их на первый план. К тому же с флаконом-спреем такую соль очень удобно распределять по блюду.

**Экономичный  
расход**



## ДОБАВКА

## Цветы соли



ЦВЕТЫ СОЛИ

**Натуралменте**

110 Г / С ВАНИЛЬЮ

~~598.10~~  
**444<sup>00</sup> ₺**Изящная выдумка  
самой природы.

Своей пушистой легкой формой, вкусом, гораздо более ярким, но мягким и насыщенным, чем у каменной соли, и приятной структурой цветы соли обязаны только природе. Они образуются на поверхности особых соляных озер в Европе, собираются вручную и не подвергаются промышленной обработке.

**Природное  
чудо**

Цветы соли, похожие на крупитцы льда, не только обогащают вкус блюд, но и украсят их внешне. Не бойтесь использовать их с десертами, особенно неприторными: пусть цветы ванильной соли украсят маффины, шоколадно-карамельный пирог, брауни с арахисовым маслом, грейпфрутовый смузи.



ИЗ-ЗА ОПРЕДЕЛЕННОЙ  
ВЛАЖНОСТИ ЦВЕТОВ СОЛИ  
ИХ ПОДАЮТ В ОТКРЫТЫХ  
СОЛОНКАХ.

В случае с основными блюдами лучше всего ванильные цветы соли сработаются с не слишком острыми, а даже имеющими сладковатый привкус продуктами. Например, с медальонами из свинины, томатным супом-пюре, хамоном, закуской из жареного сыра и молотого миндаля с добавлением тимьяна — и прочими вариациями на тему.



ЧАЩЕ ВСЕГО ЦВЕТЫ СОЛИ  
ДОБАВЛЯЮТ В УЖЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА.

## НАПИТОК

# Голубичный сок

Вкусный эликсир, хранящий силу  
и пользу Севера.



Голубичный сок – невероятно освежающий и вкусный напиток, который можно пить отдельно или добавлять в молочные коктейли и смузи.

СОК  
**Абсолют  
Нейче**  
0,5 л / ГОЛУБИКА

~~211.30~~  
**179<sup>00</sup>₽**

Производитель рекомендует разбавлять сок водой в связи с высокой концентрацией природных витаминов, макро-, микроэлементов и минеральных кислот.



В стеклянной бутылке содержится голубичный сок прямого отжима и не более 1,5 % сахара. При пастеризации продукта «Абсолют Нейче» применяется щадящую технологию «Живой сок».

## Не содержит

- консервантов
- искусственных добавок
- ароматизаторов
- ГМО
- красителей

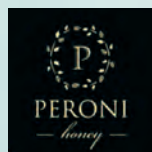
ГОЛУБИКА – ВКУСНЕЙШАЯ ИЗ ДИКИХ ЯГОД, РАСТУЩИХ В ЛЕСНЫХ ЗОНАХ РОССИИ, И БОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННАЯ В СЕВЕРНЫХ РЕГИОНАХ.

Сок содержит  
витамины B1,  
B2, C, PP.



## ДЕСЕРТ

## Мед-коктейль



«Перони Хани» — российская компания, открывающая покупателям необычную сторону такого привычного продукта, как мед. В производстве используется лучший мед из всех уголков мира без добавления красителей, искусственных ароматизаторов, подсластителей.



Созданный в качестве готового десерта, чтобы наслаждаться им вприкуску к чаю, мед-коктейль весьма удобен в кулинарном применении. Начните с десертов — добавьте его в молочный коктейль, компоты, кисели, яблочные пироги.



МЕД-КОКТЕЙЛЬ  
**Перони  
Парадайз № 201**  
250 Г / С АБРИКОСОМ

~~455.00~~  
**390<sup>00</sup>₽**



Мед уже содержит дольки сушеных абрикосов, а потому так и просится во фруктовый салат.

ИЗ МЕДА ПОЛУЧАЕТСЯ  
ПРЕКРАСНЫЙ МАРИНАД ДЛЯ  
МЯСНЫХ БЛЮД.



Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Московской, 54, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, проспект Ленина, 7а (Новороссийск).



## ДЕСЕРТ

## Мед-суфле

Сладкое медовое облако,  
пойманное в банку.



МЕД-СУФЛЕ  
**Перони № 81**  
250 Г / БЕЛЫЙ ХЛОПОК

~~455.00~~  
**390<sup>00</sup>₽**



Такой мед-суфле – сам по себе прекрасный десерт. Но его легко можно использовать в качестве спреда для хлебцев, добавлять к кашам и мороженому.



ХЛОПКОВЫЙ МЕД,  
ДОБЫВАЕМЫЙ ПЧЕЛАМИ  
В СРЕДНЕЙ АЗИИ, – РЕДКИЙ  
И УДИВИТЕЛЬНО ВКУСНЫЙ  
СОРТ БЕЛОСНЕЖНОГО ЦВЕТА  
И ДИВНОГО АРОМАТА.

Не  
подвержен  
засахариванию

Мед-суфле – абсолютно натуральный продукт, 100%-но натуральный цветочный мед, вымешанный и выдержанный определенным способом до нежной, легчайшей консистенции.

Содержит  
36,2 % глюкозы и  
39,4 % фруктозы.



# Три шоколадных Грации



У каждого легендарного сокровища всегда были свои хранители. В случае с шоколадом «Линдт» эти хранители — мэтры-шоколатье, мастера, с 1845 года создающие великолепные десерты.

Кондитеры Дэвид Шпрюнгли-Шварц и Рудольф Шпрюнгли-Аманн, отец и сын, создали «Линдт» в Цюрихе XIX века. К веку нынешнему их детище, оставаясь швейцарским по духу и качеству, покорило остальной мир. Все эти годы мэтры-шоколатье не только берегли старинные тайны «Линдт», но и беспрестанно создавали новые, благодаря которым появлялись знаменитые коллекции конфет. Совсем новая носит название «Креэйшн» (Creation). По задумке мастеров она переводит всемирно известные десерты на язык шоколадных плиток премиум-класса.



ПРИНЦИП КОМПАНИИ — КОНТРОЛИРОВАТЬ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШОКОЛАДА НА ВСЕХ УРОВНЯХ НАЧИНАЯ С ОБЖАРИВАНИЯ КАКАО-БОБОВ.

ШОКОЛАД

**Линдт Креэйшн**

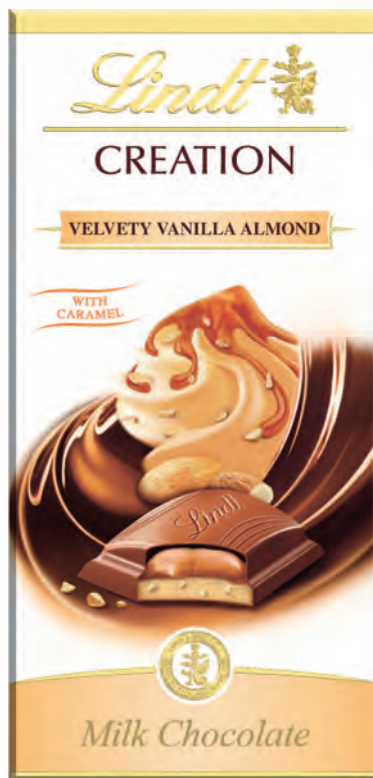
100 Г / МОЛОЧНЫЙ / ВАНИЛЬНАЯ

КАРАМЕЛЬ / С МИНДАЛЕМ

~~155.70~~

**125<sup>00</sup> ₺**

По признанию мэтров, на создание этого шоколада их вдохновил особый сорт ванильно-трюфельного мороженого. А потому они начинили плитку молочного шоколада двумя восхитительными слоями золотистой карамели и ванильного пралине с кусочками миндаля.



Какао, орехи и мороженое могут вдохновлять, словно божественные Грации, воплощающие красоту, прелесть и изящество.

ШОКОЛАД

**Линдт Креэйшн**

100 Г / МОЛОЧНЫЙ / КРЕМ-БРЮЛЕ

~~155.70~~  
**125<sup>00</sup> ₴**

ШОКОЛАД

**Линдт Креэйшн**

100 Г / МОЛОЧНЫЙ / С ФУНДУКОМ

~~155.70~~  
**125<sup>00</sup> ₴**

Крем-брюле – один из самых популярных, сладких и нежных, но и загадочных десертов в мире, ибо никто точно не знает, кто его изобрел. Зато «Линдт» понял, как придать своему молочному шоколаду вкус крем-брюле. Внутри плитки скрываются заварной сливочный крем и хрустящая карамельная крошка.

Десерт пралине открыл всему миру магию сладких орехов, измельченных до состояния пасты и объединенных с сахаром. Пралине по версии «Линдт» – это измельченный фундук, облаченный в подобную пасту из миндаля и фундука и покрытый тонким слоем молочного шоколада.



# Великая Чистота

## Непреодолимое обаяние кускового мыла.

Уж сколько косметических средств претерпело изменения с годами: тальк сменили антиперспиранты, зубной порошок — пасты, тушь для ресниц перебралась из коробочек во флаконы и так далее. Появился и новый вид мыла — жидкий. Но ему не удалось отправить в небытие своего прародителя, мыло кусковое, мир которого славен разнообразием сортов.



1. МЫЛО ТУАЛЕТНОЕ  
**Нести Данте  
Хорто Ботанико\***  
250 Г / ЭКСТРАКТ ТЫКВЫ

~~261.20~~  
**222<sup>00</sup>₽**

Каждый брусок «Нести Данте» изготовлен вручную по старинной технологии, без применения щелочи и синтетики. Главный компонент именно этого мыла, входящего в овощную серию марки, — тыквенная мякоть, содержащая органические кислоты. В сочетании с натуральным оливковым и пальмовым маслами оно смягчает верхние слои кожи, даря особенную нежность.

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





2. МЫЛО ТУАЛЕТНОЕ  
**Ле Петит Оливие**

250 Г / ОЛИВА

~~204.60~~  
**177<sup>00</sup>₽**

Вдохновленные традициями французского мыловарения, современные косметологи из Прованса создали это мыло, не содержащее животных жиров, нежное, обладающее бархатистой и стойкой пеной. Масло оливы с его волшебным ароматом и такими же свойствами обеспечит идеальное очищение, увлажнение и смягчение любому типу кожи.



