

• МОЛОДО- ЗЕЛЕНО •

Скромный герой
русской кухни

стр. 22



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



Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Новый мир

Путешествуйте с журналом «Табрис» под рукой.

Редкий горожанин досидит в городе до середины лета: далекие страны и горячие пляжи манят. Но это не повод перестать готовить или пропустить актуальные предложения от сети супермаркетов «Табрис». Скачивайте бесплатное приложение, чтобы всегда и везде владеть проверенной информацией и находить новые идеи для продуктивного отдыха.



Эксклюзивно
в электронной версии:



дополнительные
рецепты



актуальные
видеоролики



ссылки на интересные
и полезные сайты

Доступно для
смартфонов
на
Android*

Доступно на вашем планшете и смартфоне



16+

Версии журнала
для мобильных устройств
на apps.tabris.ru

* Необходимая версия 4.0.3 и выше.

14 июля космический аппарат, чье название переводится как «Новые горизонты», приблизится на рекордно близкое расстояние в 12,5 тыс. км к поверхности Плутона. Этого небесного карлика совсем недавно разжаловали из планет Солнечной системы, оставив ему звание простого спутника. Но ученые надеются, что былая слава Плутона возродится, если удастся получить новые данные. Такое случается на нашей планете Земля: бывшую столицу вновь возвращает на карту мира обыкновенный огурец, к шоколадным тортам, отодвинутым на задний план посреди лета, вновь вызывает интерес, казалось бы, тривиальный кабачок, а вегетарианские сосиски вдруг побуждают перечитать романы Льва Толстого. Новые горизонты открываются и благодаря мелочам, чью ценность замечаешь не сразу: бальзамической жемчужинке или кумквату, добавленному в окрошку. Открытия рядом. И не надо ради этого бороздить просторы Вселенной.

ДАВАЙТЕ ДРУЖИТЬ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

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



tstabris



tabris_ts



tabris_food



ts_tabris



TabrisVideo



НА ОБЛОЖКЕ:

Пришла пора потеснить молодильные яблоки с пьедестала чудодейственных средств. На смену приходит огурец, показавший себя молодцом и в салатах, и в закусках, и в волшебном огуречном лимонаде, рецепт которого вы найдете на стр. 55

Каллиграфия:
Дмитрий Щетинский

Главный редактор
Яна Александровна
Полуянова

Зам главного редактора
Юлия Попова

Редактор
Сафина Шарифова

Арт-директор
Екатерина Кашеева

Проект-менеджер
Анна Баясная

Менеджер
Екатерина Масыч

Бренд-шеф
Сергей Синицын,
посол WORLDCHIEFS
в России,
международный судья
по кулинарии

Фуд-стилист
Алеся Анисимова

Авторы
Александра Гайдук
Елизавета Гайдук
Евгения Кавун
Ольга Леусян
София Старцева
Лана Степанова

Дизайн и верстка
Екатерина Миличихина
Надежда Кулагина
Марина Пулина

Корректора
Сабина Бабаева
Александра Идрисова

Фото
Алеся Анисимова
Алексей Абрамчук
Игорь Глазко
Михаил Чекалов
Shutterstock.com

Исполнительный директор
Алеся Никифорова

Генеральный директор
Борис Зубов

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: 65 000 экз.

Распространяется
бесплатно
в супермаркетах «Табрис»:
58 000 экз. — Краснодар
7000 экз. — Новороссийск

Журнал «Торговая сеть «Табрис» № 07 (141), июль-2015

Подписано в печать 23.06.2015.

Дата выхода — 01.07.2015.

Журнал зарегистрирован в Управлении Россвязьохранулытуры 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. Кубанская Набережная, 25, тел. (861) 203-42-42, сайт: t-cafe.ru

За предоставление посуды и аксессуаров для съемок раздела СП благодарим магазин «АРТИШОК», «Садовый центр», ул. Атарбекова, 3; ТРЦ «Красная площадь», ул. Дзержинского, 100, тел.: (861) 220-07-85, (928) 210-02-95, сайт: flowers-south.ru



СПОРТИВНАЯ

— ДЕРЕВНЯ —

жилой комплекс

Район СМР

АКЦИЯ
39 500 руб.
за м²



Квартиры от 914 000 руб.



