

ТАБРИС

ТОРГОВАЯ
СЕТЬ

Наука Максимилиана Беннера

*Закон сохранения энергии от доктора,
который зрил в корень и создал мюсли*

стр. 32

04 (127)
АПРЕЛЬ 2014

Дегустация
*Шеф-повара
проводят
ревизию
сушеных
томатов*

стр. 12

По секрету
*Добавляем
перчинку
правильно*

стр. 42



Версии журнала
для мобильных
устройств на
apps.tabris.ru | 16+

16+

Пасхальный хлеб

Свежие воздушные ароматные нарядные куличи собственного
производства «Табрис» во всех супермаркетах сети

Кулич пасхальный

с изюмом / с клюквой / с миндалем /
с цукатами новинка / творожный

.....

Все куличи выпечены из отборных ингредиентов и на натуральной закваске. Продаются в индивидуальных упаковках.

от 130
до 560 г

НА ПАСХУ

С 15 ПО 21 АПРЕЛЯ

И РОДИТЕЛЬСКИЙ ДЕНЬ

С 24 ПО 29 АПРЕЛЯ



2 апреля отмечается День сэндвича с арахисовым маслом и вареньем, иначе известным как PB&J. Являющий собой конструкцию из двух сложенных ломтей белого сэндвичного хлеба (один намазан арахисовым маслом, другой — клубничным джемом), в США он возведен в поп-культ. Еще Джордж Вашингтон, поговаривают, любил им лакомиться, а американские мамы и по сей день готовят PB&J детям на завтрак. Бутербродик этот, в общем, вкусный, но крайне калорийный. Швейцарский врач Максимилиан Оскар Бирхер-Беннер, например, рекомендовал бы заменить его мюсли. С другой стороны, завтраки и должны быть сытными. И именно они задают тон.

А потому хотите по-особому провести день, разнообразьте обычную трапезу. Добавьте в привычный чай специально подобранные специи. Купите новую, яркую посуду и приготовьте в ней глазунью по новому рецепту. Удачные перемены начинаются с малого.

ДАВАЙТЕ ДРУЖИТЬ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

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



facebook.com/
tstabris



twitter.com/
tabris_ts



instagram.com/
tabris_food



На обложке:

Мюсли существуют не только в сыпучем виде, но и в форме батончиков и составляющих других блюд. Другими словами, это праздник, который всегда с тобой — просто нужно выбрать подходящий формат.

Главный редактор
Яна Александровна
Полуянова

Зам главного редактора
Юлия Попова

Редактор
Сафина Шарифова

Арт-директор
Михаил Абрамов

Проект-менеджер
Анна Баясная

Бренд-шеф
Член правления
Ассоциации кулинаров
России Сергей Синецын

Фуд-стилист
Алеся Анисимова

Менеджер по рекламе
Наталья Вакула

Авторы
Евгения Кавун
Дмитрий Конкин
Лана Степанова
Татьяна Устюгова
Дарья Щетинина
Елена Шаповалова

Иллюстрации
Ольга Гамбарян

Дизайн и верстка
Надежда Кулагина
Марина Пулина

Корректура
Сабина Бабаева

Фото
Алеся Анисимова
Сергей Анашкевич
Игорь Глазко
Михаил Чекалов
Shutterstock.com

Обложка
Shutterstock.com

Издатель
Мария Гнедина

Директор блока корпоративных изданий
Марина Самосват

Исполнительный директор
Алеся Никифорова

Генеральный директор
Борис Зубов

Распространение
Мария Гнедина

Учредитель
ООО «ТБК-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» № 04 (127), апрель-2014
Подписано в печать 21.03.2014.

Дата выхода — 01.04.2014.

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

Рекламное издание.

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

За предоставление посуды для съемок раздела СП благода-
рим магазин «Домашний мир», г. Краснодар, ул. Дзержинско-
го, 100 (ТРЦ «Красная площадь», 1-й этаж), тел. (861) 258-48-
48, сайт: dom-mir.com

Доступные квартиры в жилом массиве «Перспектива»*

Ипотека, рассрочка,
материнский капитал**

Возможность покупки
с готовой отделкой

Планировки квартир
33, 57, 75 м²



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

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

(861) 2-555-222

ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

Проектные декларации на
www.develug.ru



была рассрочка длинная-предлинная,
первый взнос не высок, да ипотека доступная.



ТРИ БОГАТЫРЯ

жилой комплекс

Сказочные условия покупки квартиры

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

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

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

(861) 2-555-222

ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

develug.ru

Содержание

Стр. 6

Индекс рецептов

Стр. 8

Новинки



Стр. 10

Событие

• Ромовый дневник

Стр. 12

• Битва томатов.
Дегустация

Стр. 18

Вкусное путешествие

• Эстонский
интернационал

Стр. 24

Спецпроект

• Холостяцкие ужины

Стр. 28

Интервью

• Инесса Смирнова.
Яркость на максимум



Стр. 32

Тема номера

• Идеальная еда

Стр. 38

Гастрономия в цифрах

• Мысли о мясли

Стр. 40

Искусство есть

• Барбекю-джаз



Стр. 42

По секрету

• Курс травологии

Стр. 46

Детское меню

• Волшебство
по-семейному

Стр. 51

Отрезные рецепты

• Студия «Мандарин»

Стр. 54

Кухонный арсенал

• Светлый праздник



Стр. 58

Готовим по поводу

• Разгореться
и согреться

Стр. 62

Продукты месяца

Стр. 68

Чистое средство

• Приключения губки

Стр. 75

Каталог

• Акции
и спецпредложения



СКАЗКА

ЖИЛОЙ КОМПЛЕКС
БИЗНЕС-КЛАССА

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

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

ЖИЛОЙ КОМПЛЕКС «СКАЗКА» — ЭТО:

- 17-этажный жилой дом
- 76 квартир
- свободная планировка
- большой подземный паркинг
- собственная охраняемая закрытая территория с отдельным выходом в парк
- высота потолков: 3,1 м
- панорамные окна
- гостевая парковка
- скоростные лифты компании OTIS из уровня паркинга
- 1-, 2-, 3- и 4-комнатные квартиры площадью от 45 до 200 м²
- помещение для хранения детских колясок и велосипедов
- система очистки воды
- индивидуальные приборы учета на отопление
- фитнес-зона с крытым бассейном на крыше здания
- ресепшен на первом этаже
- уникальные архитектурные решения
- системы безопасности, видеонаблюдения
- спортивные и детские площадки
- зона барбекю
- ландшафтный дизайн территории

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



ВТБ24
Большое преимущество

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

Отдел продаж квартир: г. Краснодар, ул. 40-летия Победы, 20/1-20/2, офис 410
Ипотеку предоставляет ВТБ24 (ЗАО), Генеральная лицензия Банка России № 1623

Индекс рецептов



Соус барбекю а-ля Армстронг

Стр. 41

Шоколадная паста с апельсиновым соусом

Стр. 47

Мясная лазанья

Стр. 48

Запеченная рулька

Пасхальная запеканка

Стр. 51-52



Тартар из авокадо с креветками

Стр. 58

Куриная лапша с шариками из овощей

Стр. 59

Заварная «Пасха» с горьким шоколадом

Стр. 60

Царская «Пасха» с творогом и цукатами

Стр. 61



16+

Больше рецептов
в электронной версии
журнала apps.tabris.ru



Легендарный праздник

В первый день весны строительная компания «РенКапСтрой» ввела в эксплуатацию три новых дома в ЖК «Возрождение» и объявила старт продаж ЖК «Легенда».

Для гостей мероприятия были организованы масленичные гулянья: угощали блинами, пирогами, сладкой выпечкой и горячим чаем из огромного олимпийского самовара. Атмосферу праздника поддерживали выступления музыкального коллектива «Гламурный колхоз», акробатов и детского хора народных песен. Скоморохи развлекали детей конкурсами, а взрослым была предоставлена возможность ознакомиться с презентацией нового жилого комплекса «Легенда». «Чистовая отделка квартир, атермальное остекление, лоджии для сплит-систем, охранная система — вот лишь некоторые из преимуществ, которые предлагает ЖК «Легенда», — рассказал Александр Коваленко, руководитель управления маркетинга и продаж «РКС-Девелопмент». В завершение мероприятия гости смогли насладиться праздничным тортом и незабываемым файер-шоу. ¹



Клубника в бутылке, педикюр в носочках и прочие прелести удобной жизни в XXI веке.



КРЕКЕР **Мондовино**

125 Г / С МАСЛИНАМИ / СОЛЕНЫЙ

Английская компания «Артизан Бискитс» (Artisan Biscuits) обо всем позаботилась: с ее подачи даже легкие закуски к любому напитку вам не придется выбирать долго. Линейка «Мондовино» (Mondovino) состоит из так называемых винных крекеров, приготовленных на 100%-ном оливковом масле и приправленных морской солью. Производители крекеров рекомендуют подавать к белым винам вместе с кусочками бекона, моцареллой и сальсаверде.



НАПИТОК **Аскания***

0,33 Л / КЛУБНИКА

Пусть клубничный сезон и не за горами, ничто не мешает начать его пораньше вместе с новым слабогазированным напитком от «Аскании». Напиток буквально насыщен мякотью сладкой клубники, которую словно бы только что собрали с бабушкиной грядки. А новая удобная пластиковая бутылка позволит носить его с собой. Готовит этот освежающий ягодный лимонад компания «Аскания-Аква» из города Минеральные Воды.



НАБОР **Нова R2C***

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

Сыр — дело благородное, и кому, как не итальянцам, это знать. Потому бренд «Нова R2C» (Nova R2C) производит наборы для подачи и сервировки практически всех видов сыра. В этот набор входят три стальных ножа для мягких, полутвердых и твердых сортов сыра плюс вилочка для подачи. Поверхность разделочной доски, рукояти ножей и корпус магнитного держателя изготовлены из натурального дерева. И не будем забывать о дизайне набора, с которым любая кухня станет маленькой Италией.

~~341.20~~
269⁰⁰ ₹



~~29.20~~
25⁰⁰ ₹



~~1 586.10~~
1 360⁰⁰ ₹



~~1 032.30~~
880⁰⁰ ₹



НОСКИ **Сосу**

2 ПАРЫ / ЛАВАНДА / ДЛЯ ПЕДИКЮРА

Страны Азии всегда знали толк в секретах красоты, и носочки для педикюра — пожалуй, один из лучших. В стерильную упаковку заключены две пары бумажных носочков, пропитанные молочной кислотой и ухаживающими растительными компонентами. Их нужно надеть (они подгоняются под нужный размер стопы), подержать 1—2 часа, снять и сполоснуть ноги в теплой воде. Процесс бережного отшелушивания начнется через 4—5 дней, а через неделю ножки придут к младенческой гладкости.

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

23 АПРЕЛЯ, 19.30

ТРЕБУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ
ЗАПИСЬ. КОЛИЧЕСТВО МЕСТ
ОГРАНИЧЕННО.



СТОИМОСТЬ УЖИНА

1 500 ₽

* ВСЕ СОБРАННЫЕ СРЕДСТВА
БУДУТ ПЕРЕДАНЫ СЕМЬЕ
РЕБЕНКА С ОНКОЛОГИЧЕСКИМ
ЗАБОЛЕВАНИЕМ.

Гастрономический ужин

в сопровождении старинного хлебного напитка

Крепкий хлебный алкоголь, приготовленный по рецептуре XVIII—XIX вв., окажется в центре внимания нового гастрономического ужина. Гостям будет представлена линейка уникального напитка, выпущенная элитным брендом. Ведущий, помощник историка русской водки Руслан Брагин, дополнит практическую дегустацию теорией. А блюда от шеф-повара «Т-кафе», как и должно, превратят вечер в праздник вкуса.



МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ —
Т-КАФЕ

Краснодар, ул. Красная, 16

t-cafe.ru

Меню

Кубанская тарелка разносолов
(квашеная капуста,
бочковые огурчики, острый
перец, соленые помидоры,
маринованный чеснок)

Гравелац из лосося и масляной
рыбы с тостами и сливочным
маслом

Оливье классический
с отварным языком и раковыми
шейками

Тортеллини с бульоном
и свежими томатами

Жаркое из утки в горшочке
из бородинского хлеба

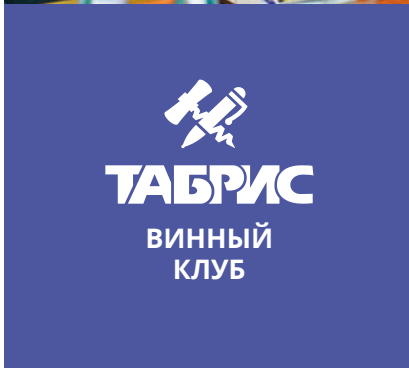
Запеченное филе судака с пюре
дюшес и грибным соусом

Ромовый дневник

Знакомство с романтикой вина и напитков покрепче.

Благодаря легендам и историческим повестям ром часто ассоциируется с брутальной заокеанской романтикой. Мир его марок невероятно разнообразен, и знакомство с ними — особое искусство, нюансы которого стали темой новой дегустации винного клуба «Табрис». 20 февраля гости вечера распробовали богатую палитру видов и вкусов рома разной выдержки. Все образцы были привезены из стран Карибского бассейна.

Мартовские же встречи клуба были традиционно посвящены вину. Состоялись они в уже полюбившемся публике «Т-кафе» в городском центре. 5 марта было посвящено фруктовым шелковистым винам из Италии, Испании, Франции и Уругвая, что сопровождалось меню с участием антипасты с морепродуктами, теплого карпаччо из телятины и перепелов с овощами. На следующей дегустации клуб уделит внимание легендарному итальянскому региону Тоскана, чьи вина, казалось, наполненные солнцем, подавали в паре с призванными оттенить их закусками: хамоном с грушей и маслинами, вяленой свининой, спагетти болоньезе и прочими яствами от Александра Мирошниченко, шеф-повара «Т-кафе». 📍



Следите за датами новых встреч на нашей страничке
facebook.com/tstabris





ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ



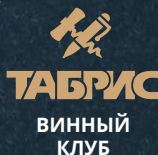
Пряные теплые вина

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

1 500 ₽

Оз Кларк определяет красные вина стиля № 4 как «плотные вина с ароматами красных ягод, черного перца, шоколада». Новая встреча клуба поможет вам получить представление о красных сухих винах этого стиля, пришедших из шести разных стран: Испании, Италии, Австралии, США, Марокко, Чили.

9 АПРЕЛЯ, 19.30 — КРАСНОДАР



Вина из редких сортов винограда

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

1 500 ₽

Среди красных сухих вин случаются нестандартные решения. И доказательство тому — выбранные для этой дегустации напитки: из сортов «тинто де торо» (Испания), «карменер» (Чили), «гропелло», «альянико», «пьединоросо» и «дольчетто» (Италия), а «мальбек», привычно аргентинский, будет фигурировать в напитке из Франции.

16 АПРЕЛЯ, 19.30 — КРАСНОДАР

ВЕДУЩИЙ: ЭДУАРД ДОЛГИН

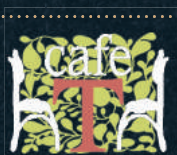
ПОРАДУЙТЕ СВОИХ РОДНЫХ, ДРУЗЕЙ И КОЛЛЕГ:
ПОДАРИТЕ ИМ **СЕРТИФИКАТ** НА ПОСЕЩЕНИЕ
ВИННОГО КЛУБА «ТАБРИС»

ТРЕБУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ
ЗАПИСЬ. КОЛИЧЕСТВО МЕСТ
ОГРАНИЧЕННО

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

«Т-кафе»

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



ПАРТНЕРЫ КЛУБА

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

Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ reklama@tabris.ru

f facebook.com/tstabris

Мероприятие только для лиц, достигших совершеннолетия

Битва томатов

«Табрис» продолжает дегустации интересных новинок ассортимента. На этот раз шеф-повара пяти ресторанов города пробуют вяленые томаты и тут же применяют их на практике.



Пинчос с анчоусами и сушеными томатами и биф-а-ля-побрэ в перуанском стиле с рецептами — в электронной версии журнала



Прокаленные солнцем томаты, сохраненные в оливковом масле целиком.

КОНСЕРВЫ
Санфлавино

270 Г / ТОМАТЫ / СУШЕНЫЕ /
В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

~~315.60~~
289⁰⁰ Р



«Ла Вака»

Ресторан, который специализируется на блюдах Аргентины, изобилующих мясом и овощами.

Сайт: lavaca.ru



Шеф-повар
Дмитрий Бронштейн

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вкус у этих томатов достаточно нейтральный, без резких уксусных ноток (есть нежные нотки оливкового масла). Термообработка его не нарушит, а, напротив, раскроет.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Томаты отлично подчеркнут все вкусовые достоинства мясных блюд, в особенности говядины. Примечательна и их упругая текстура — с ними удобно работать, измельчая, как того требует рецепт. Эти томаты отлично сработались бы с фаршем для начинения аргентинских пирожков эмпанадас, легких закусок на основе хлеба и с добавлением анчоусов. Теплый салат из обилия говядины, кайенской фасоли, консервированной кукурузы и листьев мангольд с сушеными томатами станет теплым даже на вкус. Есть и более легкий вариант: салат из рукколы плюс томаты плюс сыр (полутвердый тертый или резаный мягкий).



«Бумбараш»

Ресторан, вернувший моду на грузинскую кухню.

Сайт: bumbarash.ru



Шеф-повар

Дмитрий Пасечников

Как сделать сытную лепешку с вялеными томатами и сыром сулгуни и вкуснейший салат «Весенний» с заправкой из вяленых томатов — мастер-класс в электронной версии журнала



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Благодаря сочетанию сушеных томатов и каперсов у пасты много оттенков: сладость, кислота и чуть остроты. И раскрываются они постепенно, складываясь в пряный томатный вкус. А в печи или духовке проявляется еще и совершенно дивный аромат. Жаль, правда, что помидоры эти не кусковые, а измельченные в пасту: иначе можно было бы использовать их еще и как элемент фуд-стилистики.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Эту пасту я посоветовал бы попробовать на фоне пресно-солоноватых молодых сыров. Или обжарьте в оливковом масле багет и добавьте немного чеснока, пасту из сушеных томатов плюс томаты свежие. Не забываем и о супах: паста подойдет практически к любым, включая бульоны из птицы и рыбы (ее можно развести прямо в тарелке из расчета 50 г на 200 г супа). И, разумеется, из нее выйдет отличная заправка для зеленых салатов (попробуйте добавить к ним обжаренные в пасте медальоны из телятины с перцем и веточкой розмарина). Напоследок посоветую карамелизировать в пасте из тушеных томатов яблоки, а после подать к запеченной утке.



Высушенные по всем правилам, под испанским солнцем, томаты вместе с каперсами превращены в пасту нежной консистенции на основе оливкового масла и базилика.

КОНСЕРВЫ

Санфлавино

180 г / ИЗ СУШЕНЫХ

ТОМАТОВ / ПАСТЫ / С КАПЕРСАМИ

~~335.00~~
299⁰⁰ Р



Nonna Mia
RISTORANTE

«Nonna Mia»
Ресторан итальянской кухни
с авторским почерком
Сайт: nonnamia.ru



Шеф-повар
Денис Синельников

Как приготовить праздничное куриное филе, фаршированное томатной пастой-бальзамик, — в электронной версии журнала



Паста, состоящая исключительно из вяленых томатов, базилика, оливкового масла и бальзамического уксуса.