3. МЫЛО ТУАЛЕТНОЕ  
**Макунва**

100 Г / ПЯТЬ ЗЛАКОВ /  
СКРАБ

~~54.60~~  
**46<sup>00</sup>₽**

Лучше обычного кускового мыла может быть только мыло, содержащее мелкие абразивные частицы, скрабирующие омертвевшие клетки эпидермиса. Японские мастера добавили в «Макунва» частички золотистой фасоли, зерен буенника, черных соевых бобов, рисовой крупы и кунжута. Мыло дарит свежесть и мягкость за счет альфа-гидроксикислот из винограда, апельсина, яблока, лимона и лайма.



4. МЫЛО ТУАЛЕТНОЕ  
**Керасис Силк Моистур Экён**

100 Г

~~67.60~~  
**59<sup>00</sup>₽**

Название мыла переводится как «Шелковая влага» — оно создано наполнить сухую кожу влагой и кислородом с помощью экстракта альпийских трав, глубоководной морской воды и миндального масла в составе. Корейские мыловары, работающие на марку «Керасис», добавили еще два штриха: тонкий аромат персика к самому мылу и шедевр Густава Климта на упаковку.



Твердое мыло претерпело множество метаморфоз, пройдя путь от скромных семейных мыловарен до фабрик XVIII века и Промышленной революции. В XIX веке оно превратилось в приятный культ: чего стоили одни упаковки из тонкой расписной бумаги, в которые бережно заворачивались брусочки. Или шедевры рекламы, прославляющей все виды мыла от туалетного до детского.



### 1. МЫЛО ТУАЛЕТНОЕ Содасан Био

100 Г / ЛИМОН /  
ГЛИЦЕРИНОВОЕ

~~204.80~~  
**177<sup>00</sup> ₺**

Сияющая, эластичная и упругая кожа – та, что не теряет много влаги. В этом ей поможет растительный глицерин, который «Содасан» использует для своего экомыла. «Лимон», содержащий чистые эфирные масла цитрусовых, идеален для утреннего душа: свежий запах бодрит и пробуждает, полезный состав обеспечивает эпидермису увлажненность на весь день.



### 2. МЫЛО ТУАЛЕТНОЕ Нести Данте Лаванда\*

150 Г / РОЗОВОЕ КЪЯНТИ

~~219.80~~  
**189<sup>00</sup> ₺**

За столь романтичным названием и оберткой из флорентийской бумаги скрывается мыло, благоухающее лавандой. Экстракт средиземноморской лаванды оказывает уникальный эффект: с одной стороны, расслабление и ароматерапия, с другой – идеальное тонизирование кожи. А натуральная отдушка позволит в жаркий день обойтись без духов.

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



Натуральные масла, содержащиеся в лучшем мыле, не только очищали кожу, но и преображали весь облик того, кто его использовал, оставляя на теле тонкий парфюмированный шлейф. Старинные традиции приготовления кускового мыла берегутся и применяются по сей день самыми достойными косметическими компаниями. **1**



3. МЫЛО ТУАЛЕТНОЕ  
**Виннис Био**  
250 Г / МАРСЕЛЬСКОЕ

~~185.60~~  
**155<sup>00</sup>₽**

Взяв за основу рецептуру марсельского мыла (одну из старейших в Европе), итальянские мыловары придумали средство, одинаково идеально подходящее для личной гигиены и стирки вещей. Эффект достигается не за счет химии — ее в составе нет, — а за счет высокого содержания растительных жирных кислот и ароматного эфирного масла цитронеллы.



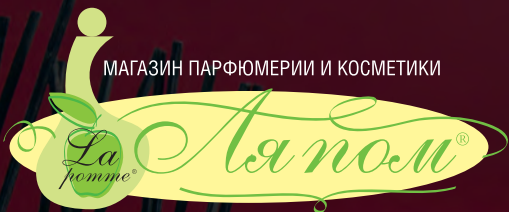
4. МЫЛО  
**Ми ту Ю**  
100 Г / С МАСЛОМ АВОКАДО / ДЕТСКОЕ

~~79.80~~  
**69<sup>00</sup>₽**

Мишка Тедди всегда был верным другом детей, и потому итальянская компания «Силк Спа» украсила его портретом мыло, которым можно мыть малыша с первых дней жизни. Из его состава исключены аллергенные отдушки, красители, парабены, SLS: на страже здоровья нежной детской кожи встает питательное масло авокадо и витамины А, Е и D из природных компонентов.



МАГАЗИН ПАРФЮМЕРИИ И КОСМЕТИКИ



# Скидка 25 %

на ароматы для интерьера бренда *Esteban*\*



«Эстебан», линия парфюма для интерьера, создаст в вашем доме чарующую атмосферу. Естественный, легкий и гипнотический букет цветочных ароматов живет во флаконах духов, палочках и керамических украшениях этой французской марки, не использующей в производстве фталат и консерванты. Духи «Эстебан» можно смело наносить на домашний текстиль, предметы мебели или просто распылять в воздухе. А наиболее заветные уголки вашего дома украсьте изящными керамическими фигурками, пропитанными концентрированной парфюмерной эссенцией. Тайну производства этой керамики «Эстебан» хранит уже 30 лет.

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 01.09 по 30.09.2014 года. Количество товаров, участвующих в акции, ограничено.



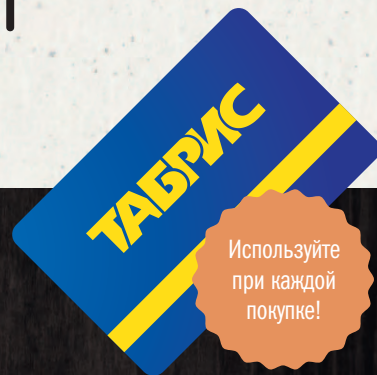
# Каталог товаров

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

## дисконтная карта

предоставляет скидку на все  
товары

3%, 5% или 7%



Вкуснейшие шоколадные  
сладости для хорошего  
настроения

(стр. 96–98)



Приятная атмосфера:  
выберите освежитель  
воздуха с лучшим ароматом

(стр. 138–139)

164



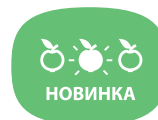
товара со скидкой  
более 20 %

45



товаров кубанских  
производителей

92



новых товара



## 1. САЛАТ

**Осенний**

100 Г / ЯЙЦО ВАРЕНОЕ, СЫР, ВЕТЧИНА, ОГУРЦЫ,  
УКРОП, МАЙОНЕЗ

~~37.10~~  
**31<sup>53</sup>Р**



Для оригинальной подачи  
салата используйте тарта-  
летки

## 2. САЛАТ

**Маркиз**

100 Г / ГРУДКА КОПЧЕНАЯ КУРИНАЯ, БУЖЕНИНА,  
КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ, КУКУРУЗА, ТОМАТЫ,  
ЛУК ЗЕЛЕНый, КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый, ОГУРЦЫ  
СВЕЖИЕ, МАЙОНЕЗ СО СПЕЦИЯМИ

~~33.50~~  
**28<sup>47</sup>Р**



Три вида мяса придают  
особую сытность



1. МИНИ-ПИЦЦА  
**Американо\***

200 Г / ТЕСТО, МОЦАРЕЛЛА, САЛЯМИ, СОУС  
ТОМАТНЫЙ, ЛУК, ПЕТРУШКА

~~108.40~~  
**92<sup>14</sup>₽**



Приготовлено в жаркой  
дровяной печи по итальян-  
ской технологии

2. БУРРИТО  
**С ветчиной и сыром\*\***

240 Г / ЛЕПЕШКА ПШЕНИЧНАЯ, ВЕТЧИНА,  
СЫР, ОГУРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ, ТОМАТ,  
КЕТЧУП, МАЙОНЕЗ, САЛАТ АЙСБЕРГ

~~130.00~~  
**110<sup>50</sup>₽**



Продается в удобной упаков-  
ке, что позволит насладиться  
буррито в дороге или офисе

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

\*\* Только в супермаркетах на ул. Ставропольской, 222, ул. Красных Партизан, 173, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).



1. БЛЮДО НА МАНГАЛЕ  
**Филе индейки\*\***

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

~~73.10~~  
**62<sup>13</sup>Р**



Тонкий аромат костра этому мясу придает приготовление на мангале

2. БЛЮДО НА МАНГАЛЕ  
**Крыло курицы\*\***

100 Г / КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ, СОЛЬ, ПЕРЕЦ, ЛУК

~~39.92~~  
**33<sup>93</sup>Р**



Не забудьте выбрать белый или красный соус для сопровождения

\* На ул. Сормовской, 108/1, ул. 40-летия Победы, 144/5.

\*\* Кроме супермаркетов на ул. Ставропольской, 213, ул. Московской, 54, ул. Ставропольской, 222.