Высокое качество жилья



Школа и детский сад



Бесплатное юридическое оформление



Технология «монолит-кирпич»



Рядом торговый центр и супермаркеты



Военная ипотека



ФЗ-214



Ипотека, рассрочка, материнский капитал

Рассрочку предоставляет ООО СИК «Девелопмент-Юг». Ипотека предоставляется ОАО «Сбербанк России». Генеральная лицензия Банка России № 1481 от 08.08.2012 г.

 2 555 222



ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
строительно-инвестиционная корпорация

проектная декларация на сайте

www.develug.ru



ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ

строительно-инвестиционная корпорация

9,5%

ИПОТЕКА

(861)

2-555-222

проектные декларации на
develug.ru

9,5% размер переплаты клиента, взыскиваемый по ипотечному кредиту в ОАО «Сбербанк России» (далее - Банк) на оплату процентов или готового жилого помещения в рамках продукта «Ипотека с государственной поддержкой» составляет 2 361 000 рублей, при предоставлении заявки дистанционно. Обязательна с оформлением ипотечного займа. Специально разработанная программа «Девелопмент ЮГ» на приобретение с помощью кредитных средств Банка строящегося или готового жилого помещения в размере 61 920 руб. /5% от стоимости жилого помещения при покупке кредитных на 66 месяцев, при первоначальном взносе от 35%. Процентная ставка до 9,5% годовых, рефинансирование и досрочное погашение при наличии кредитных средств. Государственной регистрации ипотеки составляет 11 576 рублей, выданы кредиты по программе «Ипотека с государственной поддержкой» (далее - Программа) - с 10.03.2019 по 10.03.2020 (далее - Банковская Программа) на сумму кредитных обязательств для предоставления ОАО «Сбербанк России». При оформлении займа на кредит по программам «Обрести свое жилье» или «Обрести свое жилье» - ипотека с государственной поддержкой. В случае предоставления заявки «Обрести свое жилье» на кредитную сумму, связанную с кредитом 11 576 рублей до и после регистрации ипотеки. Данная сумма не суммируется с другими видами ипотеки и социальных программ ОАО «Сбербанк России», в том числе «Ипотека с государственной поддержкой». Сумма первоначального взноса кредита - 45 000 руб., максимальная сумма кредита - 61 920 руб. для объектов, расположенных на территории г. Москвы, Московской области, г. Санкт-Петербурга, 3 000 000 руб. для объектов, расположенных на иных территориях РФ. Валюты кредита - рубль РФ. Первоначальный взнос от 35% от стоимости приобретаемого жилого помещения, но не менее 45 000 руб. Срок кредита - от 12 до 60 месяцев (включительно). Комиссия за выдачу кредита отсутствует. Дополнительные расходы - Страхование жизни и здоровья заемщика, страхование в случае приобретения объекта недвижимости, передача средств от ипотечной организации в пользу кредитора, государственная регистрация ипотеки. Страхование жизни и здоровья заемщика является обязательным, в случае нарушения условий кредитного договора в части продажи страховым случаем по кредиту составит 12,5% годовых. Обязательное по кредиту - залоговое имущество или иного жилого помещения, расположенного по адресу Банка. Программа реализуется в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 13.12.2018 № 234. Подробная информация - по телефону службы связи или на сайте Банка sberbank.ru, ОАО «Сбербанк России», Генеральный директор Банка России ИР 1481 от 08.08.2022.

8 800 555 55 50
(звонки по России - бесплатно)
www.sberbank.ru



СБЕРБАНК

Всегда рядом

Содержание

Стр. 8

Новинки

Событие

Стр. 10

- Сладкий путь познания

Стр. 12

- Легкие. Летние



Стр. 14

Кубанский производитель

- Здоровый хруст



Стр. 18

Интервью

- Максим Сырников.
Щи да каша



Стр. 22

Тема номера

- Огуречная сага

Стр. 30

Искусство есть

- Лев, не евший мяса



Стр. 34

По секрету

- Желе желаете?

Стр. 38

Детское меню

- Сказочно
неправильный торт

Стр. 45–46

Отрезные рецепты

Стр. 48

Кухонный арсенал

- Должное обращение

Стр. 52

Готовим по поводу

- Обед на раз-два-три



Стр. 56

Спецпроект

- Основа основ

Стр. 60

Продукты месяца

Стр. 66

Чистое средство

- Жарко не будет

Стр. 71

Каталог. Акции

и спецпредложения

Коттеджный поселок «Лазурный берег»



📍 Микрорайон Гидростроителей



АСК-СЕРВИС
ООО «АСК-СЕРВИС»