КОНСЕРВЫ

Монтанини

140 Г / ТОМАТЫ / ПАСТА /
БАЛЬЗАМИК

~~195.50~~
149⁰⁰ Р

ХАРАКТЕРИСТИКИ

У этой пасты замечательный пряно-насыщенный вкус. В нем чувствуются травы и легкая кислинка. Достоинства, что выявляются при готовке: при термообработке она не сворачивается, полностью отдавая вкус продукту, и у нее весьма экономичный расход.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Универсальные «базовые» продукты к томатной пасте-бальзамик — мясной фарш (использовать как заправку), фисташки и свежие сыры вроде брынзы или козьего шевре. Но вообще, с нею можно дать простор фантазии. Начиная от закусок (например, жареных баклажанов или брускетты, к которым можно добавить пасту) и заканчивая салатами и мясными блюдами. Заправляя пастой салаты, можно добавить чуть-чуть меда, чтобы устранить кислинку. С уткой, запеченной в инжире, яркий вкус пасты будет гармонировать на ура. Разве что с морепродуктами я ее сочетать не советовал бы: забьет их специфический вкус.



Екатеринодар

Один из старейших ресторанов города, специализирующийся на русской городской кухне
Сайт: r-ekaterinodar.ru



Шеф-повар
Юрий Денисенко



Единственное в своем роде блюдо — борщ в слойке.
Секрет его — в электронной версии журнала.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Что сразу радует в этом продукте — томаты целые. Сразу видно: все без обмана. Вкус тоже не разочаровывает: кисло-сладкий, такой и должен быть присущ сушеным (вяленым) черри. А плотная текстура говорит еще и о том, что проявились они как следует. Масло от томатов, настоявшись, настолько впитало их аромат, что его можно использовать как отдельную заправку для зеленых салатов.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Любителям морепродуктов стоит попробовать эти томаты с копчеными мидиями и томатным же соусом. А мясоедам — с бризоло или колбасой чоризо, но только буквально по 1/8 от целого плода, чтобы он не конфликтовал со вкусом основного блюда, а лишь добавлял изюминки. И, наконец, приготовьте заливное из моцареллы в йогурте, при заливании добавив томаты.



Сушеные томаты из особой «Шеф-коллекции» от «Санфлавино», приправленные базиликом: классическое сочетание средиземноморской кухни.

КОНСЕРВЫ
Санфлавино*

180 г / ТОМАТЫ / СУШЕНЫЕ /
С БАЗИЛИКОМ

~~362.10~~
329⁰⁰ ₽



Освежающий салат с сыром моцарелла и сушеными томатами



«Чор Минор»

Ресторан, чей профиль — азиатская (преимущественно узбекская) кухня с добавлением европейской.



Шеф-повар

Кобил Сайдалиев



16+

Все рецепты материала в электронной версии журнала на apps.tabris.ru



Еще одни сушеные томаты черри из «Шеф-коллекции», на этот раз консервированные с благородным шафраном.

КОНСЕРВЫ

Санфлавино*

90 Г / ТОМАТЫ ЧЕРРИ /
СУШЕНЫЕ / С ШАФРАНОМ

~~429.40~~

389⁰⁰ ₺

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Все исключительные вкусы, что могут подарить сушеные томаты и шафран, заключены в маленьких дольках этих черри. Получается концентрат хорошего томата. Отдельных восторгов заслуживает смесь растительного и оливкового масел, в которых томаты консервированы: настоявшись, она стала удивительно душистой.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Уже одним этим маслом можно заправить любой салат, добавив лепестки пармской ветчины или окорока. Баранина, соте из баклажанов и прочих овощей, голубцы или болгарский перец, начиненные фаршем и нарезанными сушеными черри: с этим продуктом проиграть невозможно, что бы вы ни готовили. Можно самостоятельно приготовить хлеб, добавив эти черри в тесто, а можно украсить ими готовые поджаренные хлебцы и посыпать любым твердым сыром. И не забывайте о средиземноморской нотке, которую эти томаты привнесут в любое блюдо: тут сами собой напрашиваются морепродукты (креветки, мидии и так далее).

* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.



Sanflavino



Впервые
в России



Солнечный «Санфлавино»

Сушеные томаты для кулинарных шедевров

Приготовленные испанскими мастерами по особой технологии томаты сохранили все полезные вещества. Они прекрасно сочетаются с блюдами из мяса и рыбы, а также — отличный ингредиент для салатов и пасты. Идеальны в качестве начинки для пирогов и тарталеток, добавки в тесто для соленого штруделя или хлеба и компонента сырной тарелки.

В АССОРТИМЕНТЕ СУШЕНЫЕ ТОМАТЫ И ЧЕРРИ

в оливковом масле / с базиликом / с шафраном

А ТАКЖЕ ПАСТЫ

из сушеных томатов / из артишоков

Эстонский интернационал



Алена Горбач
СТУДЕНКА, КОСМОПОЛИТ

Русская по рождению, таллинка по прописке, студентка факультета киноискусства в Университетском колледже Лондона и гурман по призванию. Работает в одном из крупных гастрономических заведений (с реконструкторским уклоном) британской столицы, а возвращаясь на каникулы в Таллин, отмечает его растущий космополитизм.

Таллин прекрасен, спору нет. А еще он на удивление многообразен: настолько, что, приехав сюда, можно совершить тур по гастротрадициям целого мира.

«Коренных жителей Таллина чаще всего можно встретить в модных барах и хипстерских заведениях. В Эстонии очень популярна готовая еда, что странно: жизнь в стране неторопливая, спешить особенно некуда, и, казалось бы, почему не готовить? Но в итоге купить в супермаркете готовые

Ратуша

ТАЛЛИН

«Бермудский треугольник» — маленький отрезок Старого города и самое популярное барное место в Таллине. Каждое заведение здесь имеет собственную тематику. Например, «Лабор» («Labor») радует не только ценами и выгодными акциями, но и тем, что в основном меню вы найдете «тьюшоты» и дымящиеся коктейли, которые по лабораторной традиции подаются в пробирках. Интерьер соответствует. На нижнем этаже — танцпол с клубной музыкой. А в «американизированном» «Рут 13» (Route 13) в одном флаконе собрано приятно большое количество публички, мягкие диваны, вкусная еда и напитки плюс место для танцев.



Ресторан «Караван» (Caravan) в морском районе Пирита предлагает не только шашлык и пасту для хозяев, но и корм для их питомцев.

ШОКОЛАД
Фрэй

100 Г / ТЕМНЫЙ /
ГОРЬКИЙ / 85% КАКАО

~~137.50~~

119⁰⁰ Р



Приготовить возлюбленный таллинцами десерт — фондан — невозможно без превосходного шоколада.



16+

Рецепт фондана в нашей книге рецептов «Золотая сотня» на apps.tabris.ru



блюда начиная с горячего и заканчивая супами или питаться целый день в кафе — обычное дело. Непосредственно эстонская гастрономия схожа одновременно с русской, шведской и немецкой кухнями. Аналог мультикапсас (эст. mulgikapsas), популярного блюда из квашеной капусты со свиной и крупой, или гриль-колбасы, легко найти в немецких заведениях. Ржаной хлеб (эст. leib) и рыба роднят эстонскую со скандинавскими странами, а каши и супы с клецками составляют основу меню и на русском Севере. Столичный, таллинский, вариант раньше был не особо интернационален, но в последнее время у всех словно глаза открылись: в моду вошли пасты, суши и всяческие «забугорные» мелочи типа арахисового масла (прежде многие местные знать не знали, что у нас такое продают). А нынешний хит десертов в Таллине — шоколадный фондан. Его берут везде, от разношерстных пабов в центре до тематических заведений типа «Кубаниты» (Cubanita), бара, где танцуют сальсу. Чтобы понять настоящую современную эстонскую кухню, следует пройтись по тем ресторанам, что популярны у таллинцев. Для удобства подобраны заведения, расположенные неподалеку от городских достопримечательностей, но знают о них преимущественно местные жители». ①

ГДЕ ПООБЕДАТЬ

ВО ВРЕМЯ ОСМОТРА ИСТОРИЧЕСКИХ ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТЕЙ ТАЛЛИНА?

Варианты — в гиде Алены Горбач

ОЛДЕ ХАНСА

Olde Hansa



Рядом Ратуша

Туристы в основном попадают во всяческие типично туристические, дорогие рестораны, оформленные в средневековом стиле (даже официантки в старинных платьях) и базирующиеся в Старом городе. К примеру, в этот ресторан у Ратуши. Обстановка тут театральная, для любителей, но цены по местным меркам космические. Мы, например, сюда не ходим. Но популярность ресторана с годами не падает.



СРЕДНИЙ ЧЕК 19–21 €

МЕСТНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

рубленая медвежатина, колбасы и пирожки с олениной, филе лесной дичи, имбирная брюква, пудинг из роз

АДРЕСА

oldehansa.ee

Vana Turg 1, Tallinn 10140, Estonia

КАРЬЯ КЕЛДЕР

Karja Kelder



В Старом городе есть места, о которых знают только умные туристы — и, разумеется, поднабившие в гастрономии местные жители. Паб «Карья Келдер» («Пастуший погреб») рядом с Ратушей — как раз из таких.

Он славен вполне эстонскими, объемными порциями по доступной цене. Отличные супы: например, сырный или из форели, жаркое по-венгерски, свиные уши, свиная рулька и эстонское пиво. Ко всему прочему, «Карья Келдер» — старейший паб Таллина, история которого идет аж от Средних веков, от расцвета эстонского пивоварения. Правда, по нынешнему адресу паб располагается только с 1920-х годов, но атмосфера его низких сводчатых потолков и приглушенного света вполне аутентичная.

СРЕДНИЙ ЧЕК 10 €

МЕСТНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

рулька, каре ягненка, суп из ягнятины, жареные свиные уши, гарниры из печеной тыквы, красного лука

АДРЕСА

Vaike-Karja 1, Tallinn 10140, Estonia





КОМПРЕССОР

Kompressor



Еще одно тайное место, о котором все знают, спрятанное в двух минутах ходьбы от главной Ратуши. Неприметное внутри и снаружи, оно весьма популярно у местных: там делают гигантские блины с любой начинкой, соленые или сладкие. Цены для Старого города до смешного низкие: все не дороже 4.90 €. Мы отвели туда однажды друзей из России, они были в шоке и не смогли доесть даже стандартную порцию.

Рядом Старый город, выставка «Советская жизнь», улица Пикк-Ялг («Длинная нога»)

СРЕДНИЙ ЧЕК 5 €

МЕСТНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

блины с копченой форелью, с индюшатинной, с имбирем и апельсинами, с творожным сыром и халвой, эстонский сидр

АДРЕСА

kompressorpub.ee
Rataskaevu 3, Tallinn, Estonia

ВАПИАНО

Variano

«Звездные» блюда этого ресторана — многочисленные итальянские пасты, особенно карбонара. И божественный салат «Цезарь». Сюда можно забежать, когда хочется быстрого и вкусного европейского обеда без особой экстравагантности или кофе с десертом. Но в первую очередь место примечательно тем, что официантов здесь нет, а есть своеобразная система самообслуживания: заказываете блюдо (меняя рецептуру по собственному желанию) и получаете прямо из рук повара, который готовит его у вас на глазах.



Рядом Таллиннский городской музей, переулок Св. Кaterины, Дворик мастеров

СРЕДНИЙ ЧЕК 8–10 €

МЕСТНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

домашний мармелад, эстонское пиво, пицца по рецептуре гостей

АДРЕСА

variano.de
Hobujaama tn 10, Tallinn 10151, Estonia

РЕВАЛ КАФЕ

Reval Café

Главная фишка этого кафе — уют. Тут здорово отдохнуть за бокалом вина или чашкой вкусного чая с нежным эклером местного приготовления. На самом деле «Ревал Кафе» — это сеть из девяти заведений, заслужившая славу местного аналога «Старбакса». Хотя владельцы делают ставку не на хипстерскую атмосферу, а на особенности того района Таллина, где располагаются кафе, да и меню тут посложнее обычной кофейни. Рене Тройфельдт, один из совладельцев, говорит, что «Ревал Кафе» предлагает сочетание 2-в-1: прочное сетевое качество и «руку на пульсе» современного Таллина.

Рядом Таллинский зоопарк

ТАЛЛЕКЕ ЯА ПУЛЛИКЕ

Talleke ja Pullike

Любопытное соседство узбекской и испанской кухонь под одной крышей: шеф-повар — узбек, а испанские повара готовят только в определенные дни недели и определенное количество часов. Меню оценят не только поклонники лагманов, шурпы и димлямы, но и любители морепродуктов, на которых как раз и специализируются испанцы: здесь и паэлья кон-мориско (con morisco), и осьминог, и домашняя паста с дарами моря. Бонус ресторана — детское меню и прекрасные пирожные.



Рядом Парк Юрьевой ночи

ИНГВЕР

Ingver

Чудесный ресторан, где на равных правят индийская, китайская и тайская кухни. Индийский хлеб прямо из тандура, хрустящие креветки, рис, лапша, птица и красное мясо под аутентичными соусами, экзотические напитки вроде ласси. Приятная особенность: заказанные блюда не сервируются на одного человека, а всегда подаются в отдельной посуде. Так каждый в вашей компании сможет попробовать, что хочет.



Рядом мыза Ахья

СРЕДНИЙ ЧЕК

10–12 €

МЕСТНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

тыквенный суп с креветками, суп с копченым сыром и лавандой, сельдь на ржаном хлебе, утиный борщ, ягненок с клецками, крем-брюле из ревеня

АДРЕСА

revalcafe.ee

Vene tn 1, Tallinn 10123, Estonia

СРЕДНИЙ ЧЕК

17–19 €

МЕСТНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

мидии, запеченные в собственном соку в угольной печи, лосось, запеченный под крышечкой из теста с сыром, грибами и сливками, кукуруза «с дымком», запеченная в углях.

АДРЕСА

tallekejapullike.ee

Ehitajate Tee 109, Tallinn, Estonia

СРЕДНИЙ ЧЕК

8–10 €

АДРЕСА

Mahtra 27, Lasnamäe, Tallinn, Harju maakond

ВЕСЕННЕЕ МЕНЮ

В «Т-КАФЕ»



АДРЕСА «Т-КАФЕ»



ул. 40-летия Победы, 144/5

«Табрис-Центр», 2-й этаж

(861) 252-69-96

(861) 257-54-62

с 10.00 до 01.00

ул. Тургенева, 138/6

«Табрис-Центр», 2-й этаж

(861) 215-68-02

(861) 215-68-03

с 10.00 до 01.00

ул. Красных Партизан, 173

«Табрис-Центр», 2-й этаж

(861) 222-44-07

с 10.00 до 01.00

ул. Красная, 16

(861) 268-03-03

с 09.00 до 00.00 – будние дни

с 10.00 до 01.00 – выходные
и праздничные дни

«Т-КАФЕ»
В ИНТЕРНЕТЕ



t-cafe.ru



facebook.com/cafeTcafe



vk.com/tcafe



twitter.com/t_cafe



tcafekrasnodar



Холостяцкие ужины

Блогер из Симферополя, в миру Сергей Анашкевич, – свободный мужчина, который умеет вдохновлять.



«Если говорить об образованиях, то у меня их четыре. Соответственно, столько же профессий: я — юрист, специалист по информационным системам, административному менеджменту, а также по стандартизации и сертификации качества. Хотя в настоящее время делаю информационный проект — стремлюсь через свои фотографии познакомить как можно больше людей с красотой нашего региона».

Шкара из саргана



«Я люблю готовить, но в кулинарии далеко не профессионал. Скорее, это одно из моих многочисленных хобби. Как-то раз я начал фотографировать на телефон то, что соорудил на ужин, время от времени выкладывая снимки в «Твиттер» и «Вконтакте», для «поболтать». А подписчики уговорили меня еще и писать о своих кулинарных опытах в блоге: так родился проект «Холостяцкие ужины».

Мидии с сальсой



«Каждая съемка отличается от другой. Нередко приходится готовить и фотографировать параллельно, руками в мясе или муке хвататься за фотоаппарат. Иногда заранее продумываю алгоритм, чтобы не «убить», например, соус или не пережарить что-нибудь на сковороде».



«Отзывы получаю самые разные. Кто-то критикует, кто-то поучает или делится мыслями о конкретном блюде. Не все сразу понимают: я не учу готовить, а просто рассказываю о том, как это получается у меня».



16+

Пошаговые инструкции по приготовлению мидий и саргана, а также секрет жарки яичницы на высоте 1527 м над уровнем моря — в электронной версии журнала на apps.tabris.ru

Яркость на максимум



Компании «Фрайбест» есть что сказать о посуде нового времени. И в этом мы убедились, побеседовав с ее президентом Инессой Смирновой.

подготовила

Сафина Шарифова

Инесса, ваша компания известна посудой с керамическим покрытием. Расскажите, что же это за явление?

Керамическое покрытие «Эколон» было изобретено в Южной Корее. Более того, многие европейские посудные компании очень долгое время пользовались южнокорейской лицензией, чтобы покрывать свои изделия керамикой. Объемы продаж «Неофлама» каждый год вырастали на 70—80 %. Понятно, что в какой-то момент производственных мощностей стало не хватать, и компания перенесла часть производства в Китай. Правда, по нашей с «Неофламом» договоренности большую часть линеек мы закупает только на корейских заводах, за исключением процентов 10 (продукты, которых нет в корейской матрице). Да и это, скорее, маркетинговый ход. Ведь китайцы — большие молодцы, если позволить им работать на нормальном оборудовании, правильно выстроив процесс. А «Неофлам» гарантирует грамотный менеджмент на китайской заводе. Директор по качеству 25 лет отработал на аналогичной должности в «LG Электроникс».

А ведь в представлении многих керамика — это нечто хрупкое.

На самом деле керамическая посуда прочна и проста в эксплуатации. Но и тут нужно вести себя правильно. Порой хозяйки приносят мне, например, сковородку, жалуясь, что она испортилась. И я сразу вижу: сковороду пережигали, причем неоднократно. Или плохо смывали с нее жир, а ведь известно, что его остатки пригорают снова и снова. Удалять нужно и то, что пристало ко дну. Мы в семье смело используем для этого даже абразивные губки: покрытие у посуды «Фрайбест» достаточно крепкое. Хотя к керамическому покрытию остатки еды не прилипают так, как, например, к хваленому чугуну. Даже после



Инесса Смирнова

Получила степень МБА в Академии народного хозяйства (Москва), работала на алюминиевом заводе на Урале. Стояла у истоков известного бренда посуды «Сково» (Scovo).

FRYBEST
ЯРКИЕ ИННОВАЦИИ

Бренд «Фрайбест» (Frybest) представлен на российском рынке с мая 2009 года. В его основе корейские разработки.

жарки бананов на нашей сковороде я смыла карамелизированный сахар при помощи теплой воды и взмаха губки.

До сих пор главной героиней кухонь была посуда с антипригарным покрытием. Какие преимущества у покрытия керамического?