1. ГОТОВОЕ БЛЮДО

**Мясо по-французски**100 Г / СВИНИНА, СЫР, МАЙОНЕЗ,  
ЛУК, СПЕЦИИ~~72.60~~  
**61<sup>71</sup>Р**Готовится в кольце, что  
удобно для сервировки  
праздничного стола

2. ГОТОВОЕ БЛЮДО

**Стейк из трески**

100 Г / ТРЕСКА, МУКА, СОЛЬ

~~39.60~~  
**33<sup>66</sup>Р**Раскроет свой вкус в сочета-  
нии с кисло-сладкими  
соусами



1

1. НАБОР

**Сяке-моно**

175 Г / РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

~~132.00~~  
**112<sup>20</sup>₽**



В набор входят соевый соус,  
палочки, имбирь и васаби

2. НАБОР

**Унаги**145 Г / РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ-/  
РОЛЛ С ОГУРЦОМ

~~166.00~~  
**141<sup>10</sup>₽**



Чтобы вкус ролла раскрылся  
в полной мере, перед ним  
стоит съесть кусочек имбиря



1. ЛАПША

### Яки-удон Со свиной и овощами

100 Г / ЛАПША ПШЕНИЧНАЯ, СВИНИНА, МОРКОВЬ,  
БАКЛАЖАН, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ЧЕСНОК, ЛУК

~~53.20~~  
**45<sup>22</sup>₽**



Обжарка на тепане овощей  
и мяса придает им особую  
сочность

2. РИС

### С овощами

100 Г / ЖАРЕНый / РИС, МОРКОВЬ,  
БАКЛАЖАН, ПЕРЕЦ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, МАСЛО  
КУНЖУТНОЕ, СОУС СОЕВЫЙ, КУНЖУТ, ЧЕСНОК, ЛУК

~~22.40~~  
**19<sup>04</sup>₽**



Солоноватый вкус достигается  
только за счет ферментированного  
соевого соуса



## 1. ШАРИКИ

**С вареной сгущенкой**50 Г / ТВОРОГ, МЕЛАНЖ, МУКА, САХАР,  
СГУЩЕНКА ВАРЕНАЯ~~16.50~~  
**14<sup>03</sup>₽**Подайте с дрессингом из меда-  
суфле и свежих ягод

## 2. РОГАЛИК

**С яблочным повидлом**85 Г / ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ,  
ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ, САХАР, МЕЛАНЖ~~25.50~~  
**21<sup>68</sup>₽**Рецепт рогалика восходит  
к венской выпечке XIII века





1. ХЛЕБ

### Злаковый

320 Г / РЖАНОЙ / ФОРМОВОЙ /  
НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ

~~32.80~~  
**26<sup>00</sup>₽**



Кисло-сладкий вкус хлеба сочетается как с джемами и чатни, так и с рыбой и мясом

2. КЕКС

### Праздничный

450 Г / С ЯБЛОКАМИ

~~60.70~~  
**48<sup>00</sup>₽**



Кусочки кубанских яблок придают вкусу пикантную свежесть



1. ТОРТ

### Блинный С малиной и шоколадом

1 кг / блины, мусс шоколадный, малина  
свежемороженая, крем заварной с добавлением  
сливочного ликера, орех грецкий, карамель

~~450.30~~  
**360<sup>00</sup>₽**

Шоколадный мусс изготовлен  
из бельгийского шоколада

2. ТОРТ

### Домашний со сметаной и черносливом

1 кг / бисквит медовый, крем  
сливочно-сметанный, чернослив, орех грецкий,  
крем творожный, ягоды

~~387.40~~  
**309<sup>00</sup>₽**

ТОРГОВАЯ СЕТЬ  
**ТАБРИС**

Заказы на торты собствен-  
ного производства «Табриса»  
принимаются за 3 дня



НАПИТОК  
**Маунтин  
Дью**  
1,75 л

~~64.80~~  
**46<sup>00</sup> ₺**



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

~~62.40~~  
**46<sup>00</sup> ₺**



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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

89



НАПИТОК  
**Кока-Кола**  
1,5 л  
~~65.20~~  
**45<sup>00</sup> ₺**



НАПИТОК  
**Спрайт**  
1,5 л  
~~67.70~~  
**45<sup>00</sup> ₺**



НАПИТОК  
**Фанта**  
1,5 л / АПЕЛЬСИН  
~~67.70~~  
**45<sup>00</sup> ₺**



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

110.10  
**79<sup>00</sup> ₺**



НЕКТАР  
**Сочная долина**  
 0,97 л / ЯБЛОКО, ВИНОГРАД /  
 ЯБЛОКО ЗЕЛЕНОЕ /  
 ЯБЛОКО, ПЕРСИК

~~49.70~~  
**41<sup>00</sup> ₺**





МОРС  
**Северная Ягода**  
0,95 л / ЯГОДНЫЙ СБОР\* /  
КЛЮКВА

74.20  
**49<sup>00</sup> ₺**

\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

91



ПИТЬЕВАЯ ВОДА  
**Святой  
Источник  
Спорт**  
0,33 л / НЕГАЗИРОВАННАЯ

16.00  
**13<sup>00</sup> ₺**



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

~~15.30~~  
**12<sup>00</sup> ₺**

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



НАПИТОК  
**Ред Булл**  
0,25 л / ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ

~~76.10~~  
**59<sup>00</sup> ₺**



СУКРАЛОЗА  
**Милфорд\***  
22,2 Г / 1\*370 ТАБЛЕТОК / С ИНУЛИНОМ

~~107.40~~  
**88<sup>00</sup> ₺**

\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



КВАС  
**Никола**  
2 л / ТРАДИЦИОННЫЙ

~~60.40~~  
**47<sup>00</sup> ₺**



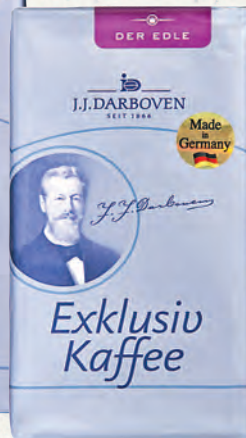
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
**Кубай**  
1,5 л / ПИТЬЕВАЯ / НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~22.40~~  
**18<sup>00</sup> ₺**



КОФЕ  
**Бушидо  
Ред Катана**  
100 г / РАСТВОРИМЫЙ

~~421.90~~  
**295<sup>00</sup> ₺**



КОФЕ  
**Дарбовен Эксклюзив**  
250 г / МЯГКИЙ / ЭЛИТНЫЙ / МОЛОТЫЙ

~~280.50~~  
**203<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

93



КОФЕ  
**Нескафе  
Грин Бленд**  
95 г / РАСТВОРИМЫЙ

~~247.70~~  
**173<sup>00</sup> ₺**



КОФЕ  
**Нескафе  
Голд**  
95 г / РАСТВОРИМЫЙ

~~227.80~~  
**159<sup>00</sup> ₺**



КОФЕ  
**Нескафе  
Голд**  
95 г / КРЕПКИЙ / РАСТВОРИМЫЙ

~~227.80~~  
**159<sup>00</sup> ₺**





ЧАЙ  
**Липтон**  
**Зеленый**  
**порох**  
 20\*1,8 Г / ЗЕЛЕНЫЙ / В ПИРАМИДКАХ

~~75.30~~  
**61<sup>00</sup> ₺**

ЧАЙ  
**Липтон**  
**Лесные**  
**ягоды\***  
 20\*1,7 Г / ЧЕРНЫЙ / В ПИРАМИДКАХ

~~73.90~~  
**61<sup>00</sup> ₺**

ЧАЙ  
**Липтон**  
**Милд**  
**Цейлон**  
 20\*1,8 Г / ЧЕРНЫЙ / В ПИРАМИДКАХ

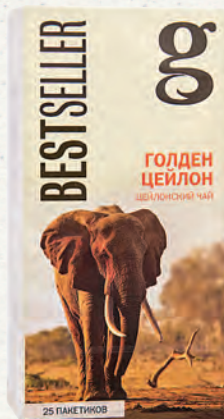
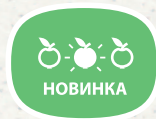
~~75.30~~  
**61<sup>00</sup> ₺**

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



КОФЕ  
**Новодиа**  
**Реал\***  
 1 КГ / ЗЕРНО

~~1 221.00~~  
**740<sup>00</sup> ₺**



ЧАЙ  
**Грейс**  
**Бестселлер**  
**Голден**  
**Цейлон\*\***  
 25\*2 Г / ЧЕРНЫЙ /  
 В ПАКЕТИКАХ

~~55.40~~  
**45<sup>00</sup> ₺**

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

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





ЧАЙ  
**Алокозай**  
 25\*2 Г / ЧЕРНЫЙ / ЭРЛ ГРЕЙ /  
 В ПАКЕТИКАХ

~~56.60~~  
**46<sup>80</sup> ₺**

ЧАЙ  
**Алокозай**  
 25\*2 Г / ЗЕЛЕНый / ЦЕЙЛОНСКИЙ / ЧЕРНЫЙ /  
 В ПАКЕТИКАХ

~~52.00~~  
**43<sup>00</sup> ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

95



ЧАЙ  
**Ахмад Ти**  
**Черри десерт /**  
**Цитрус пэйшн /**  
**Мейджик ройбуш**  
 20\*2 Г / ТРАВЯНОЙ / В ПАКЕТИКАХ

~~61.50~~  
**46<sup>00</sup> ₺**

ЧАЙ  
**Ахмад Ти**  
**Форест берриз /**  
**Минт коктейль /**  
**Камомайл монинг**  
 20\*2 Г / ТРАВЯНОЙ / В ПАКЕТИКАХ

~~61.50~~  
**46<sup>00</sup> ₺**

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202



**STORCK**



КОНФЕТЫ  
**Мерси**  
400 Г / АССОРТИ

~~458.00~~  
**375<sup>00</sup> ₺**

КОНФЕТЫ  
**Тоффифе**  
125 Г

~~103.90~~  
**85<sup>00</sup> ₺**

96 Кондитерские изделия

ТАБРИС № 09 (132) сентябрь '14



КОНФЕТЫ  
**Рот Фронт**  
1 КГ / БАТОНЧИК /  
НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ

~~281.50~~  
**230<sup>00</sup> ₺**

КОНФЕТЫ  
**Бабаевские\***  
200 Г / МИНДАЛЬНОЕ  
ПРАЛИНЕ

~~173.60~~  
**142<sup>00</sup> ₺**

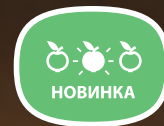
ШОКОЛАД  
**Бабаевский**  
90 Г / ГОРЬКИЙ /  
С КУНЖУТОМ / С ФУНДУКОМ\*\*

~~50.70~~  
**41<sup>00</sup> ₺**

\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

\*\* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.