отдел продаж* **249-10-10**
подробности на сайте www.ask-str.ru

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

Индекс рецептов



Стр. 40

Вегетарианские сосиски а-ля рус

Стр. 32

Желейный шот «Маргарита»

Стр. 35

Замороженный малиновый джем

Стр. 36

Жевательный мармелад

Стр. 37

Шоколадно-кабачковый торт

Стр. 40

Лимонно-огуречный сорбет

Огуречные рулетики с сыром

Стр. 45–46

Закуска из свеклы с крапивой

Стр. 52

Окрошка велнес с кумкватом

Стр. 53

Летний салат в имбирно-медовой заправке

Стр. 54

Лимонад из огурца «мозаика»

Стр. 55

А ТАКЖЕ 5 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ
РЕЦЕПТОВ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО
В ЭЛЕКТРОННОЙ ВЕРСИИ ЖУРНАЛА:

- желе «Кофе с молоком»
- заливное из креветок и томатов
- смородиновый мармелад
- гаспачо из клубники с мятно-йогуртовым соусом
- огуречный коктейль с тархуном и малиной

ТОЛЬКО НА APPS.TABRIS.RU



16+



КСЦ

Краснодар Строй Центр

*Будущее
в наших руках!*

* Информацию об услугах застройщика вы можете уточнить в офисе компании:
Краснодар, ул. Бородинская, 14. Тел.: 8 (861) 2-000-111. krasnodar-sc.ru

Проектная декларация на сайте krasnodar-sc.ru

Вкус, легкость и оригинальность во всех смыслах — приметы летних новинок.



КРЕМ **Маршмеллоу Флаф**

213 Г / ЗЕФИРНЫЙ / ВАНИЛЬНЫЙ

Настоящий нежный зефир, которым можно намазать тост, начинить пирожные и рожки, увенчать пироги и кексы? Это «Маршмеллоу Флаф», легендарный воздушный крем-зефир, упакованный в удобную банку — хоть ложкой черпай. Не содержит искусственных консервантов, жиров, холестерина, глютена.

~~172.90~~
146⁰⁰ ₺



~~72.23~~
62⁰⁰ ₺



ХЛЕБЦЫ **Др. Кёрнер**

100 Г / ТОНКИЕ / ИЗ БУРОГО РИСА / С СОЛЬЮ

«Др. Кёрнер» отдали дань средиземноморской кухне, что не только вкусна, но и полезна, создав хрустящие хлебцы из нешлифованного, богатого минералами риса с пряной морской солью. Минимальное время обработки и отсутствие ГМО и химии гарантируют сохранность всех достоинств продукта.

~~633.60~~
580⁰⁰ ₺



~~89.70~~
81⁰⁰ ₺



СОК **Фермерский**

3 л / ЯБЛОКО



НАПИТОК **Фоко**

0,33 л / КОКОСОВАЯ ВОДА

Молодая семья из Подмосквья не хочет, чтобы страна забыла вкус настоящих фруктовых соков. Выращенные на экофермах спелые яблоки они отправляют под пресс, а полученный сок первого отжима подвергают щадящей пастеризации (осветление, разбавление, сахар и любые добавки исключены) и фасуют, сберегая всю его уникальную пользу.

Ни сахара, ни кофеина в составе — и тем не менее органический напиток «Фоко» утоляет жажду, прибавляет сил и поднимает настроение. Этот природный энергетик добывают из зеленых плодов вьетнамских кокосовых пальм. Герметичные мини-пакеты, сохранившие всю пользу 100%-ной низкокалорийной кокосовой воды, удобно брать на прогулку.



ВНЕШНЯЯ ПОЛИТИКА

Чем лучше вы выглядите, тем проще вам достигать намеченных целей, а значит становится успешнее.



Благополучный имидж — самая эффективная визитная карточка, которая всегда при вас. Она «прочитывается» за пару секунд и состоит из очевидных деталей: представительной одежды и обуви, удачной прически, располагающей улыбки, ясного взгляда и т. п. Добиться заметного лоска несложно, если регулярно ухаживать за собой — с помощью профессионалов и в правильном месте.

В барбершопе с говорящим названием Mr. Right мастера делают все как надо: от модной стрижки до маникюра и педикюра. Здесь естественно и непринужденно каждый становится джентльменом с головы до ног, внутри и снаружи.

Профилактика первоклассного внешнего вида

не знает пауз. Выберите любимую марку элитной косметики — Truefitt & Hill, American Crew, Mühle или The Art of Shaving — и всегда оставайтесь на высоте. Стоит помнить и о невидимом — об аромате, дополняющем образ. Духи с вашим характером обязательно найдутся среди изысканных брендов, представленных в Mr. Right.