Я очень люблю антипригарное покрытие, выпускаю много продукции с ним, под другим брендом, но факт остается фактом: это достаточно серьезное покрытие, которое может вести себя не очень дружелюбно, стоит нарушить правила эксплуатации. Керамическое же покрытие максимально инертно в контакте с пищей, и в наш организм не поступает ничего лишнего.

Кто больше всех оценит такую посуду?

Во-первых, занятые люди, которым приходится выполнять множество дел одновременно. Я, к примеру, готовлю постоянно, но от этого занятия меня часто отвлекает, например, телефон. Понятно, что тут важно не перегреть сковородку, если уж я совсем уйду в переговоры. А керамическая посуда как раз способна выдержать перегрев до 450 °С, тогда как антипригарная — только до 280 °С. Еще мне нравится, что керамическое покрытие наносят не на штампованную посуду, а на литую. Литая алюминиевая сковорода плюс керамическое покрытие, которое на 99 % состоит из натуральных веществ, даст эффект пропекания почти как в русской печи.

У «Фрайбеста» примечательный дизайн. Какова история «большого стиля» бренда?

Когда я впервые увидела сковородку, дизайн которой разработали в «Неофлане» и которую предлагает сегодня «Фрайбест», я испытала приятный шок. К тому времени я уже работала в этом бизнесе 12 лет и знала, насколько сложно придумать что-то новое в этой сфере. Но дизайнеры из Южной Кореи смогли. Дно у сковороды 4,5—5 мм: ровно столько оптимально требуется для равномерной прожарки, например, стейка без риска пригорания. А у стенок толщина 3 мм, не больше, в противном случае сковородку даже пустую было бы не поднять. Борта очень высокие: в России такие любят, и корейские мастера это учли. И прекрасная ручка, интегрированная в корпус сковороды, лишенная того самого защитного экрана, в который вечно забиваются жир и кусочки пищи.



Пример из жизни моей семьи: нашей бабушке из далекого уральского города 86 лет. Она всю жизнь пекла блины на чисто алюминиевой сковороде, а подаренные антипригарные откладывала. Говорила, на них не так пропекается. Но литую блинницу с керамическим покрытием горячо одобрила, заметив: «Знаете, а ведь блины, что на ней пожаришь, даже на вкус отличаются, в лучшую сторону».



Ручку, кстати, чуть-чуть удлиннили по примеру сковород профессиональных поваров, которые готовят на открытом огне и всячески жонглируют продуктами.

С какими еще особенностями, помимо тяги к высоким бортам сковородок, приходится сталкиваться на нашем рынке?

Например, кастрюля от «Фрайбест» пока недостаточно оценена. В Южной Корее «Неофлам» продает 70 % своей продукции именно кастрюлями, а в России лидируют сковородки. То есть потребитель чего-то о кастрюлях недопонимает. А ведь они многофункциональны. В них можно пассеровать и тут же сварить овощи, а сваренный в них суп можно хранить холодильнике нужное количество дней. С антипригарной посудой такой номер с хранением не пройдет, особенно в случае с борщом, щами и рассольником: кислая среда быстро вступит в нежелательное взаимодействие с покрытием. Эмалированные кастрюли тоже проигрывают. Ведь сталь под эмалью не является пищевой, и стоит кусочку отколоться — посуда более непригодна. Что касается нержавеющей, да, я ее люблю. Но если мне требуется быстро сварить утреннюю кашу для дочки, беру маленькую кастрюльку «Фрайбест»: с ней вдвое быстрее.

У вас есть и не вполне стандартное предложение — бамбуковая посуда. Что можно сказать о ней?

Линия бамбуковой посуды появилась сравнительно недавно, но очень четко вписалась в концепцию «Фрайбеста»: инновационность, пестрота, экологичность. Современный мир уже давно заботится не только о том, как бы не съесть чего-то вредного, но и как не навредить в процессе готовки окружающему миру. Так вот, бамбук — это самое быстрорастущее растение в мире. Выращивая его для создания посуды, мы не нарушаем экологическую обстановку. А утилизированная бамбуковая посуда разлагается в тысячи раз быстрее, чем выброшенный пластиковый стаканчик. Очень приятно, что клиент проголосовал за эту линейку: первую партию разобрали сразу же.

Кстати, о цвете. Красочность посуды — тоже неотъемлемая часть философии «Фрайбест»?

Конечно. Больше 60 % из нас, потребителей, — кинестетики. И по утрам, когда мы приходим на кухню и берем в руки удобную, яркую посуду, чтобы приготовить завтрак, у нас появляется ощущение, что жизнь удалась. Это и есть главное послание «Фрайбеста»: то, что творится на нашей кухне, должно быть прекрасным. 📍

**Идея рецепта от
Инессы Смирновой**

«В моем арсенале приживаются только те блюда, которые готовятся быстро и вкусно. Я очень люблю рыбу: к примеру, филе палтуса. Керамическую форму «Фрайбест» смазываю оливковым маслом с помощью кисточки. Кладу обмытое и обсушенное филе палтуса, приправляю солью, перцем, специями по вкусу и отправляю в духовку, прикрыв фольгой или крышкой. Параллельно на сковороде «Фрайбест» пассерую на оливковом масле большое количество лука и моркови, нашинкованных крупно, а в самом конце добавляю крупный томат со снятой шкуркой. К тому времени палтус уже минут 15 готовится в духовке. Открыв духовку, выкладываю овощную шубку из сковородки поверх рыбного филе и оставляю томиться в духовке еще минут на 15. Подаю прямо в этой керамической форме».



СКОВОРОДА
Фрайбест*

1 шт. / 26 см / синяя /
со стеклянной крышкой

~~1 669.10~~
1 390⁰⁰ Р

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

Формула хорошей трапезы



Оливковый дар

Оливки сорта каламата легко узнать по филовому цвету и миндалевидной форме. У них тонкая кожица и сочная плотная мякоть, что легко отделяется от косточки.

Итальянская фирма «Монтанини» использует оливки, выращенные на исторической родине каламата: южном греческом полуострове Пелопоннес. Специалисты очень бережно, дабы сохранить насыщенный, фруктово-пряный вкус, присущий этому сорту, закатывают их в подсолнечном масле.



В греческий салат

добавить оливки к миксу свежайших томатов, огурцов, красного лука, зеленого перца и сыра фета.



К баранине

потушить оливки вместе с обжаренным мясом, томатами, уксусом из белого вина, приправить тимьяном или орегано.



В пасту

с обжаренными овощами, чесноком, хлебными крошками и тертым копченым сыром



Идеальная еда

Говорят, чтобы обзавестись новой привычкой, достаточно трех недель. Но чтобы изменить вековые кулинарные традиции, без революции не обойтись.

подготовила *Евгения Кавун*

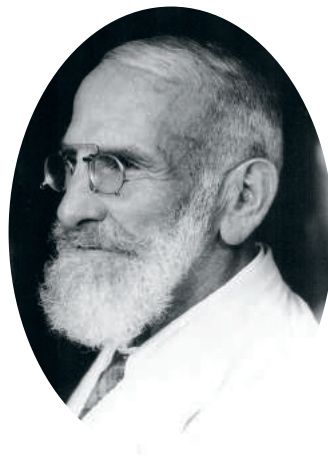
Что подавали на завтрак горожанам в лучших домах Европы двести лет назад? Белый хлеб, сливочное масло, изощренную яичницу, в лучшем случае — с беконом. Натурпродукты, без консервантов и красителей. Но уже в те времена европейцев преследовали избыточный вес, перебор холестерина и прочие неприятности. С ними не могла справиться в то время даже передовая швейцарская медицина, свято верившая в пользу белков и углеводов, мяса и батона.

❖ ИДЕИ И АМБИЦИИ ❖

Это история о том, как один врач пошел против системы. Максимилиан Оскар Бирхер-Беннер, пионер в области диетологии, родился в швейцарском городе Арау. Его отец Генрих мечтал, что сын станет юристом. Макс видел будущее иначе и отправился учиться на доктора в Университет Цюриха. В стенах его альма-матер светлые умы вели споры о молодой науке, диетологии. Большинство ставили во главу угла мясо, считая его самым питательным и полезным продуктом. Среди толпы всего пара ученых делала ставку на овощи и фрукты. Амбициозный юноша решил примкнуть к меньшинству, его мало заботила непопулярность идеи питания вершками и корешками. Макс погрузился в вопрос с головой. И, немного поработав врачом общей практики, он отправился в путешествие.

❖ НАУЧНЫЙ ТУРИЗМ ❖

Типичные туристические забавы и достопримечательности его не волновали. В Берлине он побеседовал о методах лечения водой с известным доктором Себастьяном Кнайпом, в Дрездене наведася в клинику Генриха Лахманна и изучил лечебное меню его санатория, в Вене прослушал лекцию по гидротерапии Вильгельма Винтемитца. И с таким багажом вернулся в Цюрих, где открыл клинику с громким названием «Жизненная сила». И тут заболел сам. Обратись он к традиционным методам лечения, все обошлось бы микстурой. Но Беннер решил проверить, как диета влияет на скорость выздоровления. Макс поставил на себе смелый эксперимент — некоторое время основу его рациона составляли только сырые овощи и фрукты. Болезнь отступила гораздо быстрее обычного. Решив, что вегетарианство — верный путь, экс-



Идеальная пища — сырые фрукты, — считал Бирхер-Беннер. Натуральные сахара фруктов — это правильные углеводы. 96 % из них обеспечивают организм энергией, а 4 % идут на построение клеток тела, не откладываясь лишним весом.

перименты он продолжил уже на пациентах. Многие доверились молодому врачу, страстно верившему в новую методику.

❖ РЕПУТАЦИИ ВОПРОКИ ❖

Собственные идеи о здоровом питании Максимилиан оформил в научную работу, решив представить их коллегам на заседании медицинской ассоциации Цюриха в 1900 году. Но говорил о заключенной в продуктах энергии солнца и ее разрушении в процессе приготовления блюд на огне, а публика скептически слушала о его экспериментах. В итоге Макс изрек революционную по тем временам мысль — основу здорового питания должны составлять свежие фрукты и овощи, а не мясо. Ученые мужи тут же окрестили молодого врача шарлатаном. В профессиональных кругах его репутация рухнула, однако пациентов

ТИПИЧНЫЙ РАЦИОН САНАТОРИЯ БИРХЕР-БЕННЕРА

ЗАВТРАК

мюсли или свежие фрукты

ОБЕД

основное блюдо из сырых растений, нарезанных листьев и тертых корнеплодов

УЖИН

небольшое приготовленное на медленном огне или на пару вегетарианское блюдо



МЮСЛИ

Фруктовая энергия ~~71.60~~ **62⁰⁰ Р**

240 г / ИЗ ПРОРОЩЕННОЙ ПШЕНИЦЫ

Абсолютно натуральные мюсли приготовлены нетрадиционно: хлопья не обжариваются, а вместо сахара добавляется фруктоза. Такие мюсли можно не только употреблять с привычными молочными продуктами, но и использовать, например, в выпечке хлеба.

в клинике становилось все больше, диета работала.

❖ СЛОВА ПРОТИВ ДЕЛ ❖

Мнение коллег Беннера задело, но не остановило. В 1903 году его книга «Краткие основы лечебного питания на основе энергетической напряженности продуктов» произвела фурор в широких кругах. Спрос на услуги его клиники вырос мгновенно. Пришлось переехать в просторный особняк на



Томас Манн

окраине Цюриха и обустроить там просторный санаторий, слава о котором разлетелась по Старому Свету и за его пределы. Вскоре сюда устремились промышленные магнаты, художники, литераторы. Среди пациентов Мак-

симилиана значились Герман Гессе, Райнер Мария Рильке, Иегуди Менухин, Томас Манн. Последний, правда, назвал клинику Бирхера-Беннера «тюрьмой здоровья». Манну, не отличавшемуся позитивным взглядом на жизнь, распорядок дня и диета казались слишком жесткими. Однако курс лечения он все же прошел, до конца и весьма успешно.

❖ ТЕРАПИЯ ПОРЯДКА ❖

Режим в клинике действительно был строгим и носил название «терапия порядка». Привыкшим к неторопливому ритму и полной свободе пациентам приходилось вставать в шесть утра и сразу отправляться на прогулку. Только после продолжительного моциона им подавали легкий завтрак. Несколько часов в день изнеженные горожане работали в саду, а на ужин их ждал не привычный

ростбиф, а овощи. В распорядок также входили танцы, музыка, массаж, солнечные ванны и холодный душ. Отправляли спать также непривычно рано, в девять вечера. Однако ядром всего лечебного процесса, чем бы ни страдал пациент, была диета. Никакого алкоголя, кофе, шоколада или табака. Только сырая или пропаренная пища. Главная роль отводилась завтраку. Сперва по утрам пациентам подавали только свежие фрукты. Но вскоре в меню появилось блюдо, которое и принесло Бирхеру-Беннеру вечную славу.

❖ Блюдо пастухов ❖

Мюсли. Простой и очень полезный завтрак подарил нам именно Бирхер-Беннер. В поисках идеальной пищи он отправился в швейцарские Альпы, где местные пастухи привычно доживали до глубокой старости, сохраняя при этом не просто здоровье, а еще и удивительную бодрость. Ответ на вопрос «как им это удастся?» оказался банален. Свежий воздух, активный образ жизни и натуральные продукты. Но все это уже было в его клинике, кроме традиционного деревенского завтрака. Перед тем, как отправиться пасти овец, жители деревни, в которой поселился Беннер, ели на завтрак смесь из злаков, орехов и фруктов. Она и давала им мощный заряд бодрости. Вернувшись в клинику, он решил ввести похожее блюдо в меню, назвав его мюсли, от швейцарско-немецкого «mus» — пюре. И если сегодня существует миллион вариантов мюсли, то изначально рецепт выглядел так: овсяные хлопья замачивали на ночь в воде с лимонным соком и сгущенным молоком, а утром, перед едой, в кашу добавляли тертые яблоки и орехи.

❖ Почему овсянка, сэр? ❖

Каждый ингредиент мюсли — мощный источник



В одно время с Бирхер-Беннером в США другой врач, Джон Харви Келлог, работал над собственной теорией здорового питания. И поскольку швейцарец не подумал получить патент на изобретенные им мюсли, слава и деньги достались предприимчивому американцу.

\$9 000 000 000

в год приносит сегодня концерн по производству мюсли, созданный Келлогом

полезных веществ. Но главное — овсяные хлопья. В них содержатся особые углеводы-дисахариды, они дольше перерабатываются организмом. И поэтому отдают свою энергию постепенно, поддерживая чувство сытости. Хлопья состоят из грубых пищевых волокон, необходимых для облегчения пищеварения. Овсянка содержит половину таблицы Менделеева — кальций, железо и цинк, витамин B1, фосфор, магний. В ней мало солей натрия, которые считают не очень благоприятным компонентом для работы почек. Все эти химические подробности тогда ни Бирхер-Беннеру, ни другим врачам не были известны. Почти все витамины, минералы были открыты выяснили гораздо позже. Знания врача-революционера базировались на опыте и физике, точнее — законе сохранения энергии.

❖ Продукты-батарейки ❖

Мюсли — безусловно, огромная заслуга Беннера. Но главная разработка — шкала питательной ценности абсолютно всех продуктов. Он сравнил их с батарейками, выделив три типа «аккумуляторов»

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ШКАЛА ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ



АККУМУЛЯТОРЫ ПЕРВОГО ПОРЯДКА

РАСТИТЕЛЬНЫЕ

сырые фрукты, ягоды, овощи, зелень, коренья, орехи, арахис, зерна злаков, каштаны

ЖИВОТНЫЕ

материнское молоко, коровье молоко и молоко других млекопитающих в сыром виде, сырые яйца



АККУМУЛЯТОРЫ ВТОРОГО ПОРЯДКА

РАСТИТЕЛЬНЫЕ

хлеб, вареные овощи (листья, стебли, корни), вареные зерна злаков (мучные блюда из пшеницы, овса, риса, кукурузы), варенье из плодов деревьев и кустарников

ЖИВОТНЫЕ

кипяченое молоко, молодой сыр, сливочный сыр, масло, вареные яйца



АККУМУЛЯТОРЫ ТРЕТЬЕГО ПОРЯДКА

РАСТИТЕЛЬНЫЕ

грибы

ЖИВОТНЫЕ

зрелый или старый сыр, птица, рыба, копченые и соленые мясные продукты

энергии. Сырую пищу он отнес к аккумуляторам первого порядка, во второй класс выделил слабо обработанные температурой продукты, а в третью группу отнес еду, не имеющую особой питательной ценности. Самыми «энергичными» Беннер считал свежие овощи, фрукты, орехи, зелень, сырые яйца и некипяченое молоко. Продукты животного происхождения им ценились меньше растительных. А тепловая обработка, считал врач, ухудшает качество пищи. В итоге самым невыгодным выглядело мясо. В сыром виде есть его нельзя, а процесс распада клеток в мясе идет очень быстро, что приводит к потере энергии. Беннер полностью отказался от мяса в 1927 году, став одним из первых сознательных вегетарианцев. А поскольку питался он в основном сырыми овощами и фруктами, его можно смело считать основоположником сыроедения. Споры врачей на поднятые Беннером темы не утихают по



МЮСЛИ Биокель

450 г / с клубникой /
овсяные / БЕЗ САХАРА

~~220.30~~
189⁰⁰ ₺

Главенствуют в этих мюсли цельнозерновые овсяные хлопья с добавлением цельнозерновых пшеничных. Их вкус обогащают кусочки малины и земляники. Плюс сушеные яблоки, кукуруза, семена подорожника, льна и никакого сахара.