# SNICKERS



## ТЫ — НЕ ТЫ, КОГДА ГОЛОДЕН.



MARS.COM

КОНФЕТЫ  
**Сникерс**  
1 КГ / МИНИ

~~375.36~~  
**299<sup>00</sup> ₺**



ШОКОЛАД  
**Российский / Кофе с молоком**  
 90 Г / ТЕМНЫЙ / МОЛОЧНЫЙ

~~43.00~~  
**37<sup>00</sup> ₺**



ШОКОЛАД  
**Очень молочный**  
 95 Г / С МИНДАЛЕМ И ВАФЛЕЙ

~~43.00~~  
**37<sup>00</sup> ₺**



ШОКОЛАД  
**Фрэй**  
 100 Г / МОЛОЧНЫЙ /  
 ПЕКАН И КАРАМЕЛЬ

~~140.80~~  
**115<sup>00</sup> ₺**



ШОКОЛАД  
**Фрэй**  
 100 Г / ГОРЬКИЙ /  
 ЛИМОН И ПЕРЕЦ

~~133.60~~  
**109<sup>00</sup> ₺**



ШОКОЛАД  
**Фрэй**  
 100 Г / ГОРЬКИЙ /  
 АПЕЛЬСИН / КАКАО 55 %

~~133.60~~  
**109<sup>00</sup> ₺**

**ТАБРИС**  
ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ



SUGARPOVA™

## Сладкая победа

Мария Шарاپова знает вкус победы. Им она поделилась с поклонниками, создав линейку сладостей под брендом Sugarpoва.

Наслаждайтесь  
сами и делитесь  
с друзьями.



ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА / МАРМЕЛАД

**Шугарпова**

142 Г / СПОРТИВНЫЙ РОЗОВЫЙ / ЛОВКИЙ  
КИСЛЫЙ / МОДНЫЙ САНЧЕС

~~232.80~~  
**177<sup>00</sup> ₺**



Поздравляем победителя  
нашего творческого  
конкурса «Живи играючи»  
Марину Сухареву.



РАХАТ-ЛУКУМ

**Хазер Баба**

250 Г / ФУНДУК,  
ФИСТАШКИ, КОКОС

~~272.00~~

**223<sup>00</sup> ₺**



РАХАТ-ЛУКУМ

**Хазер Баба**

125 Г / ФИСТАШКИ /  
ФУНДУК, ФИСТАШКИ, МИНДАЛЬ

~~146.80~~

**120<sup>00</sup> ₺**

100 Сладости, печенье

ТАБРИС № 09 (132) сентябрь '14



КОНФЕТЫ

**Раффаэлло**

150 Г

~~197.70~~

**162<sup>00</sup> ₺**



ШОКОЛАД

**Риттер Спорт\***  
**Элитный**

100 Г / ГОРЬКИЙ / КАКАО 73 %

~~65.30~~

**53<sup>00</sup> ₺**

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



ПЕЧЕНЬЕ  
**Свисс Делис  
 Бразилия**  
 100 Г / С ШОКОЛАДОМ

~~169.90~~  
**119<sup>00</sup> ₺**

ПЕЧЕНЬЕ  
**Лотус**  
 120 Г / КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЕ

~~65.70~~  
**46<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

101



КОНФЕТЫ  
**Джелли**  
 1 КГ / ЖЕЛЕЙНЫЕ

~~139.80~~  
**111<sup>00</sup> ₺**

ПЕЧЕНЬЕ  
**Чокопай**  
 360 Г / 1\*12

~~103.70~~  
**85<sup>00</sup> ₺**



МОРОЖЕНОЕ

## Вива ла Крема

687 Г / СОРБЕТ / КЛУБНИКА И МАЛИНА

568 Г / СЛИВОЧНОЕ / ПЕРСИК И МАРАКУЙЯ

551 Г / СЛИВОЧНОЕ / ФИСТАШКОВОЕ\*

~~356.40~~

**289<sup>00</sup> ₺**

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

102 Мороженое

ТАБРИС № 09 (132) сентябрь '14



МОРОЖЕНОЕ

## Мовенпик

444 Г / ПЛОМБИР /  
ТИРАМИСУ

~~522.90~~

**399<sup>00</sup> ₺**

МОРОЖЕНОЕ

## 48 Копеек\*

192 Г / ШОКОЛАДНОЕ /  
С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

~~58.60~~

**45<sup>00</sup> ₺**

МОРОЖЕНОЕ

## Мега Делюкс\*\*

77 Г / ДЕСЕРТ / С МИНДАЛЕМ

~~42.40~~

**33<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.





МОРОЖЕНОЕ  
**Глацио**  
430 Г / МОЛОЧНОЕ /  
ОРЕХ ПЕКАН И КАРАМЕЛЬ

~~307.40~~  
**255<sup>00</sup> ₺**



МОРОЖЕНОЕ  
**Глацио**  
305 Г / МОЛОЧНОЕ /  
ВИШНЯ АМАРЕНА

~~282.20~~  
**235<sup>00</sup> ₺**



МОРОЖЕНОЕ  
**Глацио**  
259 Г / БЕЛЬГИЙСКИЙ  
ШОКОЛАД

~~249.50~~  
**205<sup>00</sup> ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

103



МОРОЖЕНОЕ  
**СССР\***  
500 Г / ПЛОМБИР / ШОКОЛАДНОЕ /  
ВАНИЛЬНОЕ

~~133.70~~  
**109<sup>00</sup> ₺**



МОРОЖЕНОЕ  
**Кэдбери\*\***  
Взрывная карамель /  
Орехи в карамели

~~87.50~~  
**59<sup>00</sup> ₺**

72 Г / СЛИВОЧНОЕ

\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

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



СЫР  
~~370.50~~  
**Купеческий 296<sup>00</sup> ₺**  
Белебеевский\*

1 КГ / ЖИРНОСТЬ 55 %



СЫР  
~~91.30~~  
**Башкирский 73<sup>00</sup> ₺**  
Медовый

180 Г / НАРЕЗКА / ЖИРНОСТЬ 50 %



СЫР  
~~86.20~~  
**Белебеевский 69<sup>00</sup> ₺**

180 Г / НАРЕЗКА /  
ЖИРНОСТЬ 45 %

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



ДЕСЕРТ  
**Эрманн Гранд**  
200 Г / КОФЕ С МОЛОКОМ /  
ВАНИЛЬ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ /  
ШОКОЛАД СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ



~~47.40~~  
**39<sup>00</sup> ₺**





КУБАНСКИЙ  
ПРОДУКТ



1

2



3

4

5. СМЕТАНА  
**Кубанская  
Буренка** 53.00  
44<sup>00</sup> ₺  
0,4 л / ЖИРНОСТЬ 15 %

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

7. СЫР  
**Ламбер** 561.70  
449<sup>00</sup> ₺  
1 КГ / ЖИРНОСТЬ 50 %

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

1, 2. КОКТЕЙЛЬ  
**Чудо Молочное**  
0,95 л / ШОКОЛАД / ВАНИЛЬ /  
ЖИРНОСТЬ 2 %

71.70  
54<sup>00</sup> ₺

3, 4. ЙОГУРТ  
**Чудо**  
0,29 л / В АССОРТИМЕНТЕ

33.30  
25<sup>00</sup> ₺



6



5



7



8





ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК  
**Несквик  
 ДУО**  
 375 Г / ШАРИКИ

~~142.40~~  
**123<sup>00</sup> ₺**



ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК  
**Несквик**  
 375 Г / ШОКОЛАДНЫЙ /  
 ШАРИКИ

~~135.90~~  
**118<sup>00</sup> ₺**



ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК  
**Космостарз**  
 325 Г / МЕДОВЫЕ  
 ЗВЕЗДЫ, РАКЕТЫ

~~127.50~~  
**113<sup>00</sup> ₺**



КАША  
**Увелка**  
 200 Г / ОВСЯНАЯ /  
 С ЧЕРНИКОЙ

~~89.23~~  
**73<sup>00</sup> ₺**



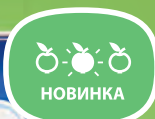
КАША  
**Увелка**  
 200 Г / ОВСЯНАЯ /  
 С КЛУБНИКОЙ

~~74.88~~  
**61<sup>00</sup> ₺**



КАША  
**Увелка**  
 200 Г / ОВСЯНАЯ /  
 С ЯБЛОКОМ

~~74.88~~  
**59<sup>00</sup> ₺**





ЙОГУРТ  
**Актимель**  
100 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

~~20.50~~  
**15<sup>00</sup> ₺**

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

~~37.00~~  
**29<sup>00</sup> ₺**

ТВОРОГ  
**Простоквашино**  
220 Г / ЖИРНОСТЬ 9 %

~~79.20~~  
**68<sup>00</sup> ₺**



СМЕТАНА  
**Простоквашино**  
0,35 л / ЖИРНОСТЬ 15 %

~~55.20~~  
**49<sup>00</sup> ₺**

СМЕТАНА  
**Простоквашино**  
0,35 л / ЖИРНОСТЬ 20 %

~~63.50~~  
**56<sup>00</sup> ₺**

СМЕТАНА  
**Простоквашино**  
0,35 л / ЖИРНОСТЬ 25 %

~~67.80~~  
**60<sup>00</sup> ₺**



МАКАРОНЫ  
**3 Колокольчика**

250 Г / ЗВЕЗДОЧКИ /  
ВЕРМИШЕЛЬ / РАКУШКИ МЕЛКИЕ /  
ИЗ ДВУХ ЯИЦ

~~55.30~~  
**45<sup>00</sup> ₺**

108 Макароны, крупа, соус, специи

ТАБРИС № 09 (132) сентябрь '14



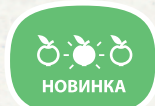
ХЛОПЬЯ  
**Мистраль**  
500 Г / ГЕРКУЛЕС /  
ТРАДИЦИОННЫЙ

~~51.50~~  
**42<sup>00</sup> ₺**



КРУПА  
**Мюлльон Парас**  
500 Г / ОВСЯНО-МАННАЯ /  
10 МИНУТ

~~74.30~~  
**52<sup>00</sup> ₺**



СОУС  
**Долмио**  
350 Г / ТОМАТНЫЙ / С ОЛИВКАМИ

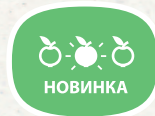
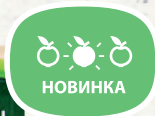
~~90.70~~  
**63<sup>00</sup> ₺**