Как известно, подобное притягивает подобное. Будете выглядеть удивительно хорошо — станете так же себя чувствовать и удивляться тому, что все само собой складывается правильно. Хотите проверить?

Запишитесь по телефону 8-900-000-111-8 и приходите за переменами!

Идея «безупречная внешность — первый признак успеха» воплотилась в жизнь в барбершопе на Красной, 164, на исключительно мужской территории.

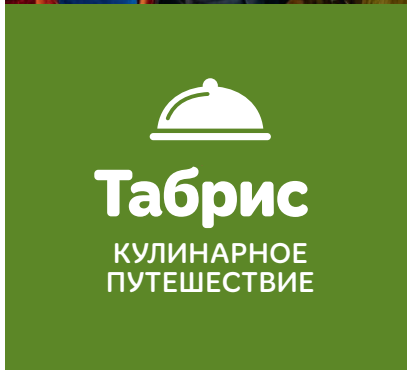
Сладкий путь познания

Новый способ делать культурные открытия.

В период отпусков хочется получать свежие впечатления и делать открытия, даже не покидая города. Потому сеть супермаркетов «Табрис» провела мероприятие совершенно нового формата, получившего название «кулинарное путешествие».

Дебют проекта состоялся 20 мая. Его ведущий Микеле Брустия, коренной итальянец и большой поклонник национальной кухни, познакомил гостей с культурой Апеннинского полуострова, а шеф-повар «Т-кафе», где, собственно, и проходила встреча, приготовил на основе продуктов от итальянских брендов «Ди Мартино», «Кашина Ловерина» и «Барбьери» аутентичные пасты с правильно подобранными соусами. Так, лапшу риччиоли, в состав которой производители добавили вино, подавали с винным соусом и луком-пореем, каламарату — с морепродуктами, конвертики гарганелли сопровождали классическим песто, а орекьетте — соусом из томатов черри и свежего базилика.

Продолжить открытия гости вечера смогли уже дома: все представленные бренды поставляют свои пасты в сеть «Табрис» напрямую и эксклюзивно. **1**



Роман нашего времени



*Опыт, креативность
и технологичность легли в основу
проекта нового ЖК «Тургенев»*

Проектная декларация на сайте imperialgold.ru

Для жилого комплекса выбрано идеальное место в центре Фестивального микрорайона — пересечение улиц им. И. С. Тургенева и Дальней, использованы самые современные технологии и материалы, спроектирована уникальная среда, сосредоточивающая пристальное внимание на разработке самых комфортных условий для будущих жильцов «Тургенева». Инфраструктура комплекса продумана таким образом, чтобы его жители могли получить качественный сервис и все необходимое для комфортной жизни, не покидая квартала. Для удобства жильцов будут устроены детский сад и начальная школа с английским уклоном. Жильцам придется к стати и медицинский центр, и клининговая компания, салоны красоты, химчистки и прачечные, магазины.

Два лифта расположатся таким образом, чтобы получился

просторный и комфортный внутренний двор, защищенный от городского шума. Аккуратные дорожки, брусчатка, ухоженные газоны и клумбы, спортивная и детская площадки, скамейки для отдыха, освещение. В домах будут установлены бесшумные скоростные лифты, специальные системы освещения, противопожарной охраны, вентиляции и кондиционирования. ЖК «Тургенев» будет иметь оборудованную подземную стоянку на несколько сотен мест, куда можно будет попасть и на лифте, и по лестницам.

Квартиры в ЖК «Тургенев» будут отличаться тщательно продуманными планировочными решениями, соответствующими требованиям к жилью премиум-класса. Оптимальные площади, высокие потолки, грамотное использование остекления, качественная предчистовая отделка.



**ЖИЛЬЕ
СО ЗНАКОМ
КАЧЕСТВА!**

8 (861) 204-01-01

8-800-50-50-300

Центральный офис компании:

Краснодар, ул. им. Мачуги В. Н., 108

Краснодар, ул. Старокубанская, 131;

ул. Бородинская, 137; ул. Дальняя, 10;

ул. Крылатая, 2, ТРК «OZ Молл»

(центральный вход со стороны трассы М-4 Дон).