сей день. И крайности в большинстве случаев вредны. Но отрицать пользу свежих продуктов сегодня не возьмется никто. И уж точно не посмеет назвать пионера диетологии шарлатаном. **Т**

Мысли о мюсли

Обзор современной рецептуры мюсли в картинках.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:



История
хлопьев



Мера
веса



В стакане



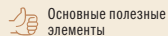
В столовой
ложке



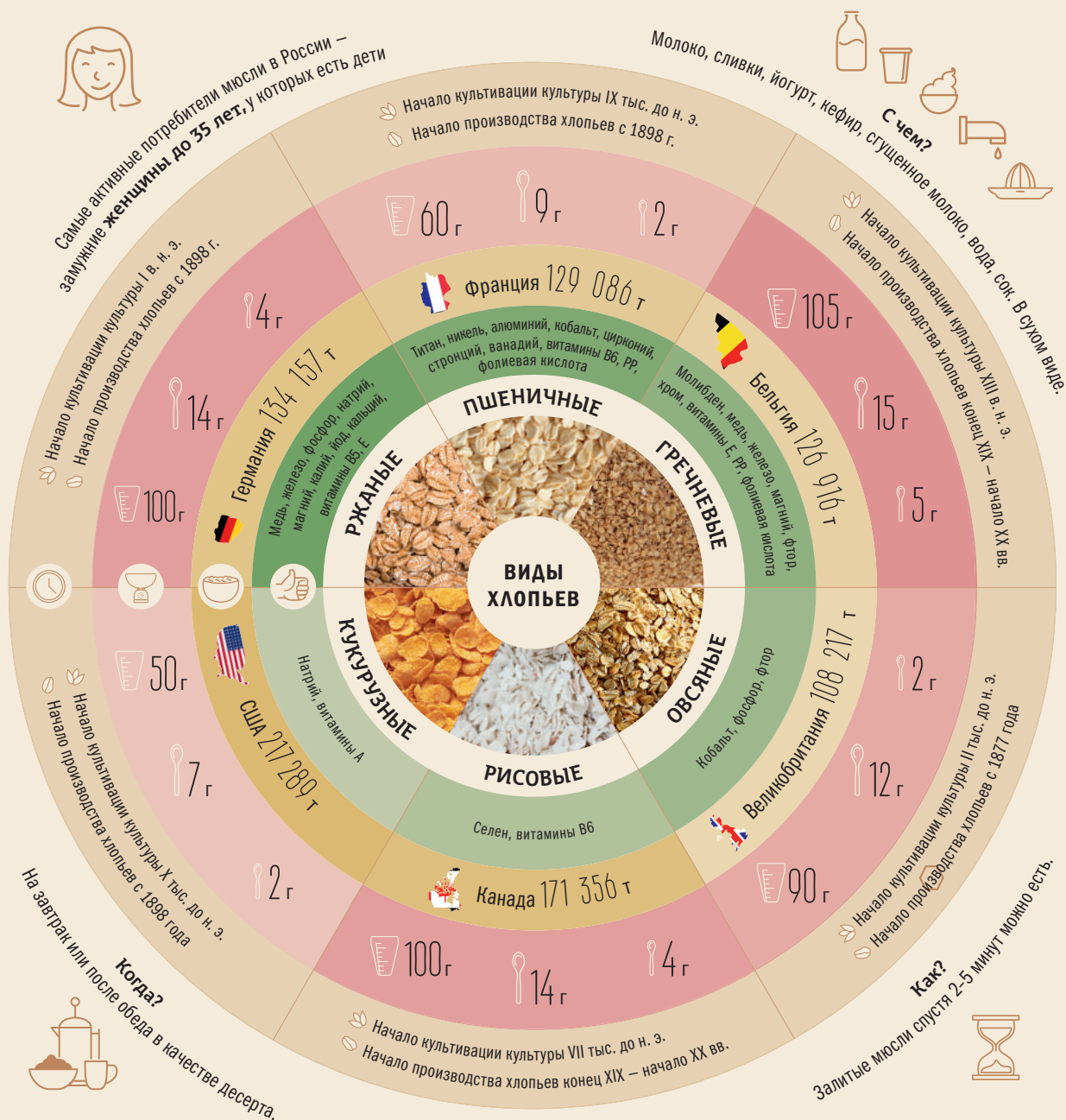
В чайной
ложке



Крупнейшие страны-
потребители хлопьев



Основные полезные
элементы



МЮСЛИ – ЭТО АССОРТИ
СЫРЫХ ИЛИ ЗАПЕЧЕННЫХ
ЗЛАКОВ, СУХОФРУКТОВ,
ОРЕХОВ, ОТРУБЕЙ, РОСТКОВ
ПШЕНИЦЫ, МЕДА
И СПЕЦИЙ И ДР.

Энергия злаков



300 ккал = 1256.04 кДж
хватит на работу лампочки или iPhone 5

Сладкий труд

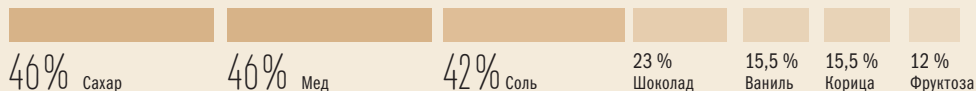


Мед, содержащийся в **100 г** мюсли,
производят **950** пчел

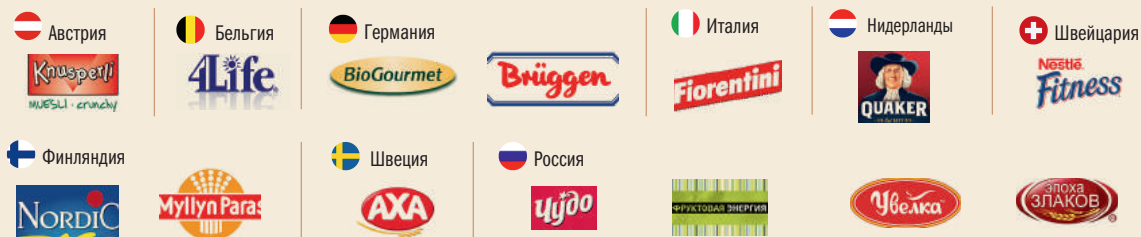
МЮСЛИ ИЗ АССОРТИМЕНТА ТС «ТАБРИС» СОДЕРЖАТ



Специи,
натуральные
ароматизаторы,
подсластители



БРЕНДЫ «МЮСЛИ» В ТС «ТАБРИС»



ТОП-5 ПОПУЛЯРНЫХ СУХИХ ЗАВТРАКОВ В МИРЕ



37%
кукурузные
хлопья



21%
мюсли



18%
злаковые
подушечки



12%
колечки



12%
каши быстрого
приготовления



подготовила
Сафина Шарифова

Барбекю – джаз

Уж в чем американские 20-е не знали недостатка, так это в гениальном джазе и не менее гениальной, калорийной, вкуснейшей еде.

Виртуозно, горячо и чувственно сплетаются звуки корнета, тромбона, кларнета, пианино: Луи Армстронг и его «Горячая пятерка» (Hot Five) исполняют «Struttin' With Some Bar-B-Q» («Вышагивая с барбекю») — классику джазового канона. Автором сей аппетитной музыкальной зарисовки была одна из жен Армстронга, Лил Хардин.



Лил Хардин, жена Луи Армстронга

В ту эпоху женщинам (особенно афроамериканским) приходилось нелегко — тем больше впечатляет личность Лил Хардин, образованной, талантливой и гордой темнокожей южанки. Виртуозная пианистка и композитор, Хардин стала одной из самых влиятельных дам в джаз-пантеоне. Их с Луи брачный союз не продлился и десяти лет, но Лил успела сыграть важнейшую роль в судьбе супруга. Сперва она научила Армстронга стильно одеваться. После — убедила создать собственный ансамбль, ибо такому таланту негоже было прозябать на вторых ролях. И даже после развода Лил и Луи остались добрыми друзьями.

А что касается секрета «Вышагивания...», то «Словарь джайва», составленный другим великим музыкантом, Кэбом Кэллоуэем, приводит любопытное определение слова «барбекю». Оказывается, на свинговом сленге оно означает «подружка» или «красотка». И, надо думать, красотка не простая, а аппетитная, с перчинкой. Такой и была Лил Хардин, так она выглядела, прогуливаясь по новоорлеанским улицам под руку со своим мужчиной. Меж тем настоящее барбекю, в особенности одноименный острый соус вкупе с зажаренными на решетке мясными ребрышками, по-прежнему считается самым знаковым американским блюдом. Актуальным для любого времени года, в любую эпоху. Совсем как джаз. ❶



СОСТАВ ГРУППЫ «ГОРЯЧАЯ ПЯТЕРКА» (HOT FIVE):

Луи Армстронг (корнет, вокал),
Кид Ори (тромбон),
Джонни Доддс (кларнет),
Лил Хардин Армстронг (пианино),
Джонни Сен-Сир (банджо)

Соус барбекю а-ля Армстронг

20 мин. / 1 л

ИНГРЕДИЕНТЫ

Томатная паста — 500 г	Дижонская горчица — 2 ст. л.
Вустерширский соус — ¼ стак.	«Жидкий дым» — 2 ст. л.
Коричневый сахар — ¼ стак.	Черный перец — щепотка
Яблочный уксус — ¼ стак.	Красный сладкий перец — щепотка
Мед — 2 ст. л.	Соль морская — ½ ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Вылить томатную пасту в кастрюлю с толстым дном. Добавить остальные ингредиенты.
- 2 Тщательно размешать содержимое кастрюли с помощью венчика.
- 3 Варить в течение 6—15 минут до загустения, помешивая.
- 4 Готовый соус разлить по бутылкам (или любым другим предпочтительным емкостям). Хранить в холодильнике.



~~146.70~~
125⁰⁰ ₽

СОУС

Ли энд Перинс

290 г / ВУСТЕРШИРСКИЙ

Незаменимый для соуса барбекю «Вустерширский» пикантный ферментированный английский соус приготовлен на основе уксуса, сахара, рыбы и массы специй. Он обладает характерным кисло-сладким вкусом и невероятно хорош с мясом, рыбой, курицей и даже в составе салатов, к примеру с «Цезарем».



Курс травологии

5-ти минутный путеводитель по смесям
пряностей для полноценного меню.

подготовил *Дмитрий Конкин*

Сколько существует гастрономия, столько в ней используются приправы, вносящие разнообразие во вкус и аромат блюд. Повара древности посыпали ими мясо, дичь и рыбу, которые готовили на горячее или запасали впрок. На специях настаивали вина, мед или воду, дабы у напитков появилась пикантная нотка. В эпоху географических открытий пряности служили своеобразной мерой ценности: солдатам выдавали жалованье перцем, а излишнее пристрастие к драгоценным травам осуждалось как мирская слабость, недостойная чиновников. Например, дожам Венеции

запрещалось брать в дар шафран, ибо для людей их должности подобное считалось дорогим излишеством. Времена с тех пор сильно изменились, но пряные травы и поныне дорого стоят и повсеместно используются. Крошечная щепотка ароматной смеси, добавленная в блюдо, способна обогатить вкус и аромат, превратив скромную повседневную пищу в пир для тела и души. Да, для счастья действительно нужно мало. Если, конечно, соблюдать несложные правила.

В качестве отменного «учебного пособия» по науке о тонкостях приправ идеально подойдет «Соннентор»: линейка, включающая в себя смеси для всех блюд вашего меню.



Компанию «Соннентор» (Sonnentor) основал в 1988 году Йоханнес Гутман, задумавший вернуть утерянную славу фермам Австрии. С тремя единомышленниками он начал выращивать биопродукцию в регионе Вальдфиртель. Сегодня компания объединяет 150 производителей экологически чистых трав по всему миру. В линейках компании травяные чаи, пряности и авторские смеси трав и специй. Каждая имеет приставку «био», которая свидетельствует о 100%-ной натуральности и экологичности всех составляющих.

БУТЕРБРОДЫ, САЛАТЫ

Приправа «Всё в зелени» подходит для аппетайзеров: закусок, чьи дразнящий аромат и пикантный освежающий вкус разжигают аппетит. Достаточно нанести небольшое количество смеси на ваш любимый бутерброд, перед тем как отправить его в микроволновую печь. Можно подавать и с холодными блюдами, но при этом аромат будет не столь ярким.

+ Также подойдет к пастам и супам

Состав крапива, петрушка, душица, черемша, тимьян, лепестки подсолнечника, лепестки розы, цветки василька.



ПРИПРАВА
Соннентор*
15 Г / БИО / ВСЁ В ЗЕЛЕНИ

~~287.10~~
249⁰⁰ ₽

МЯСНЫЕ БЛЮДА, СУПЫ

Смесь «Бербере из Хабеша» уже одним названием отсылает к блюдам, родственным пряной кухне Эфиопии: острым мясным рагу, бобовым похлебкам, супам и крупяным гарнирам во всем разнообразии. Добавляется смесь почти в самом финале приготовления в совсем небольшом количестве (в составе несколько видов перцев, стоит чуть переборщить — и нежное нёбо заполыхает огнем).

+ Применяется для кускуса, плова, жаркого

Состав перец стручковый сладкий, чеснок, имбирь, кориандр, кумин, базилик, кардамон, перец черный, корица кассия, лук, перец душистый, перец чили



ПРИПРАВА
Соннентор*
35 Г / БИО /
БЕРБЕРЕ ИЗ ХАБЕША

~~313.20~~
266⁰⁰ ₽

Правила хранения и использования специй

1

Аромат трав и корней при нагревании раскрывается. Потому ваши драгоценные баночки с пряностями следует хранить в прохладном месте. Иначе они перегреются прямо в упаковке, а как дело дойдет до готовки, им уже нечего будет дать этому миру.

2

Сыпать в готовящееся блюдо приправы и специи лучше не прямо из фабричной упаковки, а заранее отмерив нужное количество (за исключением упаковок-мельничек). Во-первых, велика вероятность переборщить с дозой. Это может погубить ваши труды, и к тому же не стоит забывать, что некоторые компоненты (такие как можжевеловые ягоды или мускат) в большом количестве могут быть опасны. Во-вторых, травы быстро впитывают влагу и запахи готовящейся еды: если подержать открытую баночку ароматических приправ над кастрюлей с кипящим супом, они быстро утратят свои качества.



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



3

Чем крупнее помол специй, тем раньше их следует добавлять к основному блюду и дольше подвергать термической обработке. Сушеные цельные листья, крупные кусочки корешков используют в начале приготовления. Крупно- и среднеизмельченные травы, а также семена (тмин, фенхель и т. д.) – за 5–10 минут до окончания. Мелкодисперсные смеси или эссенции – уже после окончания приготовления (пока блюдо, снятое с огня, отдыхает под крышкой).

4

Никогда не используйте смеси трав, которые впитали посторонние запахи или утратили свой собственный аромат. Скорее всего, они испорчены и могут повредить не только вкусу блюда, но и состоянию здоровья того, кто его съест.

МЯСО, РЫБА, ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Набор трав с солью «Барбекю от Фрэнки» идеально раскрывает аромат и вкус продуктов, жарящихся на огне или углях. Впрочем, даже если вы готовите на домашнем гриле или раклетнице, он поможет воссоздать вкусовые ощущения пикника на открытом воздухе. Для того чтобы специи «заработали», их щепотку стоит добавить к 1–2 ст. ложкам оливкового масла. Затем натереть этим маринадом мясо или овощи и оставить их потомиться около получаса в кастрюле под крышкой.



Подходит для шампиньонов, птицы



ПРИПРАВА
Соннентор*
40 г / БИО / ОТ ФРЭНКИ /
ДЛЯ БАРБЕКЮ

~~313.20~~
266⁰⁰ ₺

РИС, ЯГНЯТИНА, КИТАЙСКАЯ КУХНЯ

Популярнейшая композиция пряностей карри как у себя на родине, так и в Европе предназначается прежде всего для блюд на основе риса. Но австрийцы «Соннентор» адаптировали эту приправу: теперь она подойдет и к горячим блюдам типа рагу с добавлением птицы, к ягнятине, рыбе. Острота перцев и имбиря позволит сочетать композицию трав с блюдами китайской кухни. Добавляется она за 5 минут до окончания готовки, чтобы куркума из смеси успела отдать другим ингредиентам свой золотистый оттенок.



Применима к овощным рагу, чечевице



ПРИПРАВА
Соннентор*
45 г / БИО / КАРРИ

~~313.20~~
266⁰⁰ ₺

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

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Смесь «Наилучшие пожелания» на основе знакомых каждому европейцу трав и восточных пряностей изменит привычный вкус и аромат напитков и десертов. Розовый перец придаст едва уловимую жгучую нотку чаю, кофе, мороженому или воздушному крему. Добавлять смесь стоит прямо в чашку к напиткам, сразу перед подачей. Если кто-то не любит ощущать на языке кусочки трав, можно воспользоваться оригинальным ситечком.

+ Также рекомендуется к жареному красному мясу и соусам на основе вина

Состав розовый перец, земляника, лепестки розы, малина, кориандр, порошок ванили, цветки василька.



СМЕСЬ
Соннетор*
30 г / БИО / НАИЛУЧШИЕ
пожелания / для напитков

~~316.10~~
266⁰⁰ ₽

ЧАЙ

Название смеси «Чайный поцелуй» уже говорит само за себя. Ее предназначение — придавать восточный флер ароматике бодрящего напитка. Но и кофе, какао или йогурт, а также коктейли на основе этих компонентов тоже выиграют от такого пряного дополнения. Стоит обратить внимание, что в составе смеси уже имеется сахар, а потому дополнительного подслащивания напитку может не потребоваться. **Т**

+ Хороша с молочными и кисломолочными напитками, глинтвейнами

Состав сахар свекольный, цейлонская корица, лепестки подсолнечника, перец душистый, кардамон, имбирь, китайская корица, гвоздика.



СМЕСЬ
Соннетор*
70 г / БИО / ЧАЙНЫЙ
поцелуй / для напитков

~~287.10~~
239⁰⁰ ₽



5

Кушанья с добавлением пряных трав подавайте к столу сразу после приготовления. Из холодных или повторно разогретых улетучиваются уникальный вкус и аромат трав.

6

Внимайте рекомендациям производителей по применению. Ведь все композиции специй и пряных трав собираются ими крайне тщательно, исходя из сочетаемости трав и блюд, к которым они потенциально подойдут. Постигнув нюансы, можно смело экспериментировать далее.



16+

Интервью с Йоханнесом Гутманом в сентябрьском номере 2013 года на apps.tabris.ru



Волшебство по-семейному



ТАТЬЯНА УСТЮГОВА

мама двоих детей
и кулинарный блогер

Личный блог

childrens-menu.livejournal.com

Дети точно знают: домашняя еда вкуснее всего. Докажите маленьким мудрецам, что они правы.

Шоколадную пасту точно не купишь в магазине, а сделать ее самому вовсе не сложно, особенно если умеешь готовить тесто для пельменей и вареников. Дети же придут в восторг от самой идеи: приготовить не банальную «взрослую» пасту, а шоколадную! Они с удовольствием помогут вам просеять какао и перемешать его с мукой, а под конец — нарезать тесто на тончайшие полоски. Это блюдо можно подать в качестве теплого полдника или охлажденного десерта — будет одинаково вкусно. Кстати, о вкусе: легкий аромат шоколада очень интенсивно оттенит и дополнит апельсиновый соус, а дольки целого апельсина придадут сочности и ярких цветовых брызг в композицию.

Шоколадная паста с апельсиновым соусом



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Для *соуса* снять цедру с одного апельсина, а из двух других апельсинов выжать сок, можно вместе с мякотью. В сотейник вылить воду, апельсиновый сок, всыпать сахар.
- 2 Поставить на огонь, довести до кипения и варить на медленном огне, пока не загустеет (около 15 минут), время от времени помешивая.
- 3 Готовый загустевший соус снять с огня. Добавить сливки — они смягчат кислинку. Хорошо перемешать и убрать соус в холодильник до охлаждения.
- 4 Для *пасты* в большую миску просеять муку, следом добавить просеянный какао. Хорошо перемешать сухие ингредиенты, сформировать горку, а в середине создать углубление. Влить в углубление яйцо и желток.
- 5 Вилкой или руками начать аккуратно разбалтывать яйца, захватывая понемногу муку, пока та полностью не вмешается. Вручную замесить тесто (если муки покажется недостаточно, до-

1 час + 1 час на остывание соуса / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для пасты

Мука — 1 стак.

Какао — 2 ст. л.

Яйцо — 1 шт.

Желток — 1 шт.

Вода (по необходимости) — 2 ст. л.

Дольки апельсина (вырезанные из сегментов) — 12 шт.

Для соуса

Апельсины — 2 шт.

Сахар — ¼ стак.

Сливки 33%-ные — 2 ст. л.

Вода — ¼ стак.