АДЖИКА  
**Дары Кубани**  
350 Г / КУБАНСКАЯ / ОСТРАЯ

~~35.10~~  
**24<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

109



СПЕЦИИ  
**Котани**  
30 Г / ЗЕРНА ГОРЧИЦЫ / ЦЕЛЫЕ

~~31.81~~  
**26<sup>00</sup> ₺**

МАЙОНЕЗ  
**Слобода**  
220 Г / С ЛИМОННЫМ СОКОМ / ЖИРНОСТЬ 67 %

~~29.80~~  
**24<sup>00</sup> ₺**



КОНСЕРВЫ

**Делфи  
Томаты\***

360 Г / СУШЕННЫЕ / В МАСЛЕ

~~219.90~~

**180<sup>00</sup> ₺**



КОНСЕРВЫ

**Ибарра  
Оливки**

240 Г / С ЛОСОСЕМ



НОВИНКА

~~118.30~~

**97<sup>00</sup> ₺**

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

110 Консервы, ветчина, сосиски, полуфабрикат

ТАБРИС № 09 (132) сентябрь '14



ВЕТЧИНА

**ДЫМОВ**

1 КГ / ВАРЕНАЯ /

ДЛЯ ЗАВТРАКА / НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА

~~551.10~~

**449<sup>00</sup> ₺**



СОСИСКИ

**ДЫМОВ**

470 Г / ИЗ ГОВЯДИНЫ /

ВАРЕННЫЕ

~~201.60~~

**169<sup>00</sup> ₺**



СОСИСКИ

**ДЫМОВ**

370 Г / МОЛОЧНЫЕ /

ВАРЕННЫЕ / НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА

~~156.30~~

**129<sup>00</sup> ₺**



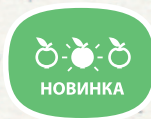


ПОЛУФАБРИКАТ  
**Золотой петушок**  
 420 Г / ЦЫПЛЕНОК /  
 КУСОЧКИ ФИЛЕ / В ПАНИРОВКЕ

~~102.90~~  
**65<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

111



ПРЕСЕРВЫ  
**Меридиан**  
 200 Г / МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ /  
 В МАСЛЕ

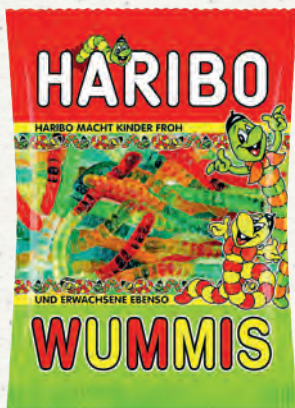
~~124.60~~  
**75<sup>00</sup> ₺**



КОНСЕРВЫ  
**Хорошо**  
**Морепродукты\***  
 250 Г / ШПРОТЫ / В МАСЛЕ

~~101.66~~  
**66<sup>00</sup> ₺**

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



МАРМЕЛАД  
**Харибо**  
**Червячок Вуммис**  
200 Г / ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ

~~70.90~~  
**58<sup>00</sup> ₺**



ОРЕХИ  
**Чака**  
130 Г / АРАХИС / С ПЕРЦЕМ /  
С СЫРОМ

~~50.60~~  
**42<sup>00</sup> ₺**



112 Мармелад, орехи, чипсы

ТАБРИС № 09 (132) сентябрь '14

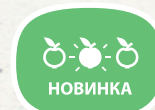


ОРЕХИ  
**Дары природы**  
**Кешью**  
150 Г / ОЧИЩЕННЫЕ

~~155.30~~  
**99<sup>00</sup> ₺**



ХЛЕБЦЫ  
**Блокбастер**  
**Мюсли**  
130 Г / РЖАНЫЕ



~~93.82~~  
**76<sup>00</sup> ₺**



ЧИПСЫ  
**Лейс макс**

100 Г / КАРТОФЕЛЬНЫЕ / БАРБЕКЮ /  
КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

~~49.50~~  
**40<sup>00</sup> ₺**

ЧИПСЫ  
**Лейс макс**

100 Г / КАРТОФЕЛЬНЫЕ /  
СЫР И ЛУК / МЯСО НА УГЛЯХ

~~49.50~~  
**40<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

113



ЧИПСЫ  
**Лоренц Кранчипс**

75 Г / КАРТОФЕЛЬНЫЕ / СМЕТАНА И СПЕЦИИ / БЕЛЫЕ ГРИБЫ СО СМЕТАНОЙ / СТЕЙК НА ГРИЛЕ / СЫР И ЛУК

~~45.30~~  
**38<sup>00</sup> ₺**

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



ХИНКАЛИ  
**Люкс**  
900 Г / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

87.20  
**69<sup>00</sup> ₴**



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

210.70  
**170<sup>00</sup> ₴**



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

147.60  
**120<sup>00</sup> ₴**



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

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

# Домашняя классика



Пельмени и вареники готовятся кулинарами «Табрис» по классическим рецептам, лепятся вручную и немедленно замораживаются. Тонкое тесто, натуральные начинки из свежих ингредиентов и отсутствие сои, искусственных компонентов и консервантов — абсолютно домашнее качество.

Требуют не более 5 минут варки. Хороши в жареном и запеченном видах, «в горшочке» под разными соусами и приправами, с гарниром из овощей и грибов и даже в супах.

## ВЫБЕРИТЕ ЛЮБИМЫЙ ВКУС

### ПЕЛЬМЕНИ С:

- индюшатиной
- курятиной
- свиной и говяжьей
- свиной, говяжьей и грибами

### ВАРЕНИКИ С:

- творогом
- адыгейским сыром
- картофелем
- картофелем и грибами
- картофелем и капустой

ВЕС: 500–1000 Г

Во всех супермаркетах «Табрис»



ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ  
**Агуша Я сам\***  
90 г / МУЛЬТИФРУКТ / ЯБЛОКО /  
С 6 МЕСЯЦЕВ

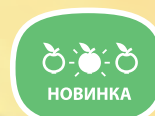
30.60  
**24<sup>00</sup> ₺**

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ  
**Агуша Я сам**  
90 г / БАНАН / ГРУША / ЯБЛОКО, ПЕРСИК /  
С 6 МЕСЯЦЕВ

30.60  
**24<sup>00</sup> ₺**

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ  
**Агуша Я сам\*\***  
90 г / ЯБЛОКО, БАНАН, ПЕЧЕНЬЕ /  
С 6 МЕСЯЦЕВ

30.60  
**23<sup>00</sup> ₺**



КОМПОТ / МОРС  
**Агуша**  
200 мл / КУРАГА, ИЗЮМ, ЯБЛОКО /  
ЯГОДНЫЙ СБОР / С 8 МЕСЯЦЕВ

22.80  
**18<sup>00</sup> ₺**



СОК  
**Агуша**  
200 мл / ОСВЕТЛЕННЫЙ / БЕЗ САХАРА / ЯБЛОКО / С 3 МЕСЯЦЕВ  
200 мл / С МЯКОТЬЮ / БЕЗ САХАРА / МУЛЬТИФРУКТ / С 6 МЕСЯЦЕВ  
200 мл / ОСВЕТЛЕННЫЙ / БЕЗ САХАРА / ГРУША / С 4 МЕСЯЦЕВ

19.30  
**15<sup>00</sup> ₺**

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

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



ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

**Фрутоняня**

90 Г / ВИТАМИННЫЙ САЛАТИК\* / С 5 МЕСЯЦЕВ

90 Г / ЯБЛОКО / С 4 МЕСЯЦЕВ

~~31.10~~

**25<sup>00</sup> ₺**

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

**Фрутоняня**

90 Г / ТВОРОГ, ЯБЛОКО, БАНАН\*\* /

СЛИВКИ, ЯБЛОКО, АБРИКОС / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~31.10~~

**25<sup>00</sup> ₺**

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

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

117



ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

**Хипп\***

90 Г / ЯБЛОКО, ГРУША, БАНАН / БАНАН, ГРУША,

МАНГО / ЯБЛОКО, КЛУБНИКА, БАНАН / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~50.54~~

**45<sup>00</sup> ₺**

ПЮРЕ ОВОЩНОЕ

**Хипп\*\***

125 Г / НЕЖНЫЕ ОВОЩИ / С 7 МЕСЯЦЕВ

125 Г / РИС, БРОККОЛИ / С 5 МЕСЯЦЕВ

~~59.34~~

**53<sup>00</sup> ₺**

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

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



ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ  
**Спеленок\*** ~~30.40~~  
80 Г / ЧЕРНОСЛИВ /  
**24<sup>00</sup> ₺**  
С 4 МЕСЯЦЕВ

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ / ПЮРЕ ОВОЩНОЕ  
**Спеленок\*** ~~24.20~~  
80 Г / ГРУША / С 4 МЕСЯЦЕВ /  
**19<sup>00</sup> ₺**  
80 Г / МОРКОВЬ, ЯБЛОКО / С 5 МЕСЯЦЕВ



МОРС  
**Спеленок** ~~19.50~~  
200 МЛ / САДОВЫЕ ЯГОДЫ /  
**15<sup>00</sup> ₺**  
ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ / С 8 МЕСЯЦЕВ

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



КАША  
**Хайнц  
Лакомая** ~~117.90~~  
**100<sup>00</sup> ₺**  
200 Г / ГРЕЧКА / ГРУША, АБРИКОС, СМОРОДИНА /  
ОВСЯНКА / ЯБЛОКО, ЧЕРНИКА, ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА /  
РИС / АБРИКОС, ЧЕРНОСЛИВ / С МОЛОКОМ / С 5 МЕСЯЦЕВ

КАША  
**Хайнц  
Любопышка\*** ~~111.90~~  
**95<sup>00</sup> ₺**  
200 Г / МНОГОЗЕРНОВАЯ / БАНАН, КЛУБНИКА / СЛИВА,  
ЯБЛОКО, МАЛИНА, ЧЕРНИКА / С ЙОГУРТОМ / С 12 МЕСЯЦЕВ

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





# Gerber®



СОК  
**Гербер**  
175 мл / ЯБЛОКО /  
БЕЗ САХАРА / ПЕРВАЯ СТУПЕНЬ /  
С 3 МЕСЯЦЕВ

55.60  
**53<sup>00</sup> ₺**



ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ  
**Гербер**  
130 г / ЯБЛОКО /  
ПЕРВАЯ СТУПЕНЬ / С 5 МЕСЯЦЕВ