Неометрия

девелоперская
компания

**НОВОЕ
ИЗМЕРЕНИЕ
КОМФОРТА**

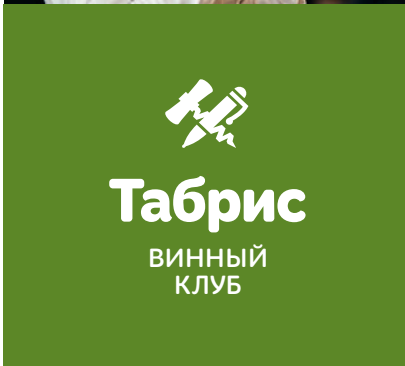
Легкие. Летние

Игристые и розовые вина как предвестники лета.

На двух недавних встречах Винного клуба «Табрис» гостям представили вина, что по своим органолептическим свойствам хорошо подходят для летних вечерних трапез.

Первая, прошедшая 27 мая, была посвящена благородным игристым напиткам родом из итальянских имений. Гости продегустировали моносортные образцы, созданные на основе сортов винограда «просекко», и купажированное вино с добавлением винограда «пино-бьянко» и «вердиккио». К напиткам подавали патиссоны с перепелиными яйцами, утку со свежей клубникой, мидии с соусом карбонара.

Вторая встреча, состоявшаяся 10 июня, была построена вокруг дегустации семи розовых вин из Австрии, Германии, Испании, Италии и Франции. В полной мере раскрыть их вкус были призваны авторские закуски, созданные по традиции шеф-поваром «Т-кафе»: брускетта с кроликом, филе форели с сыром бри и карамельными яблочками, спринг-роллы с рикоттой, шпинатом и кальмаром и другие деликатесы. ①





9 ИЮЛЯ, 19.30
(Краснодар)

Стоимость участия
2000 ₺

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

«Т-кафе»
ул. Кубанская
Набережная, 25
Тел. (861) 203-42-42

Розовые вина французских терруаров

Главным поводом эногастрономического ужина станет знакомство с премиальными французскими винами из регионов исторического виноделия — Прованса, Эльзаса и долины Луары. Престижные напитки представит публике ведущая Алена Павлова, а сопровождать дегустацию будут пять блюд, специально созданных, чтобы раскрыть все достоинства вин.

ВЕДУЩАЯ МЕРОПРИЯТИЯ — Алена Павлова, бренд-амбассадор премиальных французских брендов алкоголя



НОВЫЙ ФОРМАТ МЕРОПРИЯТИЯ

Требуется предварительная запись. Количество мест ограничено.

☎ (861) 234-43-43
Краснодар

@ reklama@tabris.ru

f facebook.com/tstabris

Мероприятие только для лиц, достигших совершеннолетия.

ПОДАРИТЕ СЕРТИФИКАТ НА ВИННЫЙ КЛУБ ИЛИ ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН КОЛЛЕГАМ ИЛИ БЛИЗКИМ.



22 ИЮЛЯ, 19.30
(Краснодар)

Стоимость участия
1500 ₺

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

«Т-кафе»
ул. Кубанская
Набережная, 25
Тел. (861) 203-42-42

Виноград «совиньон-блан» в напитках Старого и Нового Света

На новой встрече Винного клуба гости оценят вкус белых сухих вин, создаваемых мастерами по разные стороны Мирового океана из классического винограда «совиньон-блан». Будут представлены образцы из Италии, Франции, Австрии, Чили и Новой Зеландии. Традиционно ужин пройдет в сопровождении авторских закусок от шеф-повара «Т-кафе».

Здоровый хруст

Большой взрыв вещества породил Вселенную, а маленький взрыв зерна «приготовил» для нас хрустящие хлебцы.

Подготовила
Лана
Степанова



Хрустящие хлебцы, которые многие стали с радостью использовать для низкокалорийных, но вкусных и бодрящих закусок, пришли к нам от западных соседей — из Финляндии. Финны разбираются во вкусной и здоровой пище, поэтому неудивительно, что даже хлеб в этой стране употребляют в максимально полезном виде — хрустящем. Традиция сушить хлеб в Финляндии теряется в веках, и даже промышленное производство хлебцев уже отметило свое столетие. Наша страна попробовала эту незатейливую, но очень вкусную замену обычному хлебу в 90-х годах прошлого века и в течение десяти лет научилась делать продукт, ни в чем не уступающий западным образцам.