бавить ее, вымешивая тесто). Тесто нужно вымешивать около 15 минут, тщательно, до эластичности. Готовое тесто будет хорошо держать форму шара.

- 6 Завернуть тесто в пищевую пленку и убрать в холодильник на 20 минут. После раскатать тесто частями при помощи скалки или машинки для пасты в пластины толщиной 2—3 мм, присыпая поверхности и само тесто мукой. Тесто не должно рваться.



Чтобы придать пасте форму бантика, разрежьте на небольшие кусочки и слегка сдавите по середине

- 7 Нарезать тесто полосками с помощью фигурного ножа. Отварить полоски в подсоленной воде в течение 3—4 минут. Готовую пасту выложить в формы, полить соусом и украсить верх сегментами апельсина. Можно посыпать сахарной пудрой и украсить веточками мяты.

Лазанья одно из тех блюд, которые можно отнести к числу объединяющих семью. Оно насыщенное, нежное и мягкое. Сбравшись ее приготовить, я хотела в первый день сделать мясную составляющую и соус, а во второй — тесто и лазанью целиком. Но начав, поняла, что остановиться не смогу и за пару часов все было готово. В итоге домашние сказали, что это лучшая лазанья на их памяти. Пришлось им рассказать, в чем секрет: в домашней пасте. ①



Мясная лазанья

2 часа / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для соуса бешамель

Холодное молоко 6%-ное — 600 мл

Сливочное масло — 50 г

Пшеничная мука (просеянная) — 1 ст. л.

Мускатный орех (молотый) — ¼ ч. л.

Черный перец (свежемолотый) — по вкусу

Соль — по вкусу

Для теста и начинки

Соус бешамель — 600 мл

Мясное рагу (тушеный мясной фарш с луком, чесноком, томатным пюре и базиликом) — 1 л

Сыр моцарелла — 250 г

Мука из мягких сортов пшеницы (просеянная) — 200 г

Куриные яйца — 2 шт.

Соль — по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Для соуса бешамель в сотейнике или кастрюле с толстым дном на среднем огне растопить сливочное масло и спассеровать в нем муку, влить тонкой струйкой холодное молоко и помешивать соус, пока тот не загустеет. Снять с огня, добавить тертый мускатный орех, соль и перец.
- 2 Для теста на столешницу просеять горкой муку, сделать в центре углубление, добавить в него яйца и соль, в течение 10—15 минут замесить мягкое, эластичное, однородное тесто, свернуть в шар, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 25—30 минут.



ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ

машинка для раскатки теста, кастрюля с глубоким дном, нож, пленка пищевая, фольга

- 3 Затем скатать охлажденное тесто в жгут толщиной около 8 см и нарезать на 5—6 одинаковых кусочков. Каждый кусочек раскатать на машинке или вручную несколько раз, листы обрезать по краям до одинакового размера и отварить по одному в подсоленной воде на среднем огне в течение 2—3 минут.
- 4 Моцареллу слегка отжать и нарезать небольшими кусочками. Мясное рагу перемешать с соусом бешамель и распределить часть смеси по дну формы. Сверху выложить отваренный лист теста, смазать соусом и посыпать кусочками моцареллы, потом еще лист теста, соус и сыр и так пока не закончатся все листы (верхний слой должен быть с сыром).
- 5 Несколько раз проколоть тесто вилкой. Накрывать лазанью фольгой (матовой стороной вверх), чтобы та не пригорала, и поставить в предварительно разогретую до 180—190 °С духовку на 35—40 минут.
- 6 За 15 минут до готовности снять с лазаньи фольгу и увеличить температуру духовки до 210—220 °С: довести лазанью до золотистой корочки.
- 7 Готовую лазанью разрезать на порционные куски, разложить по тарелкам и сразу подавать.

Интерактивный журнал



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



7

авторских рецептов
от лучших шеф-поваров города

3

оригинальных холостяцких рецепта
от крымского блогера

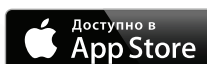
5

эксклюзивных пасхальных рецептов
от бренд-шефа журнала Сергея Синицына

- доступность журнала из любой точки мира
- быстрый поиск по содержанию, возможность просматривать номер постранично и постатейно



Версия журнала для мобильных
устройств на apps.tabris.ru



16+

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

Mandarin Gourmet – первая кулинарная студия в Краснодаре

г. Краснодар, ул. Красных Партизан, 323 | www.mandaringurme.ru |   mandaringurme

5 апреля

🕒 19:00



♥ mandaringurme

🗨 Три пиццы

11 апреля

🕒 19:00



♥ mandaringurme

🗨 Крутим роллы

20 апреля

🕒 12:00, 15:00



♥ mandaringurme

🗨 Пасхальные печенья. **Детский класс**

28 апреля

🕒 19:00



♥ mandaringurme

🗨 На пикник!

Запеченная рулька

ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ



Пасхальная запеканка

ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Запеченная рулька

1,5 часа / 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рулька – 2 шт.
Пиво – 1 л
Тимьян – 20 г
Горчица французская – 60 г
Соль – 10 г
Перец черный – 10 г
Мед – 60 г
Масло оливковое – 100 г
Вода – по объему посуды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 В кастрюлю вылить пиво, при необходимости разбавить его водой, так чтобы рульки полностью были покрыты жидкостью. Поставить на огонь и довести до кипения. Затем поместить туда рульки, добавить соль, перец по вкусу, уменьшить огонь и варить в течении 1 часа.
- 2 После извлечь рульки, натереть горчицей, медом и тимьяном. Положить на противень и поставить в разогретую до 250 °С духовку на 10 минут. Подавать горячей.

Рецепт
от кулинарной
студии


MANDARIN
gourmet



сайт:
mandaringurme.ru

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ



Пасхальная запеканка

1 час / 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог – 300 г
Сметана – 60 г
Манная крупа – 20 г
Яйцо куриное – 2 шт.
Сахар – 60 г
Ванилин – 6 г
Изюм или цукаты – 60 г
Масло сливочное – 40 г
Соль – 2 г
Вода – 200 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Манную крупу смешать со сметаной и оставить на 30 минут для загустения массы. Изюм или цукаты залить кипятком и оставить на 10 минут.
- 2 Яйца смешать с сахаром и взбить, добавить творог, соль, ванилин, сметану с манкой и цукаты. Тщательно перемешать, выложить в силиконовую форму и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15—25 минут. Подавать в теплом виде.

Рецепт
от кулинарной
студии


MANDARIN
gourmet



сайт:
mandaringurme.ru

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ



Формула хорошей трапезы



Сладкая мечта

Бальзамический соус, он же бальзамический уксус, – дивное изобретение итальянской кулинарии.

Несколько его капель заставят любое блюдо заиграть по-новому. Старинная уксусная ферма «Леонарди», что в Модене, для приготовления бальзамического соуса «Дон Джованни» использовала красный виноград сорта «ламбруско». А выдерживался соус в деревянных бочках в течение 10 лет.

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ СОУС ПРЕКРАСЕН НЕ ТОЛЬКО С НЕСЛАДКИМИ БЛЮДАМИ, НО И С ДЕСЕРТАМИ



Ягоды и фрукты

Клубника, засыпанная тростниковым сахаром, политая бальзамическим соусом и украшенная маскарпоне, карамелизованные фрукты, сбрызнутые парой капель соуса, инжир, сваренный в смеси вина, соуса, сахара и запеченный в орехах.



Мороженое

Охлажденный мусс из малины, измельченный в комбайне вместе с сахаром и столовой ложкой соуса и после добавленный в смесь жирных сливок и молока, цитрусовый сорбет из смеси сока, цедры, меда и соуса.

Светлый праздник

По какому бы календарю ни отмечали Пасху, одно остается неизменным: желание дарить светлое настроение окружающим. Наши новинки в этом могут пригодиться.

подготовила Дарья Щетинина



1



2



ШКАТУЛКА

Холидей Классик

1 шт. / 17 см / ПАСХАЛЬНАЯ /
КРОЛИК В ЗЕЛЕННЫХ САПОЖКАХ

~~132.30~~
109⁰⁰ ₽

Керамическая шкатулка столь оригинального дизайна — на самом деле предмет широкого назначения. Вещица может использоваться и в качестве пашотницы, и для хранения конфет либо всяческих мелочей, включая бижутерию. Единственный момент: случись шкатулке испачкаться, мыть придется вручную. Но это мелочи, зато она впишется в любой интерьер и послужит хорошим подарком детям и взрослым.



ТАРЕЛКА

Пасха

1 шт. / для кулича и 12 яиц /
БОГАТАЯ

~~290.40~~
239⁰⁰ ₽

Пасхальный вариант менажницы из ударопрочной керамики подойдет для подачи крупного кулича — до 14,5 см в диаметре. По периметру подставки поместятся 12 окрашенных яиц. А в будни она пригодится для сервировки снеков из сухофруктов и орехов. Выдерживает температуры от -10 до +100 °С, но использовать блюдо в морозилке и микроволновой печи нельзя.



ТАРЕЛКА
Пасха

1 шт. / 16 см / ХРАМЫ РОССИИ

~~191.70~~
159⁰⁰ Р

Легкая, прочная, устойчивая к высоким температурам сервировочная тарелка изготовлена из высококачественной керамики и оформлена специально к празднику Пасхи. Подать ли на ней традиционные пасхальные куличи или просто украсить стол — решать вам. Не используйте тарелку в микроволновых печах и мойте вручную, и она прослужит множество праздничных застолий.



ПОДСТАВКА
Пасха

1 шт. / 22,5 см / ПОД 12 ЯИЦ /
НАРОДНЫЕ ОРНАМЕНТЫ

~~267.30~~
229⁰⁰ Р

Яркое блюдо, оформленное в «олдскульном» стиле, решит извечную проблему с нехваткой места на праздничном столе: 12 яиц, кулич и пасха удобно и надежно разместятся в специальных углублениях — празднично и эргономично. Блюдо изготовлено из пищевого пластика, покрыто нетоксичным красящим материалом и подходит для мытья в посудомоечной машине.

ДЛЯ ВЫПЕЧКИ
И ПОДАЧИ



5



6



НАБОР Пасха

25 ШТ. / 5 СМ / ФОРМЫ
ДЛЯ КЕКСА / УЗОРЫ

~~38.50~~
32⁰⁰ Р

Формы для кексов «Русские узоры» созданы для выпечки: фольгированное покрытие и капсулы из пергаментной бумаги придают необходимую термостойкость и жесткость. Их можно смело заливать тестом и отправлять в горячую духовку — никаких дополнительных приспособлений не понадобится. Плюс к этому — внешний вид: формы будут весьма хороши и для подачи теплых ароматных кексов.



КОРЗИНКА ХоумКвин*

1 ШТ. / 25 СМ / ПАСХАЛЬНАЯ /
БАБУШКИНО ЛУКОШКО

~~128.80~~
109⁰⁰ Р

Корзина служит для хранения и переноски продуктов и, конечно, как часть домашнего декора. Сплетено «Бабушкино лукошко» из прочной бамбуковой лозы. Кроме прочих достоинств, изделие отличается высокой функциональностью: надежный материал вкупе с вместительностью позволяют без хлопот переносить внушительный объем необходимых продуктов.

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



7



8



УКРАШЕНИЕ Пасха*

6 шт. / 16,5 см /
ПОТОМСТВО НА НОЖКЕ

~~48.40~~
41⁰⁰ ₴

Очаровательные пасхальные цыплята украсят интерьер вашего дома к празднику и помогут сэкономить время для кулинарных приготовлений. Яркая и веселая весенняя композиция создана из пищевого пластика, а потому ее можно использовать и в качестве декора блюда. Поднимите настроение родным и близким, ведь атмосферу так часто делают правильные детали.



УКРАШЕНИЕ
Пасха
7 шт. / 7,4 см / шляпки
для яйца / ПАСХАЛЬНОЕ

~~73.70~~
62⁰⁰ ₴

Почему бы не добавить оригинальности приметам старины и не сделать из пасхальных яиц забавных человечков? С помощью набора декоративных шляпок традиционная церемония украшения превратится в веселое занятие. Семь красочных шляпок из плотной гофрированной бумаги помогут придать индивидуальности вашему пасхальному столу. Увлечены будут и дети, и взрослые.

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

Разговориться и согреться



Идеи для пасхального ужина: легко воплотить, чтобы долго наслаждаться.

Меню от Сергея Синицына, международного судьи Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров

Тартар из авокадо с креветками

15 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Авокадо спелое мягкое – 2 шт.

Креветки коктейльные в соку – 1 горсть

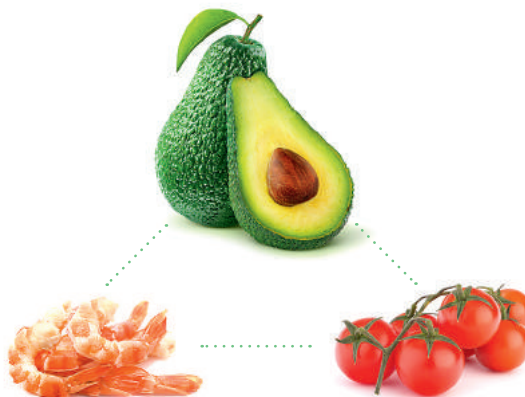
Томаты черри красные – 20 шт.

Майонез домашний – 2 ст. л.

Кетчуп сладкий – 1 ст. л.

Коньяк (или миндальный ликер) – 2–3 ч. л.

Салат айсберг – 4 крупных листа



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 В миске смешать майонез, кетчуп и коньяк.
- 2 Авокадо разрезать вдоль на 2 части, повернуть в разные стороны, разделяя на 2 половинки, удалить косточку, извлечь мякоть при помощи ложки.
- 3 Нарезать мякоть авокадо мелкими кубиками, положить в миску к соусу. Томаты черри разрезать на 4 части, добавить в миску вместе с креветками, аккуратно перемешать.
- 4 Салатные листья нарезать соломкой, выложить в мартинки, сверху выложить салат из авокадо, украсить черри.



МАЙОНЕЗ

БиоГурмэ

250 г / ЖИРНОСТЬ 82,6%

~~247.00~~

213⁰⁰ Р

Нежный, ароматный и пикантный майонез из продуктов, выращенных в экологически чистых районах Европы: никаких консервантов и исключительный вкус.

Куриная лапша с шариками из овощей

20 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Бульон куриный домашний – 1 л

Цукини средний – ½ шт.

Морковь средняя очищенная – 1 шт.

Корень сельдерея средний очищенный – ¼ шт.

Макаронные изделия (звездочки, фигурки) 1 горсть

Горошек зеленый с/м – 1 горсть

Чеснок свежий – 2 зубчика

Масло сливочное – 20 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Из цукини, моркови, корня сельдерея при помощи маленькой нуазетки накрутить овощные шарики мелкого размера (можно нарезать мелкими кубиками).
- 2 В сотейник с подсоленной кипящей водой выложить шарики из моркови, варить 5 минут, добавить шарики сельдерея, варить еще 3 минуты, добавить цукини и снять с огня на 3 минуты, извлечь овощи.
- 3 Зеленый горошек разморозить, обжарить 3 минуты на сливочном масле, добавив 2 раздавленных зубчика чеснока.
- 4 В горячем курином бульоне на слабом огне сварить макаронные изделия (пользуясь рекомендацией на упаковке), добавить отварные овощи, зеленый горошек, довести до кипения и подавать к детскому или взрослому столу.



МАКАРОНЫ

**3 Колокольчика
Штернхен**

250 г / ЗВЕЗДОЧКИ / ИЗ ДВУХ ЯИЦ

~~53.80~~

46⁰⁰ Р

Созданные на основе отборной муки и с двойной порцией цельных яиц, эти макароны радуют насыщенным праздничным цветом и особым домашним вкусом, столь любимым с детства.

Заварная «Пасха» с горьким шоколадом

20 минут + 12 часов на застывание / на 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог 5%-ный – 600 г

Шоколад горький – 80 г

Яйца куриные (желтки) – 2 шт.

Сахарный песок – 4 ст. л.

Сливки 10–20%-ные – 3 ст. л.

Масло сливочное – 100 г

Орехи миндальные или грецкие – 1 горсть

Мед натуральный – 2 ст. л.

Ванилин – ½ ч. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Творог протереть через сито или взбить погружным блендером до однородной консистенции, смешать с мелко наломанными кусочками горького шоколада.
- 2 Желтки в отдельной глубокой миске растереть с сахарным песком до кремообразной консистенции, добавить сливки и прогревать 2–3 минуты на водяной бане (вода не должна кипеть) до легкого загустения. Затем снять с плиты, добавить к желткам измельченные миндальные или грецкие орехи, мед и ванилин, перемешивать лопаткой, постепенно добавляя творог, и продолжать замешивать.
- 3 Выложить получившуюся смесь в сотейник с ситом или марлей, накрыть и выдержать в прохладном месте 10–12 часов. Подавать пасху, сформировав в специальной форме или кольце для гарнира, сверху немного полив оставшимся медом и натертым шоколадом.



ОРЕХИ

Фармерс Снэк*

175 г / МИНДАЛЬ / ЭКСТРА

~~188.00~~

162⁰⁰ Р

Орешек к орешку: «Фармерс Снэк» собраны и очищены вручную, чтобы максимально сохранить вкус и целостностью ядрышек миндаля.

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

Царская «Пасха» с творогом и цукатами

20 минут + 12 часов на застывание / на 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Масло сливочное растопленное – 200 г

Сахарный песок – 1 стак.

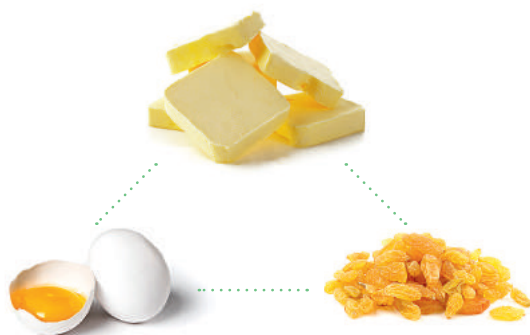
Яйца куриные (желтки) – 2–3 шт.

Сливки 30%-ные – ½ стак.

Творог 9%-ный – 500 г

Цукаты из фруктов ассорти – 1 горсть

Изюм золотистый – 1 горсть



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Холодные сливки взбить при помощи миксера на средней скорости до густого состояния. Сливочное масло взбить миксером, добавить сахарный песок и желтки.
- 2 Творог протереть через мелкое сито, смешать с нарезанными кубиками цукатами, изюмом, добавить взбитые сливки и аккуратно перемешать лопаткой. Затем соединить с растертым сливочным маслом, положить в пасочную форму или в миску с ситом, накрытым марлей, накрыть выступающими краями марли, положить сверху блюдо с грузом и отправить в холодильник на ночь.
- 3 Переложить в форму для пасхи или в чайные блюдца, застеленные пищевой пленкой. При желании можно добавить лепестки миндаля или дробленые грецкие орехи.



АССОРТИ

Зеебергер

200 Г / СУХОФРУКТЫ /
ОТБОРНЫЕ

~~151.70~~
133⁰⁰ ₽

Мастера предприятия «Зеебергер» имеют почти 200-летний опыт в выращивании и высушивании ягод и фруктов, произрастающих в самых чистых уголках мира. Природный вкус в мастерском обрамлении.