52.70  
**50<sup>00</sup> ₺**



ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ  
**Гербер**  
130 г / ЯБЛОКО, ГРУША /  
ПЕРВАЯ СТУПЕНЬ / С 5 МЕСЯЦЕВ

52.70  
**50<sup>00</sup> ₺**



ПЮРЕ ОВОЩНОЕ  
**Гербер**  
130 г / БРОККОЛИ /  
ПЕРВАЯ СТУПЕНЬ / С 4 МЕСЯЦЕВ

53.20  
**50<sup>00</sup> ₺**



ПЮРЕ ОВОЩНОЕ  
**Гербер**  
80 г / ТЫКВА /  
ПЕРВАЯ СТУПЕНЬ / С 5 МЕСЯЦЕВ

39.00  
**37<sup>00</sup> ₺**



ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ  
**Гербер**  
80 г / ЧЕРНОСЛИВ /  
ПЕРВАЯ СТУПЕНЬ / С 4 МЕСЯЦЕВ

38.30  
**36<sup>00</sup> ₺**



ДРАЖЕ  
**Дисней  
 Самолеты**  
 10 Г / ВЕНТИЛЯТОР  
 С ИГРУШКОЙ

~~140.30~~  
**112<sup>00</sup> ₺**



ДРАЖЕ  
**Дисней  
 Самолеты**  
 20 Г / ЯЙЦО С ИГРУШКОЙ

~~66.20~~  
**53<sup>00</sup> ₺**

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



ИГРУШКА  
**Тамагочи Фрэндз\***  
 1 ШТ.

~~1 765.30~~  
**1 199<sup>00</sup> ₺**



186\* 7\*



100\* 7\*

ПАЗЛ  
**Наностад\*\***  
 1 ШТ. / СТАДИОН КЛУБА МАНЧЕСТЕР  
 ЮНАЙТЕД / СТАДИОН КЛУБА БАРСЕЛОНА

1 242.60  
**789<sup>00</sup> ₺**

\* Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213, ул. Московской, 54, ул. Ставропольской, 222.

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



КУКЛА

**Каваи\***

1 ШТ. / БОЛЬШАЯ

~~1 270.90~~

**799<sup>00</sup> ₺**

\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

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



ПОДГУЗНИКИ

**Хаггис Ультра Комфорт**

21 ШТ. / МИДИ / ОТ 5 КГ ДО 9 КГ / ДЛЯ МАЛЬЧИКОВ / ДЛЯ ДЕВОЧЕК

19 ШТ.\*\* / МАКСИ / ОТ 8 КГ ДО 14 КГ / ДЛЯ МАЛЬЧИКОВ / ДЛЯ ДЕВОЧЕК

~~332.60~~

**232<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

121



БУТЫЛОЧКА

**Иамо Гоу**

1 ШТ. / 170 МЛ /  
САМОНАГРЕВАЮЩАЯСЯ /  
ОРАНЖЕВАЯ / ЗЕЛЕНАЯ

~~1 536.80~~

**1 299<sup>00</sup> ₺**



КАРТРИДЖ

**Иамо Варм**

5 ШТ. / НАГРЕВАЮЩИЙ /  
ОДНОРАЗОВЫЙ / ДЛЯ БУТЫЛОЧКИ

~~307.40~~

**259<sup>00</sup> ₺**



НОСИК

**Иамо Варм**

1 ШТ. / ОРАНЖЕВЫЙ /  
ЗЕЛЕНЫЙ / ДЛЯ БУТЫЛОЧКИ

~~230.60~~

**195<sup>00</sup> ₺**

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



ТРУСИКИ  
**Меррис** ~~1 106.00~~  
**949<sup>00</sup> ₺**  
 58 ШТ. / ОТ 6 КГ ДО 10 КГ  
 26 ШТ.\* / ОТ 15 КГ ДО 28 КГ

ТРУСИКИ  
**Меррис** ~~707.00~~  
**599<sup>00</sup> ₺**  
 22 ШТ. / ОТ 9 КГ ДО 14 КГ  
 19 ШТ.\*\* / ОТ 12 КГ ДО 22 КГ

САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ  
**Меррис** ~~432.00~~  
**379<sup>00</sup> ₺**  
 54 ШТ. / КОНТЕЙНЕР /  
 ДЕТСКИЕ

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

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

122 Товары для детей

ТАБРИС № 09 (132) сентябрь '14



ПОДГУЗНИКИ  
**Кути Квилт** ~~588.00~~  
**499<sup>00</sup> ₺**  
 72 ШТ. / МИНИ / ДО 5 КГ  
 60 ШТ. / МИДИ / ОТ 5 КГ ДО 10 КГ



ПОДГУЗНИКИ  
**Кути Квилт** ~~588.00~~  
**499<sup>00</sup> ₺**  
 40 ШТ. / МАКСИ / ОТ 13 КГ

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



БАЛЬЗАМ  
**Бейби Спеис\***  
750 мл / жидкий / детский /  
для стирки

~~311.80~~  
**280<sup>00</sup> ₺**

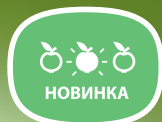
САЛФЕТКИ  
**Ола Тереза**  
80 шт. / влажные

~~163.20~~  
**115<sup>00</sup> ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

123



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ  
**Я Самая**  
**Любимая**  
**малышка Эко**  
63 шт. / для детей

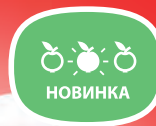
~~99.00~~  
**84<sup>00</sup> ₺**

ВАТНЫЕ ДИСКИ  
**Я Самая**  
120 шт. / био /  
БАМБУК, ХЛОПОК

~~80.72~~  
**68<sup>00</sup> ₺**

САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ  
**Я Самая**  
15 шт. / био /  
БАМБУК, ХЛОПОК / для  
ИНТИМНОЙ ГИГИЕНЫ

~~35.10~~  
**29<sup>00</sup> ₺**



ГЕЛЬ  
**Дюрекс плей Сенсуал /  
 Алоэ вера**  
 200 МЛ / 2 В 1 / ДЛЯ ИНТИМНОГО МАССАЖА

~~314.60~~  
**267<sup>00</sup> ₺**

ГЕЛЬ-СМАЗКА  
**Дюрекс плей Фил /  
 Вери Черри**  
 50 МЛ

~~171.60~~  
**145<sup>00</sup> ₺**



МУСС  
**Лактацид  
 Фемина**  
 150 МЛ / для интимной  
 ГИГИЕНЫ

~~241.70~~  
**194<sup>00</sup> ₺**

ГЕЛЬ  
**Лактацид  
 Фемина Фреш**  
 200 МЛ / для интимной  
 ГИГИЕНЫ

~~232.60~~  
**189<sup>00</sup> ₺**

САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ  
**Лактацид  
 Фемина**  
 20 ШТ. / для интимной  
 ГИГИЕНЫ

~~201.70~~  
**162<sup>00</sup> ₺**



КРЕМ

**Вит**

100 мл / ЧУВСТВИТЕЛЬНАЯ КОЖА / СУХАЯ КОЖА\* / ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ВОЛОС

~~214.50~~

**183<sup>00</sup> ₺**

КРЕМ

**Вит**

90 мл / С МАСЛОМ ШИ / БАРХАТНАЯ РОЗА / ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ВОЛОС

~~214.50~~

**183<sup>00</sup> ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

125



ПЛАСТЫРЬ  
**Скинлайт**

1 ПАРА / ЖОБОБА /  
ДЛЯ ПЯТОК, ЛОКТЕЙ И КОЛЕН

~~100.70~~

**86<sup>00</sup> ₺**



КРЕМ / ГЕЛЬ-ДЕЗОДОРАНТ  
**Скинлайт**

20 мл / МАСЛО ШИ И АВОКАДО /  
ПЕРЕЧНАЯ МЯТА / ДЛЯ НОГ

~~74.80~~

**64<sup>00</sup> ₺**



ПОДУШЕЧКА  
**Скинлайт**

1 ШТ. / ОТШЕЛУШИВАЮЩАЯ /  
ДЛЯ ОЧИЩЕНИЯ ЛИЦА

~~46.50~~

**40<sup>00</sup> ₺**





ГЕЛЬ-ПЕНА  
**Ля Пети  
 Марселье**  
 250 мл / ЦВЕТОК  
 ВИШНИ / ГРЕЙПФРУТ  
 И АПЕЛЬСИН / ДЛЯ ДУША

105.66  
**92<sup>00</sup> ₺**



ГЕЛЬ  
**Нивея**  
 250 мл / ЛЕМОНГРАСС  
 И МАСЛО / ДЛЯ ДУША

124.60  
**99<sup>00</sup> ₺**



ГЕЛЬ  
**Нивея  
 Спорт**  
 250 мл / МУЖСКОЙ / ДЛЯ ДУША

122.30  
**98<sup>00</sup> ₺**



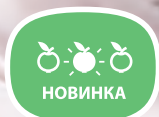
ГЕЛЬ  
**Нивея**  
 250 мл / МОЛОКО  
 И АБРИКОС / ДЛЯ ДУША

105.80  
**85<sup>00</sup> ₺**





Погрузись в НЕЖНОСТЬ  
Клубники со сливками



1. ДЕЗОДОРАНТ  
**Камей**  
150 мл / СПРЕЙ / НЕЖНАЯ  
КЛУБНИКА / ЖЕНСКИЙ ~~117.00~~  
**99<sup>00</sup> ₺**

2. ДЕЗОДОРАНТ  
**Камей**  
150 мл / СТИК / НЕЖНАЯ  
КЛУБНИКА / ЖЕНСКИЙ ~~125.20~~  
**107<sup>00</sup> ₺**

3, 4. МЫЛО ЖИДКОЕ  
**Камей**  
225 мл / КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМ /  
ТАЙСКИЙ ГРЕЙПФРУТ ~~73.80~~  
**63<sup>00</sup> ₺**

5, 6. КРЕМ-ГЕЛЬ  
**Камей**  
250 мл / КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМ /  
ПЕРСИКОВЫЙ КРЕМ / ДЛЯ ДУША ~~99.40~~  
**85<sup>00</sup> ₺**