Появление производителя хлебцев на Кубани, в российской житнице, было лишь вопросом времени. История компании «Кубанские хлебцы» началась в 2009 году, когда ее руководству пришла мысль о создании здоровой альтернативы калорийному хлебу. Так в станице Азовской открылось производство экструзивных хлебцев из полностью натурального сырья без применения искусственных добавок и генетически модифицированных продуктов. Признание пришло быстро: сейчас продукция компании представлена во всех регионах России; кроме того, она регулярно завоевывает высокие награды международных продуктовых выставок. Секрет успеха — уникальная технология, по которой производятся «Кубанские хлебцы»: эффективный метод экструзии из натуральных ингредиентов, богатых клетчаткой и витаминами, без добавления каких-либо консервантов, красителей и ароматизаторов.



Когда-то давно финские крестьяне выпекали круглые ржаные лепешки, а потом нанизывали их на шесты, которые крепились под потолком. Такой хлеб финны называли «рейкалейпя» (reikaleipä — «хлеб с дыркой») и пекли его всего два раза в год: осенью, после сбора урожая, и весной, когда таял снег. Хлеб слегка подсыхал и отлично хранился месяцами. Считается, что этот хлеб и стал прототипом хрустящих ломтиков, популярных ныне.



Миссия компании

«Приобщая людей к здоровому питанию, мы стремимся к тому, чтобы будущее поколение было поколением здоровых людей».

Компания «Кубанские хлебцы» участвует в программе госзакупок РФ и регулярно выигрывает тендеры.

>20 человек

работают в компании «Кубанские хлебцы»

12 вкусов

хлебцев производят на данный момент «Кубанские хлебцы»

3–4 месяца

требуется на ввод нового вида хлебцев

Ассортимент компании составляют только хлебцы, и он постоянно расширяется за счет добавления новых вкусов. Изначально производилось всего четыре вида хрустящих брикетов — бутербродные, к чаю, с отрубями и с гречкой. Далее к ним добавились еще четыре вида — хлебцы с луком, кукурузой, паприкой и укропом. Спустя еще год линейка пополнилась хлебцами «Фитнес формула»: ржаными и «10 злаков». А уже в 2014 году компания начала выпускать хлебцы со «вкусом, любимым с детства» (по технологии ГОСТ) — «ржанные, посыпанные солью» и «спортивные». Как отмечают в компании, новые вкусы хлебцев разрабатываются исходя из предпочтений покупателей. Этот процесс занимает немало времени: проводятся опросы о заинтересованности в новом вкусе, взвешиваются все за и против, разрабатываются рецептура и упаковка. И это понятно, ведь хлеб, пусть даже в форме хрустящих пластинок, — всему голова, а потому к его производству надо подходить с умом. ¹

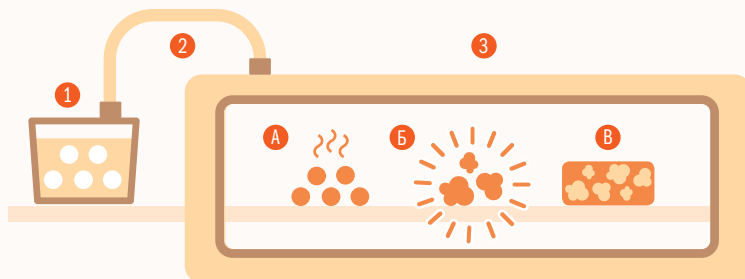


Виды «Кубанских хлебцев» в ассортименте сети «Табрис»:

- бутербродные
- ржанные, посыпанные солью
- с луком
- спортивные
- «Фитнес формула» «10 злаков»
- «Фитнес формула» ржанные



Технология производства хлебцев



1. Смесь зерен замачивают на полчаса (кукурузу — на 12 часов)
2. Смесь помещают в экструдер на 5 секунд
3. В экструдере при давлении 50 Мпа и температуре 180 градусов зерна «взрываются»:
 - A. Вода в зерне мгновенно превращается в пар
 - Б. Пар «выкручивает» зерно наружу (как попкорн)
 - В. Под давлением зерна слипаются, образуя брикет

Экструзия — технологический процесс, при котором в хлебцах практически полностью сохраняются витамины группы В (В1, В6, В12) и фолиевая кислота, растительные белки не изменяют своего строения, количество клетчатки остается неизменным. Зерно, обработанное таким способом, усваивается во много раз легче обычного хлеба.

Правильные хлебцы должны:

- быть сухими и хрустящими
- хорошо ломаться
- не крошиться
- иметь равномерный цвет

Божественный бальзам



Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Итальянцы знают, как придать пленительный образ и вкус блюду: в их палитре гастрономических красок присутствует бальзамический крем «Дон Джованни».