5 АВТОРСКИХ РЕЦЕПТОВ

эксклюзивно в электронной
версии журнала apps.tabris.ru



16+

ГОТОВЫЙ ГАРНИР Ризотто



Удачная основа для сытной трапезы:
поможет сэкономить время и подарит
новые вкусы



ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ РИЗОТТО БЕЛЫЕ ГРИБЫ –
ОТНОСИТЕЛЬНАЯ НОВИНКА ДЛЯ ЗАПАДНОЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ



Выраженный вкус и яркий аромат белых грибов великолепно сочетаются с оригинальным пряным вкусом баклажанов, а особенную нотку блюду добавляет чеснок.



На плантациях древнего итальянского аббатства Принчипато ди Лучедио самые ценные сорта риса культивируются с применением новых технологий, но с учетом традиций итальянской кухни.

ЭКСКЛЮЗИВНО
В «ТАБРИСЕ»

ГАРНИР

**Принчипато
ди Лучедио***

250 Г / РИЗОТТО / С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И БАКЛАЖАНАМИ

405.70

309⁰⁰ Р



* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.



При приготовлении ризотто рис вбирает в себя все вкусы и ароматы из жидкостей: его делают на говяжьем, курином и овощном бульонах. Из сыров желательно использовать семейства грана-падано, пармиджано-реджано или трентин-грانا.



Спаржу для ризотто собирают и обрабатывают исключительно вручную. Щадящий режим сушки позволяет сохранить все ценные свойства растения.

🕒 1 мин.



🕒 13 мин.



🕒 2 мин.



Чтобы в процессе приготовления все ингредиенты раскрылись и наполнили блюдо невероятным ароматом и вкусом, «Принчипато ди Лучеддио» советуют поджаривать рис на сковороде в двух столовых ложках оливкового масла в течение минуты. Затем в течение 13 минут подливать овощной бульон, помешивая, а после, сняв рис с огня, накрыть крышкой и дать настояться в течение двух минут.

САМИ ИТАЛЬЯНЦЫ РЕКОМЕНДУЮТ ГОТОВИТЬ РИЗОТТО АЛЬ-ДЕНТЕ (НО ЧТОБЫ РИСИНКИ БЫЛИ СКЛЕЕНЫ МЕЖДУ СОБОЙ) И ДОБАВЛЯТЬ В НЕГО СЛИВОЧНОЕ МАСЛО



Вкус спаржи — очень тонкий и деликатный, поэтому в приготовлении ризотто лучше не использовать много специй. Идеальным компаньоном для спаржи можно считать лук-шалот — он выгодно оттеняет ее нежный вкус.

ГАРНИР

Принчипато ди Лучеддио*

250 Г / РИЗОТТО / СО СПАРЖЕЙ

405.70

309⁰⁰Р

* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.

ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК

Отруби с пребиотиком



Как зарядиться бодростью
с пользой для себя

В 40 г ПРОДУКТА
СОДЕРЖИТСЯ 45 % ОТ СРЕДНЕЙ
СУТОЧНОЙ ПОТРЕБНОСТИ
БЕЛКА



Пшеничные отруби можно считать прекрасным полноценным блюдом на завтрак — достаточно добавить молоко, йогурт или просто горячую воду. Также отруби можно добавлять, например, в выпечку, салаты и даже фарш.

ОТРУБИ

Череалвит

~~133.80~~113⁰⁰ Р

250 г / ПШЕНИЧНЫЕ / ХРУСТЯЩИЕ /
С ПРЕБИОТИКОМ



Компания производит здоровые,
натуральные пшеничные отруби.



Пребиотики — это компоненты пищи, стимулирующие рост важной кишечной микрофлоры, в том числе бифидобактерий и лактобацилл.



Обладают
нейтральным
вкусом и
ароматом

КОНСЕРВЫ

Мини-свекла



Избранные овощи
с Туманного Альбиона

Вкус маринованной свеклы «Дарлингтон» не такой простой: сперва кисловатый, потом сладкий, затем освежающе-терпкий. При этом текстура необычайно нежная, но плотная.

СЕЛЕКЦИЯ МИНИ-ОВОЩЕЙ НАЧАЛАСЬ
В СЕРЕДИНЕ 1970-Х ГОДОВ



Бренд принадлежит английской семье Дарлингтон. Уже 30 лет он выпускает настоящие домашние продукты: джемы, чатни, соусы и рагу.



Она хорошо сочетается со свежими или вареными овощами, сельдью, черносливом, рыбой, грибами, маслинами. Интересный тандем она создаст вместе с козым сыром.

КОНСЕРВЫ

Дарлингтон

326 г / СВЕКЛА / МИНИ

167.90

129⁰⁰₽

В составе — свекла, вода, спиртовой уксус, уксусная кислота и соль.



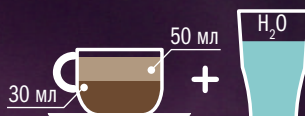
Если ввести мини-свеклу «Дарлингтон» в состав классического винегрета, можно обойтись без кислых огурцов.

Живой кофе Молотый эспрессо

Щедрый дар эквадорских плантаций



Подобный кофе можно использовать в выпечке и десертах: брауни, печенье с кардамоном, разных видах тирамису, шоколадно-цитрусовых тортах и пирожных, сиропах, кофейном мороженом.



Одинарный эспрессо занимает примерно 30 мл в специальной кофейной чашке (50 мл). К нему принято подавать небольшой стакан воды.

ДАТА ПРОИЗВОДСТВА –
НА ЛИЦЕВОЙ СТОРОНЕ
КАЖДОЙ УПАКОВКИ

Эквадорская арабика считается одной из лучших в мире. Ее выращивают на склонах Анд, на высоте 2000–2800 м над уровнем моря. Этот сорт кофе не только дарит огромный заряд бодрости, но и радует насыщенным мягким вкусом с цитрусовыми нотками.

Живым называется кофе в первый месяц после обжарки. Поэтому зерна кофе обжариваются непосредственно в России прямо перед поставкой потребителям.



ЭКОЛОГИЧНАЯ
УПАКОВКА

КОФЕ

Живой кофе

200 Г / ЭСПРЕССО / ЭКВАДОР /
МОЛОТЫЙ



202.30
169⁰⁰Р

Молочный продукт

Творожный снэк с клубникой

Модерновый образ
классического десерта



Попробуйте сочетание творожного сыра и клубники или сладких фруктово-ягодных супов — получите оригинальный и яркий десерт.

с 1952 года

180 суток

слоганом французского бренда «Милкана» служат слова «Наслаждение натуральным вкусом для тех, кого мы любим!»

можно хранить творожные снэки в холодильнике благодаря современной вакуумной упаковке.

Нежный творожный сыр «Милкана» готовится из отборного свежего молока без использования растительных жиров и консервантов.



В СЫРЕ ПРЕОБЛАДАЮТ ВИТАМИНЫ:

B₂

A

C



СЫР
Милкана*
100 г / 5 шт. /
ТВОРОЖНЫЙ / СО ВКУСОМ

~~97.20~~**81⁰⁰Р**

Порционные
упаковки

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

Приключения губки

Важны не только средства очищения и ухода за кожей, но и то, чем вы их наносите и смываете.

подготовила

Сафина Шарифова



Старые добрые поролоновые и нейлоновые мочалки, конечно, хороши и привычны. Но природа давно позаботилась об альтернативе им. Пусть натуральные губки стоят поболее своих искусственных собратьев, но вложения оправдываются: они приносят коже меньше стресса и больше самых разных приятностей. Лидируют среди натуральных мочалок природные губки — выросшие на дне морском и океанском организмы. В намоченном состоянии они настолько нежны, что ими можно мыть даже мла-

денцев. Другие натуральные губки создают ручную из растительных материалов, например из конжаку, или коньяку, — многолетнего восточноазиатского растения, которое уже 1500 лет используется в гигиене и косметологии. У натуральных мочалок много общего: они гипоаллергенны, тонизируют кожу, очищают тщательно, но не грубо и не впитывают, подобно синтетике, добрую часть вашего средства по уходу. А выбор конкретной губки зависит от вашей личной симпатии. ①



Для тела



ГУБКА

Кларетте СПА

1 ШТ. / НАТУРАЛЬНАЯ / МОРСКАЯ /
ДЛЯ ТЕЛА

~~435.00~~
379⁰⁰ Р

Выросшая в саду на морском дне, эта губка теперь украсит ваш уголок домашних спа-средств. Удобная форма и мелкопористые ворсинки отшлифованы самой природой. Такая губка обеспечит, во-первых, добросовестное очищение и одновременный мягкий пилинг, которые «оценит» даже чувствительная кожа. Во-вторых, порадует обильнейшей пеной.



Для тела



ГУБКА

Калипсо

1 ШТ. / НАТУРАЛЬНАЯ / СКРАБ / ДЛЯ ТЕЛА

~~429.20~~
389⁰⁰ Р

Природный скраб 2-в-1 легко скрабирует, тщательно, но нетравматично. Первая, скрабирующая сторона — слой измельченных кукурузных зерен, которые не будут осыпаться даже после многократного применения губки. Вторая сторона, мягкая, выполнена из классических волокон целлюлозы. Ею следует очистить кожу на финальном этапе, после скраба, с применением вашего любимого геля или мыла.



Для лица



СПОНЖ
Кларетте
1 шт. / БАМБУКОВЫЙ УГОЛЬ /
КОНЖАКОВЫЙ / для лица

~~240.00~~
199⁰⁰ ₺

Бамбуковый древесный уголь, добавленный в конжаковые волокна и традиционную увлажняющую пропитку спонжа, — главный враг жирности кожи лица, бактерий, загрязнений, повинных в черных точках. При умывании уделяйте особое внимание проблемным участкам — например, тщательно помассируйте спонжем Т-зону.



Для лица



СПОНЖ
Кларетте
1 шт. / ЭКСТРАКТ ЗЕЛЕННОГО ЧАЯ /
КОНЖАКОВЫЙ / для лица

~~240.00~~
199⁰⁰ ₺

Остатки макияжа и следы усталости падут перед силой зеленого чая, экстрактом которого пропитан этот спонж: природный антиоксидант, рекомендуемый для любого типа кожи (даже проблемной, сухой и чувствительной). Особенно оценят спонж те, кто держит лицо близко от компьютерных мониторов или подвергает его воздействию ультрафиолета: применение спонжа успокоит кожу и сбалансирует pH.



Для тела



СПОНЖ Кларетте

1 ШТ. / НАТУРАЛЬНЫЙ / КОНЖАКОВЫЙ /
ДЛЯ ТЕЛА

~~330.00~~
279⁰⁰ ₺

Губки и спонжи, сделанные из волокон конжаку, освобождают эпидермис от омертвевших клеток и очищают поры, помогая средствам по уходу тщательнее проникать в них. И делает это конжаку невероятно деликатно, не повреждая кожу, но нежно массируя. Можно применять для чувствительной кожи и для ухода за младенцами.



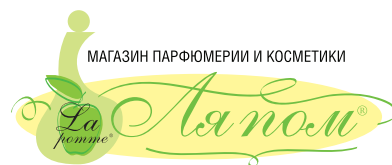
Памятка



- После применения конжаковых спонжей тщательно выжимайте их, не выкручивая.
- Высыхая, конжаковый спонж становится твердым и чуть уменьшается в размерах. Перед следующим применением немного подержите его под струей теплой воды.
- Конжаковые спонжи отлично взбивают пену из относительно небольшого количества средства для умывания, что позволяет экономить их в ежедневном применении.
- Ухаживая за морскими и океанскими губками, помните, что сушить их нужно подальше от батареи и прямых солнечных лучей.
- Не трите морскими губками изо всех сил: это сокращает срок их годности, они рискуют развалиться раньше времени.

Весны очарование

Элитный парфюм – лучше любой драгоценности



Нежный, хрустальный запах ландышей возвещает о финале зимних холодов. Даже если эти первые весенние цветы не растут под вашим окном, они могут поселиться в аромате вашего парфюма. «Белый ландыш», английская туалетная вода от «Беркли» таит в своем букете свежий ландыш, цитрусовые нотки и эфирные жасминовые масла. А бренд «Фрагонард» на сей раз посвятил ландышу не только туалетную воду, но и набор туалетного мыла. Запах главного цветка таится в середине, вместе с жасмином и фрезией, верхние ноты — нероли и розовый перец, а базовые — кедр, мускус, мох.





«Каждый год «Фрагонард» создает аромат в честь определенного цветка. Этой весной победил ландыш. Цветок этот давно стал символом чистоты, благородства и надежды, что рифмуется с философией марки «Беркли», вдохновленной модой 40—50-х годов прошлого века».

Ольга Герасименко директор сети магазинов «Ля-Пом»

1. МЫЛО

Fragonard
Ландыш

1 шт. / 4 шт. /
в подарочной упаковке

1 690⁰⁰ ₽

2. ТУАЛЕТНАЯ ВОДА

Berkeley Square NC
Белый ландыш

100 мл

2 518⁰⁰ ₽

3. ТУАЛЕТНАЯ ВОДА

Fragonard
Ландыш

50 мл

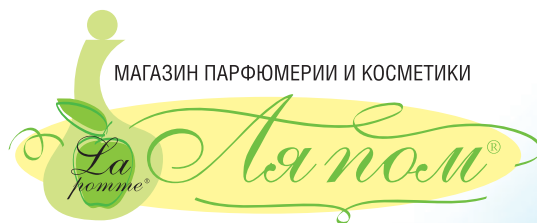
2 730⁰⁰ ₽



АДРЕСА МАГАЗИНОВ СЕТИ «ЛЯ-ПОМ»

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





ВЫГОДНЫЕ ПОКУПКИ В «ЛЯ ПОМ»*

Скидки 30 %, 50 % отмечены желтыми и красными ценниками



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 01.04 по 30.04.2014 года. Количество товаров, участвующих в акции, ограничено.

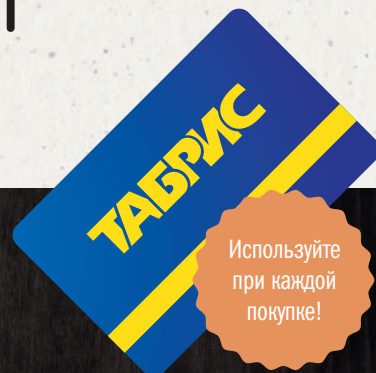
Каталог товаров

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

дисконтная карта

предоставляет скидку на все
товары

3 %, 5 % или 7 %



Подборка лучших завтраков —
чтобы день начинался с радости

(стр. 93–99)

Снеки для жизни
в быстром ритме: перекусите
с удовольствием

(стр. 102–103)



53



товара со скидкой
более 20 %

29



товаров кубанских
производителей

43



новых товара



1. БАГЕТ
Фирменный
К завтраку
 280 г / НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ



Каждый багет
 формируется вручную

~~28.10~~
22⁰⁰₽

2. БУЛОЧКА
Со злаками
 35 г / РЖАНО-ПШЕНИЧНАЯ



Выпекаются из муки
 на основе 8 злаков

~~9.40~~
7⁰⁰₽



1. ГОТОВЕЕ БЛЮДО

Картофель вареный

100 Г / КАРТОФЕЛЬ, СОЛЬ, ЗЕЛЕНЬ

~~21.80~~
18⁵⁰ ₹Гарнирная классика
русской кухни
незаменимая в Пост

2. ГОТОВЕЕ БЛЮДО

Котлеты по-домашнему100 Г / СВИНО-ГОВЯЖЬИ /
СВИНИНА, ГОВЯДИНА, ЛУК, КАРТОФЕЛЬ, МАСЛО
РАСТИТЕЛЬНОЕ, ЧЕСНОК, СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ~~49.80~~
42³⁰ ₹Доведены до
готовности на пару



1. ПИРОЖКИ

С сердцем и печенью

65 г / ПЕЧЕННЫЕ /
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО, СЕРДЦЕ КУРИНОЕ ОТВАРНОЕ,
ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ ЖАРЕНАЯ, ЛУК ЖАРЕННЫЙ, СОЛЬ,
ПЕРЕЦ МОЛОТЫЙ, МЕДАНЖ

~~25.00~~
22⁰⁰₽



**Сытная выпечка с
двойной начинкой**

2. ПИРОЖКИ

С картофелем и грибами

65 г / ЖАРЕННЫЕ / ПОСТНЫЕ /
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО, КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ,
ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ,
ЛУК ЖАРЕННЫЙ, СОЛЬ

~~24.50~~
22⁰⁰₽



**Лучшее сопровождение –
овощные соки**



1

1. САЛАТ

Министерский

100 г / ГРУДКА КУРИНАЯ КОПЧЕНАЯ, ОМЛЕТ С УКОПОМ
И МОРКОВЬЮ, ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ, ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ,
ЛУК РЕПЧАТЫЙ, МАЙОНЕЗ, ПЕТРУШКА

~~22.60~~
19²⁰ Р



Оригинальный салат из праздничного русского меню в новой интерпретации: вместо традиционных яиц используется легкий воздушный омлет, приготовленный на пару без добавления масла



1. РОЛЛ

Филадельфия С угрем

146 г / РИС, ЛОСОСЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, УГОРЬ,
СЫР ТВОРОЖНЫЙ, АВОКАДО, ВОДОРОСЛИ НОРИ

~~217.00~~
184⁰⁰₽



За особую нежность вкуса
отвечает творожный сыр

2. НАБОР

Катана

167 г / РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЁМ /
РОЛЛ С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ И АВОКАДО

~~174.00~~
148⁰⁰₽



В составе два вида
популярных ролов



1. РИС

С говядиной и овощами

100 Г / РИС, ГОВЯДИНА, БАКЛАЖАН, МОРКОВЬ,
ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ЛУК, СОЕВЫЙ СОУС, МАСЛО
КУНЖУТНОЕ, СОЛЬ, ЧЕСНОК, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ



Приготовлен на
теплане с добавлением
кунжутного масла

~~66.40~~
56⁴⁰ ₺

2. ЛАПША

С говядиной и овощами

100 Г / ЛАПША ГРЕЧНЕВАЯ, ГОВЯДИНА, БАКЛАЖАН,
МОРКОВЬ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ЛУК, СОЕВЫЙ СОУС,
МАСЛО КУНЖУТНОЕ, СОЛЬ, ЧЕСНОК, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ



Гречневая лапша
по старинному
японскому рецепту

~~66.40~~
56⁴⁰ ₺



1. ПИЦЦА

**Кальцоне
С грибами и ветчиной**450 Г / ТЕСТО, ВЕТЧИНА, СЫР, ШАМПИНЬОНЫ,
ЛУК, СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ~~143.00~~
122⁰⁰ ₹**Закрытая пицца с
нежной сердцевинкой**

2. ПИЦЦА

**Три сыра
Американо**430 Г / ТЕСТО, СОУС БЕЛЫЙ, СЫР МОЦАРЕЛЛА,
СЫР ДОР БЛЮ, СЫР МААСДАМ, ПЕТРУШКА~~232.00~~
197⁰⁰ ₹**Сырное трио
с непревзойденным
результатом**

1

2

1. МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА

**Курица
Крылья**1 КГ / КРЫЛО КУРИНОЕ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ,
СОЛЬ, ПЕРЕЦ

Маринованы
по классической
кавказской рецептуре

~~140.00~~
119⁰⁰ Р

2. МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА

**Свинина
Шея**

1 КГ / ШЕЯ СВИНАЯ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, СОЛЬ, ПЕРЕЦ



Шашлык из свинины
хорош с красными
терпкими винами

~~391.00~~
332⁰⁰ Р



1. ТОРТ

Корсика1 КГ / ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ /
КРЕМ КАРАМЕЛЬНЫЙ / СВЕЖИЕ БАНАНЫ~~300.30~~
240⁰⁰₽За насыщенный вкус отвечает
нежный крем из отборных
свежих бананов

2. ТОРТ

Йогуртовый1 КГ / С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ /
ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ / ЙОГУРТОВОЕ СУФЛЕ /
ЖЕЛЕ / ЯГОДЫ~~361.20~~
288⁰⁰₽Низкокалорийное
лакомство с сыром



СОК / НЕКТАР

Вико

1 л / ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО /
АПЕЛЬСИН / ПЕРСИК

~~64.50~~

52⁰⁰ ₽

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

85



НЕКТАР

Фруктовый сад

0,95 л / ЯБЛОКО / ПЕРСИК-ЯБЛОКО / АПЕЛЬСИН

~~53.50~~

39⁵⁰ ₽



ТАЛАЯ ПИТЬЕВАЯ ВОДА «ПИЛИГРИМ» РОЖДАЕТСЯ В САМЫХ ВЫСОКИХ ЛЕДНИКАХ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА И ПОЭТОМУ ОТЛИЧАЕТСЯ ИЗУМИТЕЛЬНОЙ ЧИСТОТОЙ И ЛЕГКИМ СБАЛАНСИРОВАННЫМ МИНЕРАЛЬНЫМ СОСТАВОМ. ОНА СПОСОБНА ПОДАРИТЬ СВЕЖЕСТЬ УЖЕ С ПЕРВЫМ ГЛОТКОМ И НАСТОЛЬКО ХОРОША НА ВКУС, ЧТО ОСТАНАВЛИВАТЬСЯ НЕ ЗАХОЧЕТСЯ.