МЫЛО ТУАЛЕТНОЕ  
**Нести Данте**  
**Дольче Вайвер**

250 Г / РИМ

~~329.70~~  
**279<sup>00</sup> ₺**

МЫЛО ТУАЛЕТНОЕ  
**Нести Данте**  
**Дольче Вайвер**

250 Г / ВЕНЕЦИЯ

~~329.70~~  
**279<sup>00</sup> ₺**

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

128 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 09 (132) сентябрь '14



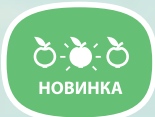
МЫЛО ЖИДКОЕ  
**Палмолив\***  
 300 МЛ / РОМАШКА /  
 ДЛЯ ИНТИМНОЙ ГИГИЕНЫ

~~152.43~~  
**106<sup>70</sup> ₺**

МЫЛО ЖИДКОЕ  
**Палмолив**  
 300 МЛ / НЕЙТРАЛИЗУЮЩЕЕ ЗАПАХ\* /  
 ИНТЕНСИВНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ / ДЛЯ РУК

~~97.50~~  
**68<sup>00</sup> ₺**

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



1. АНТИПЕРСПИРАНТ

**Деоника**

200 мл / ПРИРОДНАЯ ЗАЩИТА /  
МУЖСКОЙ / СПРЕЙ

102.21

**87<sup>00</sup> ₺**

2. АНТИПЕРСПИРАНТ

**Деоника**

200 мл / ПРИРОДНАЯ ЗАЩИТА /  
ЖЕНСКИЙ / СПРЕЙ

102.21

**87<sup>00</sup> ₺**

3. АНТИПЕРСПИРАНТ

**Деоника**

45 мл / ГИПОАЛЛЕРГЕННЫЙ /  
ЖЕНСКИЙ / СПРЕЙ

102.21

**87<sup>00</sup> ₺**



4, 5. АНТИПЕРСПИРАНТ

**Деоника**

200 мл / ПРИРОДНАЯ ЗАЩИТА /  
МУЖСКОЙ / ЖЕНСКИЙ /  
ШАРИКОВЫЙ

93.06

**79<sup>00</sup> ₺**

6. АНТИПЕРСПИРАНТ

**Деоника**

45 мл / ГИПОАЛЛЕРГЕННЫЙ /  
ЖЕНСКИЙ / ШАРИКОВЫЙ

93.06

**79<sup>00</sup> ₺**



1. СПРЕЙ  
**Нивея**  
200 мл / СПФ 15 / СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ

~~390.80~~  
**269<sup>00</sup> ₺**

2. ЛОСЬОН  
**Нивея сан**  
200 мл / SOS /  
ВОССТАНАВЛИВАЮЩИЙ / ПОСЛЕ ЗАГАРА

~~333.00~~  
**229<sup>00</sup> ₺**

130 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 09 (132) сентябрь '14



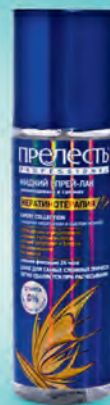
~~134.48~~  
**114<sup>00</sup> ₺**

ЛАК  
**Прелесть  
Профессионал**  
300 мл / КЕРАТИНОТЕРАПИЯ /  
ДЛЯ ВОЛОС



~~128.21~~  
**108<sup>00</sup> ₺**

МУСС  
**Прелесть  
Профессионал**  
160 мл / КЕРАТИНОТЕРАПИЯ /  
ДЛЯ ВОЛОС



~~118.65~~  
**99<sup>00</sup> ₺**

ЛАК  
**Прелесть  
Профессионал**  
200 мл / ЖИДКИЙ СПРЕЙ /  
КЕРАТИНОТЕРАПИЯ / ДЛЯ ВОЛОС

# NIVEA



1. ЛОСЬОН

**Нивея сан**

200 мл / СПФ 50+ / СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ / ДЕТСКИЙ

~~576.90~~

**449<sup>00</sup> ₺**

2. СПРЕЙ

**Нивея сан**

200 мл / СПФ 20 / НЕВИДИМАЯ ЗАЩИТА /  
СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ

~~466.40~~

**369<sup>00</sup> ₺**

3. СПРЕЙ

**Нивея сан**

200 мл / СПФ 30 / ЦВЕТНОЙ /  
СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ / ДЕТСКИЙ

~~506.10~~

**399<sup>00</sup> ₺**

4. МАСЛО-СПРЕЙ

**Нивея сан**

150 мл / СПФ 6 / ДЛЯ ЗАГАРА

~~305.50~~

**239<sup>00</sup> ₺**

5. СПРЕЙ

**Нивея сан**

200 мл / УВЛАЖНЯЮЩИЙ / ПОСЛЕ ЗАГАРА

~~331.50~~

**259<sup>00</sup> ₺**

6. КРЕМ

**Нивея сан**

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

~~327.10~~

**259<sup>00</sup> ₺**



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ

**Фруктис**

250 МЛ / 200 МЛ / SOS /

ВОССТАНОВЛЕНИЕ / ДЛЯ ВОЛОС

~~114.10~~

**85<sup>00</sup> ₺**

МАСКА

**Фруктис**

300 МЛ / SOS /

ВОССТАНОВЛЕНИЕ / ДЛЯ ВОЛОС

~~227.60~~

**172<sup>00</sup> ₺**

СЫВОРОТКА

**Фруктис**

50 МЛ / SOS /

ВОССТАНОВЛЕНИЕ / ДЛЯ ВОЛОС

~~206.80~~

**155<sup>00</sup> ₺**

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202

132 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 09 (132) сентябрь '14



ТОНИК

**Хэд энд Шолдерс\***

125 МЛ / ЭКСТРАГУСТОТА / ПРОТИВ ЛОМКОСТИ

И ВЫПАДЕНИЯ ВОЛОС

~~251.20~~

**213<sup>00</sup> ₺**

ШАМПУНЬ

**Хэд энд Шолдерс**

400 МЛ / ОТ ПЕРХОТИ / 2 В 1 / ГУСТЫЕ И КРЕПКИЕ /

ДЛЯ ВОЛОС

~~251.19~~

**200<sup>00</sup> ₺**

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



БАЛЬЗАМ

**Лип Смаке Фанта /  
Кока-Кола Ваниль /  
Кока-Кола**

13 г / для губ

135.80  
**95<sup>00</sup> ₺**



ШАМПУНЬ  
**Нивея**

250 мл / ЭНЕРГИЯ И СИЛА /  
ЗАРЯД ЧИСТОТЫ / МУЖСКОЙ / ДЛЯ ВОЛОС

116.90  
**81<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

133

1



2



1. ЗУБНАЯ ПАСТА

**Пародонтакс**

75 мл / БЕРЕЖНОЕ ОТБЕЛИВАНИЕ

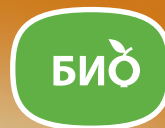
123.00  
**86<sup>00</sup> ₺**

2. ЗУБНАЯ ПАСТА

**Пародонтакс**

75 мл / ФТОР

102.50  
**72<sup>00</sup> ₺**



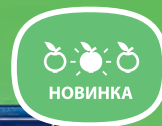
1. СРЕДСТВО  
**Содасан БИО** ~~236.20~~  
**158<sup>00</sup> ₺**  
 500 мл / КРЕМ / ОЧИЩАЮЩИЙ /  
 ДЛЯ СТЕКЛОКЕРАМИКИ

2. СРЕДСТВО  
**Содасан БИО** ~~216.00~~  
**158<sup>00</sup> ₺**  
 500 мл / ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ /  
 УНИВЕРСАЛЬНОЕ

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

134 Средства личной гигиены, товары для дома

ТАБРИС № 09 (132) сентябрь '14



1. ЗУБНАЯ ЩЕТКА  
~~206.04~~  
**Орал-Б 3Д Вайт Люкс Профлекс\*** **145<sup>00</sup> ₺**  
 1 ШТ. / СРЕДНЯЯ

2. ЗУБНАЯ ЩЕТКА  
~~147.41~~  
**Орал-Б 104<sup>00</sup> ₺**  
 1 ШТ. / ПЯТИСТОРОННЯЯ  
 ЧИСТКА / СРЕДНЯЯ

3, 4. ЗУБНАЯ ПАСТА  
~~99.72~~  
**Блендамед 70<sup>00</sup> ₺**  
**Все в одном\***  
 75 мл / СВЕЖАЯ МЯТА / ОТБЕЛИВАЮЩАЯ

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



# Paclañ



paclan.pl/ru



НОВИНКА



НОВИНКА



ПОЛОТЕНЦЕ БУМАЖНОЕ

**Паклан Практи**

60 ШТ. / В РУЛОНЕ

~~53.00~~

**45<sup>00</sup> ₺**

САЛФЕТКА

**Паклан Практи**

1 ШТ. / ДЛЯ ПОЛИРОВКИ СТЕКОЛ

~~83.70~~

**72<sup>00</sup> ₺**

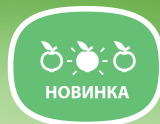
ГУБКА

**Паклан Практи**

2 ШТ. / ЦЕЛЛЮЛОЗНАЯ / ДЛЯ ПОСУДЫ

~~98.90~~

**84<sup>00</sup> ₺**



1. СРЕДСТВО  
**Гарден Эко**  
1 л / ЖИДКОЕ / С ПРОТЕИНАМИ  
ПШЕНИЦЫ / ДЛЯ СТИРКИ

~~181.54~~  
**149<sup>00</sup> ₺**

2. КОНДИЦИОНЕР  
**Гарден Эко**  
1 л / ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ /  
ДЛЯ БЕЛЬЯ

~~145.23~~  
**119<sup>00</sup> ₺**

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК  
**БиоМио**  
**Вайт / Колор**  
1,5 кг / БЕЗ ЗАПАХА / ДЛЯ  
БЕЛОГО / ДЛЯ ЦВЕТНОГО