К основным блюдам:

филе кролика с грибами, тальятелле с тыквой и артишоками, спагетти с креветками, оссобуко из индейки или отбивной с винным соусом



К салатам:

теплому салату с куриной печенью, виноградом и миндалем, крабовому салату с клубникой и грейпфрутом или к рукколе с оливками, томатами и сыром фета



К закускам:

холодному рагу из зеленого горошка, свекольному карпаччо с черносливом, ананасу с орехами и сливочным сыром или инжиру с хамоном



К десертам:

персику, запеченным с козьим сыром, коктейлям с лимонной сабой, панна-котте из щавеля или клубничным блинчикам с мягким сыром и свежими ягодами





Щи да каша

Как столичный шеф-повар начал собирать и претворять в жизнь легенды русской кулинарной истории.

Вы занимаетесь изучением русской кухни более 20 лет. С чего началось это увлечение?

В детстве мне было присуще пристрастие к еде и к традиционной русской культуре. На стыке этих двух интересов и появилось увлечение русской кухней, которое позже перешло и в профессиональное русло. Чуть более двух лет назад я инициировал создание фонда «Русская поварня», в чем мне помогли друзья-этнографы и известные в гастрономической сфере персоны. У истоков фонда стояли Борис Акимов (создатель фермерского кооператива ЛавкаЛавка. — Прим. ред.) и Влад Пискунов (известный кулинар). Цель «Русской поварни» — не только популяризировать то, что уже известно о традиционной кухне, но так-

Подготовила
София Старцева

МАКСИМ СЫРНИКОВ, шеф-повар, популяризатор русской кухни, блогер, автор книг



18+

Личный сайт Максима Сырникова
syrnikov.ru

же изучать и сохранять ее неизвестные страницы. Недавно, например, мы провели во Владимире Фестиваль окрошки, а в Тверской области — Второй Селигерский рыбник. На рыбнике мы как раз пропагандировали традиционный тверской ржаной рыбный пирог, о котором, как оказалось, знали далеко не все местные жители.

Наш Юг сильно отличается от Севера. А можно ли назвать, скажем, три блюда, которые объединяют все российские регионы и воплощают русскую кухню как таковую?

Таких блюд гораздо больше, чем три. Например, пироги. Их же у вас на Юге пекут, правда? И на Севере еще как пекут! И уху у вас варят, и щи. Может быть, у вас все же чаще речь заходит о борщах, но тем не менее борщ — производная щей. Я проводил недавно исследование и публиковал работы в разных изданиях о трансформации этих блюд. Каши в разных вариантах, окрошки и холодные супы, солянки, рассольники — это все готовится по всей территории страны, меняются только продукты, что есть у людей под рукой. И, конечно, русская кухня — это особая технология приготовления, в частности — томление в печи.

Кстати, один из недавних ваших проектов — восстановление и строительство русских печей. Расскажите о нем подробнее.

С божьей помощью я пытаюсь это делать. Фонд «Русская поварня» недавно провел замечательное действо, куда, чтобы готовить в традиционной печи, приехали более 40 поваров русской кухни и рестораторов со всей страны. Мероприятие проходит во Владимире второй год подряд. Его цель — научить обращаться с традиционной печью шеф-поваров, которые у нас считают, что занимаются русской кухней, но, как правило, не знают ее технологических основ. А для понимания отечественной гастрономии это знание необходимо.

Но ведь искусство построения печи на грани исчезновения?

Казалось, что все будет утрачено еще 15 лет назад. Ныне я более оптимистичен, поскольку во время своих частых поездок замечаю, насколько велик интерес к восстановлению русских печей в разных регионах страны. И притом их начали ставить в домах именно с практической целью — чтобы готовить. Для наших широт модный некогда камин смысла не имеет, а русская печка востребованна: там, где раньше печи ломали, начали их восстанавливать. Вот увидите, традиционная печь скоро будет использоваться по всей стране. Я на это очень надеюсь.



18+

Максим Сырников популяризирует русскую кухню и далеко за пределами нашей страны: его рецепты и идеи можно найти на страницах The Guardian и The New Yorker.

В 1816 году Василий Левшин опубликовал книгу рецептов с допетровских времен и назвал труд «Русская поварня».



Русская печь — уникальная конструкция, изо дня в день накапливающая тепло и позволяющая томить пищу без контакта с открытым огнем.