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Пилигрим

1,5 л / ПИТЬЕВАЯ / НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~29.00~~

23⁵⁰ ₽



ПИТЬЕВАЯ ВОДА

Святой Источник

0,5 л / НЕГАЗИРОВАННАЯ /

ГАЗИРОВАННАЯ

~~17.00~~

12⁰⁰ ₽



Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
БЖНИ Классик
0,5 л / СТОЛОВАЯ /
ГАЗИРОВАННАЯ

~~50.00~~
39⁰⁰ ₽



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Архыз
1,5 л / ПИТЬЕВАЯ /
ГАЗИРОВАННАЯ

~~36.20~~
29⁵⁰ ₽

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

87



ПОЯВИВШИЙСЯ БОЛЕЕ ПОЛУВЕКА НАЗАД НАПИТОК «СПРАЙТ» СТАЛ ПОИСТИНЕ КУЛЬТОВЫМ. ЕГО ЦЕНЯТ В 190 СТРАНАХ МИРА ЗА БОДРЯЩИЙ ВКУС, СОЗДАННЫЙ ГАРМОНИЧНЫМ СОДРУЖЕСТВОМ ЛИМОНА И ЛАЙМА. БУТЫЛКИ «СПРАЙТА» ХВАТИТ НЕ ТОЛЬКО ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНИЯ В ЧИСТОМ ВИДЕ ИЛИ СО ЛЬДОМ: НА ЕГО ОСНОВЕ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ МНОЖЕСТВО ВЕСЕННИХ ОСВЕЖАЮЩИХ КОКТЕЙЛЕЙ. МНОГОКРАТНО УЛУЧШЕННЫЙ КИСЛОВАТО-СЛАДКИЙ ВКУС, ЩЕКОЧУЩИЕ ПУЗЫРЬКИ И ХОРОШЕЕ НАСТРОЕНИЕ: «СПРАЙТ» СЕБЕ НЕ ИЗМЕНЯЕТ.

НАПИТОК
Спрайт
0,5 л

42.20
35⁰⁰ ₽



КОФЕ
Паулиг*
Президент
Блек лейбл / Голд лейбл
275 г / МОЛОТЫЙ

~~285.19~~
229⁰⁰ ₺



МАРМЕЛАД
Шарм
150 г / В ШОКОЛАДЕ

~~59.80~~
49⁰⁰ ₺

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

88 Чай, кофе, сладости

ТАБРИС № 04 (127) апрель '14



ЧАЙ
Мэтр дэ те
100 г / ГОРНЫЙ ДИАНЬ /
ЧЕРНЫЙ

~~232.90~~
198⁰⁰ ₺



ЧАЙ
Мэтр дэ те
100 г / ЦЕЙЛОНСКИЙ /
ЧЕРНЫЙ

~~90.90~~
78⁰⁰ ₺



ЧАЙ
Мэтр дэ те
25*2 г / АССОРТИ /
ЭКЗОТИК / ЧЕРНЫЙ

~~80.20~~
69⁰⁰ ₺



КУБАНСКИЙ
ПРОДУКТ

		
КОФЕ Нескафе Грин Бленд 150 Г / РАСТВОРИМЫЙ	КОФЕ Нескафе Голд 150 Г / РАСТВОРИМЫЙ	КОФЕ Нескафе Классик 150 Г / РАСТВОРИМЫЙ
257.80 215⁰⁰ ₹	231.50 190⁰⁰ ₹	148.50 119⁰⁰ ₹

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

89

	
КОНФЕТЫ Мерси 400 Г / АССОРТИ	КОНФЕТЫ Панда* 290 Г / С МОРОШКОВЫМ ЛИКЕРОМ
458.00 375⁰⁰ ₹	266.80 179⁰⁰ ₹

* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.



ШОКОЛАД
Несквик*
100 г / ягоды и злаки / молочный

~~49.20~~
43⁰⁰ ₽



ШОКОЛАД
**Нестле
Очень молочный**
95 г / молочный / с миндалем и вафель

~~36.40~~
32⁰⁰ ₽

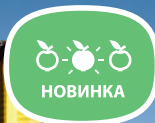


* Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213.



ШОКОЛАД
Риттер Спорт
100 г / ванильный мусс /
ром / изюм / фундук

~~61.50~~
50⁰⁰ ₽



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



КАРАМЕЛЬ
Москвичка

1 КГ / С ЛИКЕРНОЙ НАЧИНКОЙ /
ГЛАЗИРОВАННАЯ

~~252.60~~
199⁰⁰ Р



КОНФЕТЫ
Мишка косолапый

1 КГ / ПРАЛИНЕ / ВАФЛИ /
ГЛАЗИРОВАННЫЕ

~~571.40~~
449⁰⁰ Р



КОНФЕТЫ
Коровка

1 КГ / НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ

~~252.20~~
199⁰⁰ Р



КОНФЕТЫ
Рот Фронт

1 КГ / БАТОНЧИК / НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ

~~281.50~~
219⁰⁰ Р



ЗЕФИР
Сладкие истории*

250 Г / С КЛЮКВЕННЫМИ КУСОЧКАМИ / С КЛУБНИКОЙ

~~64.80~~
52⁰⁰ Р



КОНФЕТЫ
Бабаевские**

300 Г / АССОРТИ

~~192.50~~
153⁰⁰ Р

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

** Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



МОРОЖЕНОЕ
Золотой пломбир
100 г / Бельгийский шоколад /
Эскимо

~~35.60~~
29⁰⁰ ₹



МОРОЖЕНОЕ
**СССР
Столичное**
80 г / Пломбир / Эскимо

~~23.80~~
19⁰⁰ ₹



МОРОЖЕНОЕ
СССР
65 г / Пломбир / Эскимо

~~18.60~~
15⁰⁰ ₹

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



1. МОРОЖЕНОЕ
Сваля
66 г / КРЕМ-БРЮЛЕ / С КАРАМЕЛЬЮ /
ПЛОМБИР / В СТАКАНЕ

40.20
30⁰⁰ ₹

2. МОРОЖЕНОЕ
Сваля
61 г / ВАНИЛЬНОЕ /
ПЛОМБИР / В СТАКАНЕ

37.80
30⁰⁰ ₹



3. МОРОЖЕНОЕ
Сваля
63 г / С МИНДАЛЕМ /
ПЛОМБИР / В ШОКОЛАДНОЙ
ГЛАЗУРИ / ЭСКИМО

39.20
30⁰⁰ ₹

4. МОРОЖЕНОЕ
Сваля
58 г / ВАНИЛЬНОЕ /
ПЛОМБИР / В ШОКОЛАДНОЙ
ГЛАЗУРИ / ЭСКИМО

37.90
29⁰⁰ ₹

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

НАСТОЯЩЕЕ МОРОЖЕНОЕ ИЗ СВЕЖАЙШИХ КУБАНСКИХ СЛИВОК



1



2



3



4

**Фантастический
вкус!**



5



6

- | | |
|--|--|
| 1. МОРОЖЕНОЕ
Коровка из Кореновки
100 г / Пломбир / Вафельный стакан | 28.20
22⁰⁰ ₺ |
| 2. МОРОЖЕНОЕ
Коровка из Кореновки
100 г / Пломбир шоколадный /
Вафельный стакан | 29.60
24⁰⁰ ₺ |
| 3, 4. МОРОЖЕНОЕ
Коровка из Кореновки
70 г / Пломбир / Эскимо /
Эскимо в шоколаде | 26.20 27.60
22⁰⁰ ₺ |
| 5, 6. МОРОЖЕНОЕ
Коровка из Кореновки
220 г / Пломбир / с молоком сгущенным
вареным / с брусничным джемом | 61.60
49⁰⁰ ₺ |



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



ДЕСЕРТ

Эрманн Гранд

200 Г / КОФЕ С МОЛОКОМ / ДВОЙНОЙ ОРЕХ / ШОКОЛАД

СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ / ЖИРНОСТЬ 4,8%

~~45.10~~

39⁰⁰ Р

94 Мороженое, молочные продукты

ТАБРИС № 04 (127) апрель '14



ПАСТА

Нутелла

350 Г / ШОКОЛАДНАЯ

~~170.30~~

139⁰⁰ Р



МОРОЖЕНОЕ

Экселенс*

75 Г / РИЖСКИЙ БАЛЬЗАМ / БРАУНИ / СЛИВОЧНОЕ

~~36.30~~

29⁰⁰ Р

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



НОВИНКА



ТВОРОГ
**Простоквашино
Деревенские
секреты**
0,35 КГ / РАССЫПЧАТЫЙ / ЖИРНОСТЬ 9%

~~118.00~~

106⁰⁰ ₽



ТВОРОГ
**Простоквашино
Деревенские
секреты**
0,35 КГ / РАССЫПЧАТЫЙ / ЖИРНОСТЬ 2%

~~107.00~~

99⁰⁰ ₽



ТВОРОГ
Активиа
130 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

~~32.40~~

29⁰⁰ ₽



КЕФИР
Био Баланс
0,93 Л / ЖИРНОСТЬ 0%

~~52.60~~

48⁰⁰ ₽



КЕФИР
Био Баланс
0,93 Л / ЖИРНОСТЬ 1%

~~53.60~~

48⁰⁰ ₽



ЙОГУРТ
Активиа
0,29 Л / В АССОРТИМЕНТЕ

~~36.40~~

31⁰⁰ ₽



МАРМЕЛАД

Харибо

200 Г / ЗОЛОТОЙ МИШКА / ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ

~~70.90~~
59⁰⁰ ₺



КАША

Мюлльон Парас

400 Г / 4 МИНУТЫ / РИСОВАЯ

~~79.50~~
56⁰⁰ ₺

96 Готовые завтраки, молочные продукты, хлопья, сладости

ТАБРИС № 04 (127) апрель '14



ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК

Несквик ДУО

375 Г / ШАРИКИ

~~139.60~~
121⁰⁰ ₺



ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК

Несквик

375 Г / ШОКОЛАДНЫЙ / ШАРИКИ

~~130.70~~
116⁰⁰ ₺

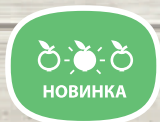


ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК

Космостарз

325 Г / ФИГУРНЫЕ / МЕДОВЫЕ ЗВЕЗДЫ / РАКЕТЫ

~~122.60~~
109⁰⁰ ₺



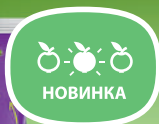
ЙОГУРТ
Александров*
125 Г / ЧЕРНИКА / КЛУБНИКА /
ПЕРСИК-ГРУША / ВИШНЯ / ЖИРНОСТЬ 2,5%

~~49.25~~
42⁰⁰ Р

СЫРОК
Александров
150 Г / 6*25 Г / ВАНИЛЬ /
ГЛАЗИРОВАННЫЙ / ЖИРНОСТЬ 15%

~~122.34~~
105⁰⁰ Р

* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.



СМЕСЬ САЛАТОВ
**Белая дача
Мега Микс**
260 Г / РОМАНО / ФРИССЕ /
РЕДИС / ПЕРЕЦ

~~193.00~~
158⁰⁰ ₺

СМЕСЬ САЛАТОВ
**Белая дача
Гёлс микс**
75 Г / МИЦУНА / МАНГОЛЬД

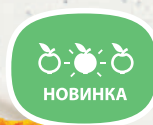
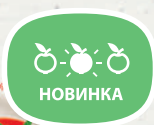
~~129.10~~
105⁰⁰ ₺

СМЕСЬ САЛАТОВ
**Белая дача
Ассорти**
200 Г / АЙСБЕРГ /
КАПУСТА / МОРКОВЬ

~~74.00~~
60⁰⁰ ₺

98 Сыры, салаты

ТАБРИС № 04 (127) апрель '14



СЫР
**Виола
Итальянское избранное**
130 Г / 8 ломтиков / ПЛАВЛЕННЫЙ

~~59.51~~
51⁰⁰ ₺

СЫР
**Виола
Финское избранное**
130 Г / 8 ломтиков / ПЛАВЛЕННЫЙ

~~59.51~~
51⁰⁰ ₺



СЫР

Эдам / Тильзитер / Гауда / Маасдам

150 г / НАРЕЗКА / ТВЕРДЫЙ / ЖИРНОСТЬ 40% / ЖИРНОСТЬ 45% /

ЖИРНОСТЬ 48% / ЖИРНОСТЬ 45%

~~84.50~~ ~~86.50~~

75⁰⁰ ₺

ЛУЧШИЕ ИЗ ТВЕРДЫХ И ПОЛУТВЕРДЫХ СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ – В КОЛЛЕКЦИИ ОТ «ГЕРМИС». ПРИБЫВШИЕ ИЗ ПОЛЬШИ, ЗНАМЕНИТЫЕ «ЭДАМ», «ТИЛЬЗИТЕР», «ГАУДА» И «МААСДАМ» УЖЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ В ВИДЕ УДОБНОЙ НАРЕЗКИ. ТО, ЧТО НУЖНО ДЛЯ ЛАНЧЕЙ, ПИКНИКОВ, ФУРШЕТНЫХ ЗАКУСОК ИЛИ ЖЕ ЗАВТРАКОВ В БОЛЬШОЙ ВЕСЕЛОЙ СЕМЬЕ.



САХАРНАЯ ПУДРА
Др. Оеткер
80 г / СО ВКУСОМ ВАНИЛИ

~~26.00~~
20⁹⁰ ₺



ДРОЖЖИ
Др. Оеткер
7 г / СУХИЕ

~~11.30~~
9⁰⁰ ₺



РАЗРЫХЛИТЕЛЬ
Др. Оеткер
10 г / ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

~~6.10~~
4⁹⁰ ₺

100 Уксус, продукты для выпечки

ТАБРИС № 04 (127) апрель '14

1



2



Mazzetti
L'ORIGINALE

1. УКСУС

Маззетти

0,25 л / 4 ГОДА / IGP /
БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ

~~340.90~~
286⁰⁰ ₺

2. УКСУС

Маззетти

0,25 л / 3 ГОДА / IGP /
БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ

~~230.50~~
193⁰⁰ ₺

Веронское чудо

Один из самых светлых праздников в году – достойный повод, чтобы подать к столу особенное угощение.

Почти сто лет главным пасхальным лакомством по всей Европе считается «Пандоро Веронский», что выпекается пекарями компании «Баули» (Bauli). Фирму основал в 1922 году итальянский кулинар Руджеро Баули. Приступая к работе, он задался целью сделать идеальную выпечку, которая сочетала бы все лучшее, что есть в итальянской кухне: изящество, бережное отношение к традициям и незабываемый солнечный вкус. После долгих лет поиска и трагических жизненных перипетий Руджеро удалось найти формулу, прославившую его, город Верона и местную сладкую продукцию. «Пандоро Веронский» (в переводе с итальянского «pand'oro» — «золотой хлеб») — легкий, воздушный в меру сладкий кулич с тонким медовым ароматом и сливочным вкусом.

Прозорливый мастер Баули стандартизировал весь процесс изготовления «Пандоро». И по сегодняшний день в качестве ингредиентов кулича используются исключительно лучшая мука из мягких сортов пшеницы, отборные куриные яйца и сливочное масло (никакого маргарина). В качестве стартера — натуральная закваска. У «Баули» вообще все натуральное. Как в старые добрые времена.

Bauli



КУЛИЧ

Баули

500 Г / ВЕРОНСКИЙ / С САХАРНОЙ ПУДРОЙ

~~593.30~~

449⁰⁰ ₽



К УПАКОВКЕ
ПРИЛАГАЕТСЯ
ПАКЕТИК
С САХАРНОЙ
ОБСЫПКОЙ
ДЛЯ КУЛИЧА

Кулич «Пандоро Веронский» может содержать кусочки орехов и сои.