~~432.13~~  
**367<sup>00</sup> ₺**

СРЕДСТВО  
**БиоМио**  
**Кеа**  
450 мл / БЕЗ ЗАПАХА /  
ДЛЯ ПОСУДЫ И ОВОЩЕЙ

~~141.00~~  
**119<sup>00</sup> ₺**

КОНДИЦИОНЕР  
**БиоМио**  
**Софт**  
1,5 л / С МАСЛОМ ЭВКАЛИПТА /  
С МАСЛОМ КОРИЦЫ / ДЛЯ БЕЛЬЯ

~~318.45~~  
**270<sup>00</sup> ₺**



1



2



1, 2. ГЕЛЬ

**Майн Либе  
БИО\***

16 ШТ. / В КАПСУЛАХ /

БЕЛОЕ БЕЛЬЕ / ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ / ДЛЯ СТИРКИ

420.09

**359<sup>00</sup> ₺**



3



4

3, 4. ТАБЛЕТКИ

**Майн Либе  
БИО\*\***

24 ШТ. / БЕЛОЕ БЕЛЬЕ /

ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ / ДЛЯ СТИРКИ

399.03

**339<sup>00</sup> ₺**



5



6



7

5, 6, 7. СРЕДСТВО

**Майн Либе БИО\***

750 МЛ / АКТИВНАЯ ПЕНА /

ДЛЯ РАКОВИН И ВАНН

500 МЛ / АКТИВНАЯ ПЕНА /

ДЛЯ КОВРОВ И ОБИВКИ / ДЛЯ ЧИСТКИ ТУАЛЕТА

210.54

**179<sup>00</sup> ₺**

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

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



ПОГЛОТИТЕЛЬ ЗАПАХА  
**Бризаль БИО**  
80 Г / ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИКА

~~150.40~~  
**127<sup>00</sup> ₺**



ОСВЕЖИТЕЛЬ  
**Бризаль**  
20 Г / ПРОБУЖДЕНИЕ ЧУВСТВ /  
ШЕЛКОВЫЕ ОБЪЯТИЯ / ДЛЯ БЕЛЬЯ

~~66.30~~  
**56<sup>00</sup> ₺**



ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА  
**Глейд**  
300 мл / ИНДОНЕЗИЙСКИЙ САНДАЛ / ПОСЛЕ ДОЖДЯ / ОКЕАНСКИЙ ОАЗИС /  
СВЕЖЕСТЬ УТРА / ЯПОНСКИЙ САД / МОРСКОЙ

~~79.80~~  
**64<sup>00</sup> ₺**

AIR  
WICK

RARE  
Scents



НОВИНКА



Коллекция редких природных  
ароматов от Air Wick



ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА

**Эрвик**

250 МЛ / СПРЕЙ /

ДИКИЙ ГРАНАТ / ЗАПАСКА

~~244.20~~

**208<sup>00</sup> ₺**



ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА

**Эрвик**

250 МЛ / СПРЕЙ /

ПЯНЫЙ МАНДАРИН / ЗАПАСКА

~~244.20~~

**208<sup>00</sup> ₺**



ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА

**Эрвик**

250 МЛ / СПРЕЙ /

ЧЕРНОЕ ДЕРЕВО, ВАНИЛЬ / ЗАПАСКА

~~244.20~~

**208<sup>00</sup> ₺**



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК  
**Люксус  
Универсал**  
1 КГ / КОНЦЕНТРАТ

~~332.90~~  
**279<sup>00</sup> ₺**



140 Товары для дома

ТАБРИС № 09 (132) сентябрь '14



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

~~344.50~~  
**248<sup>00</sup> ₺**



КОНДИЦИОНЕР  
**Ленор**  
2 Л / КОНЦЕНТРАТ /  
СКАНДИНАВСКАЯ ВЕСНА / ДЛЯ БЕЛЬЯ

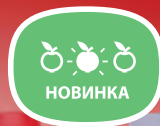
~~241.20~~  
**169<sup>00</sup> ₺**



СРЕДСТВО  
**Ласка Актив и Фреш /  
 Магия белого**  
 2 л / ЖИДКОЕ / ДЛЯ СТИРКИ



~~344.90~~  
**272<sup>00</sup> ₺**



СРЕДСТВО  
**Пемолюкс**  
 400 Г / АНТИБАКТЕРИАЛЬНОЕ /  
 АРОМАТЕРАПИЯ / ДЛЯ САНТЕХНИКИ



~~45.20~~  
**36<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

141



КАПСУЛЫ  
**Фейри Платинум**  
 20 ШТ. / ВСЕ В ОДНОМ /  
 ДЛЯ ПММ

~~394.00~~

**299<sup>00</sup> ₺**



СРЕДСТВО  
**Фейри ПроДерма / Платинум**  
 500 МЛ / 480 МЛ / ШЕЛК И ОРХИДЕЯ /  
 ЛЕДЯНАЯ СВЕЖЕСТЬ / ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ

~~78.20~~

**66<sup>00</sup> ₺**



СРЕДСТВО  
**Фейри Окси Нежные ручки**  
 500 МЛ / ЧАЙНОЕ ДЕРЕВО И МЯТА /  
 ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ

~~55.80~~

**47<sup>00</sup> ₺**





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

~~271.10~~  
**230<sup>00</sup> ₺**



СРЕДСТВО  
**Mr. Proper**  
 750 мл / ЛАВАНДОВОЕ  
 СПОКОЙСТВИЕ /  
 для ПОЛА и СТЕН

~~96.60~~  
**72<sup>00</sup> ₺**



ЛАМПОЧКА  
**Юниел**

1 ШТ. / 11 ВТ / СВЕТОДИОДНАЯ / ТОЧЕЧНАЯ /  
 ОВАЛЬНАЯ / ЖЕЛТЫЙ СВЕТ / ДНЕВНОЙ СВЕТ

~~495.90~~  
**399<sup>00</sup> ₺**



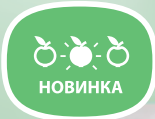
ЛАМПОЧКА  
**Юниел**

1 ШТ. / 5 ВТ / СВЕТОДИОДНАЯ / ТОЧЕЧНАЯ /  
 ЖЕЛТЫЙ СВЕТ / ДНЕВНОЙ СВЕТ

~~283.30~~  
**229<sup>0</sup> ₺**







1. СИТЕЧКО  
**Аполло Спа**  
1 ШТ. / ДЛЯ ЧАЯ  
~~129.50~~  
**89<sup>00</sup> ₺**

2. ИГРУШКА  
**Аполло**  
5 ШТ. / АКВАЗООПАРК /  
ДЛЯ ВАННЫ  
~~421.80~~  
**299<sup>00</sup>**

3. ПРОБКА  
**Аполло Пико**  
3 ШТ. / ДЛЯ БУТЫЛОК  
~~157.30~~  
**109<sup>00</sup> ₺**



4. НАБОР  
**Аполло  
Магнолия\***  
1 ШТ. / 5 ПРЕДМЕТОВ / НОЖИ / ДЛЯ КУХНИ  
~~2 042.40~~  
**1 399<sup>00</sup> ₺**

5. НАБОР  
**Аполло  
Смайл\***  
1 ШТ. / 3 ПРЕДМЕТА / ДЕТСКИЕ СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ  
~~451.40~~  
**309<sup>00</sup> ₺**

6. ФОРМА  
**Аполло  
Идея Позитив**  
1 ШТ. / ДЛЯ ЛЬДА  
~~90.70~~  
**69<sup>00</sup> ₺**

# Хорошее настроение

16+



instagram.com/tabris\_food

Никаких тревог и печалей по поводу уходящего лета друзья «Табриса» не испытывают. Ведь главное всего погода в доме, которую каждый создает себе сам. И если судить по тяге наших читателей к прекрасному (и вкусному), с их погодой все отлично.



karabolya



karabolya За рецепт спасибо @tabris\_food



tatyana\_ustugova



tatyana\_ustugova отличный вариант поднять малышу настроение с утра, если он проснулся не в лучшем расположении духа.



shatalovamari



shatalovamari витаминно-водный день



polya1982



polya1982 Пока наслаждаемся любимыми кусками.



mary2be



mary2be Салат по рецепту журнала «Табрис» и ооочень вкусный бальзамический крем к рыбке



koduanv



koduanv вот что давно хотела попробовать, но не встречала в магазинах, а #Табрис рублит

Чтобы получить возможность увидеть свои фото в этой рубрике, отмечайте их хэштегом #Tabris\_Food

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**

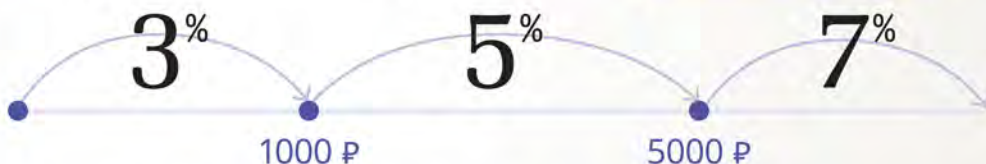
Ежемесячно более 200 товаров, участвующих в журнале, продаются со скидкой 15–20%. Товары сопровождаются светло-желтыми ценниками и специальными фотоценниками.



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, Возмозная скидка 3.00% ..... 0.59  
Скидка: Округление 1.71% ..... 0.59  
К ПЛАТЕ: ..... 34.00

**ТАБРИС**  
ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ



# Конфеты ручной работы

«Табрис» дарит воплощение сладкой мечты.

Кэнди-бар превратит любой праздничный фуршет в идеальный. А конфеты от кондитеров «Табрис» сделают его еще и неповторимым. Вы можете заказать их предварительно либо выбрать из уже готового ассортимента. Деликатная работа, внимание к деталям, лучшие ингредиенты и изысканный вкус — каждая конфета приготовлена с мастерством и любовью.

## АССОРТИМЕНТ ВКУСОВ

- |  |   |
|--|---|
|  |  |
| фисташковые  | с нугой   |
|  |  |
| марципановые<br>фруктовые  | «Моцарт»<br>с марципаном  |
|  |  |
| трюфель<br>бельгийский   | трюфель<br>с фундуком   |

ЗАКАЗЫ ПРИНИМАЮТСЯ  
МИНИМУМ ЗА 5 ДНЕЙ

Краснодар

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

Новороссийск

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