ОВОЩИ
Часар

200 Г / КУКУРУЗА / ДЕСЕРТНАЯ /
С СЫРОМ* / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~66.20~~ ~~65.60~~
55⁰⁰ Р



ПОПКОРН
Блокбастер

75 Г / СГУЩЕННОЕ МОЛОКО /
ДЛЯ СВЧ

~~27.90~~
19⁰⁰ Р



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

102 Овощные полуфабрикаты, сухари, чипсы

ТАБРИС № 04 (127) апрель '14



КАРТОФЕЛЬ
Маккейн
Золотистый Фри

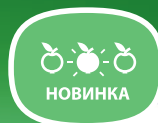
750 Г / ВОЛНИСТЫЙ / ЗАМОРОЖЕННЫЙ

~~114.70~~
95⁰⁰ Р

КАРТОФЕЛЬ
Маккейн
Золотистый Фри

750 Г / КЛАССИЧЕСКИЙ / ЗАМОРОЖЕННЫЙ

~~111.30~~
90⁰⁰ Р



СУХАРИ
**Хрустим
Багет**

60 Г / СЫРНОЕ АССОРТИ / КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ / ТОМАТ И ЗЕЛЕНЬ / ПШЕНИЧНЫЕ

~~28.30~~
24⁰⁰ Р

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

103



ЧИПСЫ
Деликадос
200 Г / КУКУРУЗНЫЕ /
С ОЛИВКАМИ И ПАПРИКОЙ / С КУСОЧКАМИ ЛУКА

~~86.20~~
69⁰⁰ Р

ЧИПСЫ
Деликадос
200 Г / КУКУРУЗНЫЕ / С СЫРОМ / ОРИГИНАЛЬНЫЕ

~~82.30 78.40~~
69⁰⁰ Р



ПИЦЦА
Буйтони

350 Г / ВЕТЧИНА* / ЧЕТЫРЕ СЫРА* / АССОРТИ** / ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~152.70~~

119⁰⁰ ₽

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

** Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

104 Овощные полуфабрикаты, пиццы

ТАБРИС № 04 (127) апрель '14



ОВОЩНАЯ СМЕСЬ
Зеленая Грядка
400 Г / ГОЛЛАНДСКОЕ БЛЮДО /
ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~51.30~~
40⁰⁰ ₽

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ
Зеленая Грядка
400 Г / МЕКСИКАНСКАЯ СМЕСЬ / СОТЕ /
ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~41.90~~
35⁰⁰ ₽

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



ПИЦЦА

Аплодисменто

170 Г / С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ /

С ВЕТЧИНОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ / КОНУС / ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~66.70~~
55⁰⁰ ₽

ПИЦЦА

Аплодисменто

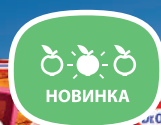
170 Г / МЯСНОЕ АССОРТИ /

ГРИБНОЙ ЖЮЛЬЕН / КОНУС / ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~66.70~~
55⁰⁰ ₽

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

105



МИНИ ПИЦЦА

Джузеппе*

270 Г / ВЕТЧИНА /

ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~148.38~~
119⁰⁰ ₽

ПИЦЦА

Джузеппе**

425 Г / ВЕТЧИНА / ГРИБЫ /

ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~141.10~~
109⁰⁰ ₽

ПИЦЦА

Джузеппе**

325 Г / АССОРТИ /

ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~125.10~~
99⁰⁰ ₽

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

** Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



МЯСО
**Балык
Дарницкий**
МПК Каневской

~~684.70~~
525⁰⁰ ₺

1 КГ / СВИНОЕ / ВАРЕНО-КОПЧЕНОЕ



РУЛЕТ
**Ленинградский
новый**
МПК Каневской

~~562.70~~
425⁰⁰ ₺

1 КГ



ВЕТЧИНА
Каневская
МПК Каневской

~~364.30~~
285⁰⁰ ₺

1 КГ / ВАРЕНАЯ

106 Мясные полуфабрикаты, консервы

ТАБРИС № 04 (127) апрель '14



КОЛБАСА
Дымов

~~467.60~~
385⁰⁰ ₺

1 КГ / ДОКТОРСКАЯ /
ВАРЕНАЯ



САРДЕЛЬКИ
Дымов

~~386.30~~
315⁰⁰ ₺

1 КГ / СВИНЫЕ



КОЛБАСА
Дымов

~~154.70~~
125⁰⁰ ₺

400 Г / МОЛОЧНАЯ /
ВАРЕНАЯ



ПРОДУКТ
ЛЮКС
ПЕЛЬМЕНИ
“ЛЮКСЕ”
ИЗ ОТБОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

КУБАНСКИЙ
ПРОДУКТ

ПЕЛЬМЕНИ
Люкс
900 Г / ОТБОРНАЯ ГОВЯДИНА / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~98.70~~
79⁰⁰ Р

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

107



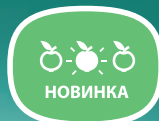
КОНСЕРВЫ
Делфи
Зароменес*
360 Г / МАСЛИНЫ / ВЯЛЕННЫЕ

~~176.80~~
145⁰⁰ Р

КОНСЕРВЫ
Лорадо
340 Г / КУКУРУЗА / ПОСАТКИ

~~74.90~~
62⁰⁰ Р

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



МОРЕПРОДУКТЫ
Бухта Изобилия ~~336.20~~
275⁰⁰ ₺
850 Г / КРЕВЕТКИ / ОТБОРНЫЕ /
90/120 / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

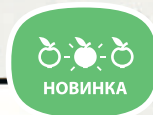
МОРЕПРОДУКТЫ
Бухта Изобилия* ~~166.10~~
135⁰⁰ ₺
430 Г / МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ /
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

ФАРШ
Агама* ~~133.70~~
450 Г / ИЗ АТЛАНТИЧЕСКОЙ
ТРЕСКИ / ЗАМОРОЖЕННЫЙ
105⁰⁰ ₺

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

108 Соль, морепродукты, консервы

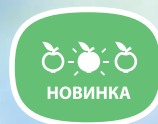
ТАБРИС № 04 (127) апрель '14



МОРЕПРОДУКТЫ
Санта Бремор* ~~621.00~~
499⁰⁰ ₺
500 Г / КРЕВЕТКИ / КОРОЛЕВСКИЕ /
ОЧИЩЕННЫЕ / ВАРЕНО-МОРОЖЕННЫЕ

СОЛЬ
Куор ди маре ~~49.40~~
1 КГ / МЕЛКАЯ / МОРСКАЯ
40⁰⁰ ₺

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



1. КОНСЕРВЫ
Тамара
720 Г / Виноградные
листья

~~162.53~~
139⁰⁰ ₺

2. ВАРЕНЬЕ
Тамара
400 Г / ИЗ КИЗИЛА

~~163.92~~
139⁰⁰ ₺

3. ВАРЕНЬЕ
Тамара
400 Г / ИЗ БЕЛОЙ
ЧЕРЕШНИ

~~202.28~~
173⁰⁰ ₺

4. ВАРЕНЬЕ
Тамара
400 Г / ИЗ ГРЕЦКОГО
ОРЕХА

~~174.17~~
148⁰⁰ ₺

5. КОНСЕРВЫ
Тамара
520 Г / ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

~~172.84~~
148⁰⁰ ₺

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



ПЮРЕ МЯСНОЕ
Фрутоняня
80 Г / ИЗ ИНДЕЙКИ

~~51.10~~
44⁰⁰ Р

ПЮРЕ МЯСНОЕ
Фрутоняня
80 Г / ИЗ ЦЫПЛЕНКА /
ИЗ ГОВЯДИНЫ

~~46.30~~
41⁰⁰ Р



НЕКТАР / СОК
Фрутоняня
500 МЛ / БАНАН / С 3 ЛЕТ
500 МЛ / ЯБЛОКО-ГРУША / ЯБЛОКО-ПЕРСИК / БЕЗ САХАРА / С 3 ЛЕТ
500 МЛ / ЯБЛОКО / ОСВЕТЛЕННОЕ / БЕЗ САХАРА / С 3 ЛЕТ

~~35.70~~
31⁰⁰ Р



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

580.60
555⁰⁰ Р



СМЕСЬ
Нестле Нан 3
400 Г / С 12 МЕСЯЦЕВ

373.00
360⁰⁰ Р



СМЕСЬ
Нестле Нестожен 3
350 Г / С 12 МЕСЯЦЕВ

224.50
214⁰⁰ Р



ПУДИНГ
Хайнц
200 Г / БАНАН-ЯБЛОКО /
ФРУКТОВОЕ АССОРТИ* /
СО СЛИВКАМИ / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~124.50~~
120⁰⁰ Р

ВЕРМИШЕЛЬКА
Хайнц
340 Г / ЗВЕЗДОЧКИ /
ФИГУРКИ / С 10 МЕСЯЦЕВ

~~102.30~~
98⁰⁰ Р

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Хайнц
100 Г / НЕЖНАЯ ГРУШКА /
НАЛИВНОЕ ЯБЛОЧКО /
С 4 МЕСЯЦЕВ

~~29.70~~
28⁵⁰ Р

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

111



ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Сэмпер*
90 Г / ЯБЛОКО И БАНАН /
ЯБЛОКО И КЛУБНИКА / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~57.00~~
48⁰⁰ Р



ТВОРОГ
Агуша
100 Г / ГРУША / ЧЕРНИКА / ЯБЛОКО
И БАНАН / ЖИРНОСТЬ 3,9% / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~30.80~~
27⁰⁰ Р

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



ИГРУШКА
Бен 10*
1 шт. / 15 см / часы
~~1 326.50~~
862⁰⁰ ₺



ИГРУШКА
Каваи
1 шт. / КУКЛА С МАГАЗИНОМ
~~540.50~~
348⁰⁰ ₺



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Энгри Бердс
30 шт. / УНИВЕРСАЛЬНЫЕ
~~56.30~~
40⁰⁰ ₺



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Салфети
20 шт. / АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫЕ /
для рук
~~32.10~~
23⁰⁰ ₺

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

112 Товары для детей, средства личной гигиены

ТАБРИС № 04 (127) апрель'14



ПОДГУЗНИКИ
**Памперс
Джамбо**
74 шт. / АКТИВ БЕБИ* / 5–10 кг
62 шт. / АКТИВ БЕБИ** / 9–20 кг



ПОДГУЗНИКИ
**Памперс
Джамбо**
94 шт. / МИНИ / 3–6 кг



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
**Памперс
Бейби Фреш**
64 шт. / ЗАПАСКА ДЛЯ ДЕТЕЙ

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

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



ПРОКЛАДКИ

Олвейс*
Ультра / Ультра сенсетив

20 ШТ. / НОРМАЛ ПЛЮС

16 ШТ. / СУПЕР ПЛЮС

~~141.30~~
122⁰⁰ ₽

ПРОКЛАДКИ

Олвейс
Ультра

20 ШТ. / ЛАЙТ

16 ШТ. / СУПЕР ПЛЮС

~~130.90~~
122⁰⁰ ₽

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

113



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ

Смайл
Хеллоу Китти

15 ШТ. / ДЕТСКИЕ*

~~23.20~~
19⁰⁰ ₽



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ

Биокос Спа*

15 ШТ. / ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ / ОРХИДЕЯ

~~25.70~~
18⁰⁰ ₽

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.





1, 2. ШАМПУНЬ
Хэд энд Шолдерс
400 мл / ЯБЛОКО / 2 в 1 /
ОСНОВНОЙ УХОД / ОТ ПЕРХОТИ / ДЛЯ ВОЛОС

~~244.90~~
212⁰⁰ ₺

3, 4, 5. ШАМПУНЬ
Хэд энд Шолдерс
400 мл / ОСНОВНОЙ УХОД / 2 в 1 /
МЕНТОЛ / ОСВЕЖАЮЩИЙ /
УСПОКАИВАЮЩИЙ / ОТ ПЕРХОТИ / ДЛЯ ВОЛОС

~~220.40~~
190⁰⁰ ₺

114 Средства личной гигиены, товары для дома

ТАБРИС № 04 (127) апрель '14



~~114.10~~
99⁰⁰ ₺
ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ
Фруктис
250 мл / 200 мл / ВОССТАНОВЛЕНИЕ /
ДЛЯ ВОЛОС

~~225.10~~
199⁰⁰ ₺
МАСКА
Фруктис
300 мл / ВОССТАНОВЛЕНИЕ /
ДЛЯ ВОЛОС

~~204.50~~
179⁰⁰ ₺
СЫВОРОТКА
Фруктис
50 мл / ВОССТАНОВЛЕНИЕ /
ДЛЯ ВОЛОС

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



КРАСКА
Кастинг Крем Глосс
1 ШТ. / В АССОРТИМЕНТЕ / ДЛЯ ВОЛОС

~~304.50~~
255⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

115

НЕМЕЦКИЙ БРЕНД «ЛЮКСУС» ОТПРАВЛЯЕТ НА БОРЬБУ С ЗАГРЯЗНЕНИЯМИ ДВА ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫХ СРЕДСТВА: АКТИВНУЮ ЧИСТЯЩУЮ ПЕНУ (ПОДХОДИТ ДЛЯ КОВРОВ, КОВРОВЫХ ПОКРЫТИЙ, МЯГКОЙ МЕБЕЛИ И САЛОНОВ МАШИН) И ПОЛИРЬОЛЬ, КОТОРЫЙ, ОЧИСТИВ ЛЮБУЮ МЕБЕЛЬНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ, ПРИДАСТ ЕЙ ПЫЛЕОТТАЛКИВАЮЩИЕ СВОЙСТВА.

1. СРЕДСТВО
**Люксус
Коврочист**
600 мл / для ковров и мебели

~~262.50~~
222⁰⁰ ₺

2. ПОЛИРЬОЛЬ
Люксус
300 мл / ЧИСТОТА И ЗАЩИТА /
для мебели

~~185.40~~
155⁰⁰ ₺

1



2





НАБОР
Аполло Элсиноре
1 шт. / 5 ПРЕДМЕТОВ / НОЖИ ДЛЯ КУХНИ
доска
Аполло Пруде*
3 шт. / РАЗДЕЛОЧНАЯ



~~1 683.50~~
1 290⁰⁰ ₽
~~1 089.70~~
840⁰⁰ ₽



ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Орал-Б
Про эксперт
1 шт. / МЯГКАЯ / СРЕДНЯЯ
~~204.10~~
178⁰⁰ ₽

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



R.O.C.S.
REMINERALIZING ORAL CARE SYSTEMS

1. ЗУБНАЯ ПАСТА
Рокс
75 г / ОТБЕЛИВАЮЩАЯ
~~258.00~~
220⁰⁰ ₽

2, 3, 4. ЗУБНАЯ ПАСТА
Рокс
74 г / ДВОЙНАЯ МЯТА /
МЯТА-ЛИМОН / КОФЕ-ТАБАК
~~208.80~~
178⁰⁰ ₽

Gillette Fusion PROGLIDE



1. СТАНОК

**Жиллетт
Фьюжен Проглайд
Пауэр**

1 шт. / + 1 КАСЕТЫ / для БРИТЬЯ

~~671.30~~

588⁰⁰ ₺

2. СТАНОК

**Жиллетт
Фьюжен Проглайд
Голд**

1 шт. / + 2 КАСЕТЫ / для БРИТЬЯ

~~570.20~~

499⁰⁰ ₺

3. КАСЕТЫ

**Жиллетт
Фьюжен
Проглайд
Пауэр**

4 шт. / для БРИТЬЯ

~~1 025.90~~

895⁰⁰ ₺

4. ГЕЛЬ

**Жиллетт
Фьюжен Проглайд
Сочи 2014**

200 мл / для ЧУВСТВИТЕЛЬНОЙ
КОЖИ / для БРИТЬЯ

~~226.90~~

199⁰⁰ ₺



1, 2. СРЕДСТВО

Мистер Мускул

500 мл / 5 в 1 / для ванной

450 мл / СИЛА ЛИМОНА / для кухни

~~154.20~~

129⁰⁰ ₽

3. СРЕДСТВО

Мистер Мускул

500 мл / КЛАССИЧЕСКИЙ / для стекол

~~118.90~~

99⁰⁰ ₽

118 Товары для дома, средства для обуви, корм для животных

ТАБРИС № 04 (127) апрель '14



ГЕЛЬ

Тайд

16 ШТ. / ДЕТСКИЙ / ВЕСЕННИЕ ЦВЕТЫ /

АЛЬПИЙСКАЯ СВЕЖЕСТЬ / В КАПСУЛАХ / для стирки

~~315.20~~

275⁰⁰ ₽



1, 2. ТАБЛЕТКИ
Калгонит ~~1 112.40~~
Финиш Квантум **950⁰⁰ ₺**
 60 шт. / лимон* / для посудомоечной
 МАШИНЫ

3. ТАБЛЕТКИ
Калгонит ~~953.80~~
Финиш Квантум **799⁰⁰ ₺**
 40 шт. / для посудомоечной
 МАШИНЫ

4. ТАБЛЕТКИ
Калгонит ~~531.40~~
Финиш Квантум **450⁰⁰ ₺**
 20 шт. / для посудомоечной
 МАШИНЫ

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

119



РОЖОК
Санфир ~~855.00~~
720⁰⁰ ₺
 1 шт. / 60 см / ФИГУРЫ / ДЕРЕВО /
 ЛАТУНЬ / ДЛЯ ОБУВИ
 АЭРОЗОЛЬ
Санфир Спешиал* ~~473.40~~
390⁰⁰ ₺
 200 мл / ЧЕРНЫЙ / СИНИЙ /
 КРАСНЫЙ / ДЛЯ НУБУКА*



КОРМ
Вискас ~~23.50~~
Сочные кусочки **20⁰⁰ ₺**
 85 г / КУРИЦА / КРОЛИК / ГОВЯДИНА /
 ДЛЯ КОШЕК

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

Остановить мгновение

16+



Друзья «Табриса» делятся своими фотографиями

Эта подборка фото, опубликованных в соцсетях по тегу [#Tabris_Food](#), получилась, пожалуй, самой красочной. Радует, что у наших читателей появилось весеннее настроение, превратившее их в художников. А еще приятно, что на их снимках красуются новинки наших супермаркетов. Присоединяйтесь к этой рубрике и вы.*

katybalabon 5д.



♥ Нравится 77
 • **katybalabon** Спасибо @tabris_food за необычные жвачки! ♥♥ Решила

aliki_m 14мин.



♥ Нравится 17
 • **aliki_m** Вкуснейшие джемы 😊 спасибо, @tabris_food

sasha_submedvedeva 1нед.



♥ **sasha_submedvedeva**, **katyafrolova8**,
 • **sasha_submedvedeva** Вкусняшки из #Tabris_Food

aminore 2нед.



♥ Нравится 127
 • **aminore** Spring lunch ♥ P.S. Спасибо @tabris_food за веганские вкусняшки в

katlet27 1нед.



♥ **katlet27**, **luliamm**, **world_man_**, **greg_93_**
 • **katlet27** #Tabris_Food Красотка фруктовая

annlyash бнед.



♥ Нравится 94
 • **annlyash** #cook_charlatan
 • **annlyash** Миндальная мука от @tabris_food

Отмечайте тегом [#Tabris_Food](#) свои фото, связанные с сетью супермаркетов «Табрис».

Делитесь позитивом!

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



Герои фуршета

Английские крекеры, созданные
сопровождать ваши любимые сорта вин.

«Мондовино» — линия крекеров, приготовленных на 100%-ном оливковом масле, с морской солью и полностью натуральными ингредиентами. Это готовые снеки с разнообразными вкусами, которым только и осталось подобрать в пару напиток.



РУЧНАЯ РАБОТА ОТ КОМПАНИИ «АРТИЗАН БИСКВИТС»



Сочетания крекеров и вин

- крекер с белыми грибами
+ шампанское
- крекер с крем-фрешем и зеленым луком
+ розовое вино
- крекер с маслинами
+ белое вино
- крекер с марокканскими специями
и орехами
+ красное вино

ТАБРИСОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ**CRACKANIA®****TIRAMISU****50gr**CASANELLA XOCOLATERS
DEL PENEDES (BCN)

Волшебство Испании

Пополните свой список маленьких удовольствий десертами «Кракания». Многослойные драже ручной работы — настоящие сладкие драгоценности с начинкой на любой вкус. Узнайте, почему испанский кондитерский бренд «Касанела» так гордится их изобретением.



Золотая десятка вкусов «Кракании»

ВИНОГРАД – КОКОС – КОФЕ И ВАНИЛЬ – КРЕМ КАТАЛАНА – МАКАДАМИЯ В ШОКОЛАДЕ – МАНГО И КОРИЦА –
МОЛОЧНЫЙ ДЖЕМ – СУШЕНАЯ МАЛИНА В ШОКОЛАДЕ – ТИРАМИСУ – МИНДАЛЬ