Могут ли современные русские кухонные гаджеты повторить технологии приготовления в русской печи для тех, кто не может позволить себе ее возведение?

Производители профессиональной техники создают довольно удачные гаджеты с подобными функциями. Но понятно, что это не идеальная замена: в любом случае дрова есть дрова. Я недавно приехал из Китая, там повсеместно готовят традиционную пекинскую утку в дровяной печи. И не только ее. В Италии, если проехаться по городам, увидите, что помпейские печи стоят буквально в каждом дворе и пиццу пекут на дровах. Дровяные печи — норма, и только мы почему-то придумываем для себя какие-то сложности.

Можно ли сказать, что какие-то элементы кухни мы утратили навсегда?

Конечно. Очень многое. Навсегда или нет? Я придерживаюсь принципа «никогда не говори никогда». Возможно, что некоторые рецепты и продукты появятся вновь, но есть вещи, абсолютно современникам не известные, например зеленая каша или смоленские крупы. Мы поэтому и записываем рецепты, что бытуют в городах и селах, чтобы сохранить те знания, которыми владеют старики.

Случалось ли вам в вашей экспедиционной практике сталкиваться с казусами?

Да-да, конечно (смеется). Был забавный случай, когда на границе Новгородской и Вологодской областей я останавливался в доме у бабушки, которая была кладезем всяких рецептов: показывала мне, в частности, как серую капусту изготавливать. И вот вижу, что она как-то все неохотно рассказывает. Но через несколько дней ко мне пригляделась, доверилась, говорит: «Ладно, вижу, что интерес у тебя настоящий и всеобъемлющий. И я хочу сделать тебе подарок — сейчас ты научишься готовить по-настоящему». Достает откуда-то из-за телевизора книжку 70-х годов «Помощь домохозяйке». Ну вот оказывается, что она считала настоящей кухней — прописанное в книге. Есть у старых людей такое отношение: что готовили бабушки и мамы, считают неинтересным, а напечатанное — вроде как настоящее. И переубедить людей в ценности того, чем они владеют, — дело сложное.

Какие из русских блюд самые недооцененные?

Щи. Щи и пироги.



По словам Максима, в «Домострое» перечисляется 159 блюд русской повседневной кухни, ни одно из которых не существует ныне.

Среди блюд, которые популяризирует М. Сырников:

- Ксени мневые
- Репница
- Тебечник
- Мазюня
- Соковеня
- Пеперчи
- Густуха
- Левашники
- Колобок



В школьные годы Максим Сырников снялся в эпизоде популярного детского кинофильма «Веселое сновидение, или Смех и слезы» по произведению С. Михалкова.

Поделитесь рецептом любимых щей?

У меня много любимых вариаций щей, например валаамские на сухих грибах. Надо размочить горсть сухих белых грибов в холодной воде, порезать их, сварить, добавить печеную луковицу, морковку и томленную в духовке 2—2,5 часа квашеную капусту — получатся восхитительные постные щи.

Вы приверженец православной кухни. В чем для вас ее принципиальное отличие от повседневной?

Разве что в привязке к традиционному календарю. Когда мы на Вознесение печем луковый пирог, на Пасху делаем творожные пасхи и печем куличи, а в Рождественский сочельник готовим сочиво — это для меня православная кухня.

В этом календаре большую роль играет сезонность продуктов. Важно ли при этом, где покупаются продукты: на рынке или в супермаркете?

Главное, чтобы продукты были от проверенного поставщика и отличного качества. Когда две трети московских ресторанов работают на продуктах, купленных на одном и том же рынке, хорошего от этого ждать нельзя. Важно, чтобы повар знал, как выращивается продукт, что в итоге он будет готовить. Приведу пример, я в январе был в Италии, и в городе Парма, где пармской ветчины можно отведать на всех углах, я зашел в ресторан с мишленовскими звездами. И мне очень порекомендовали попробовать пармской ветчины. У меня, конечно, было недоумение: какой смысл в мишленовском ресторане есть то, чего можно отведать в любом другом месте? Мне объяснили, что эта ветчина делается родственниками шеф-повара, который регулярно приезжает на производство, чтобы проконтролировать процесс начиная от корма свиней и заканчивая технологическими этапами, чтобы все это было именно так, как он хочет. И это впечатало. Такой продукт и кухню делает несколько иной, отличной от усредненности. ①

Выпечку в разных видах печей взяли на вооружение и в сети супермаркетов «Табрис». Так, здесь давно производится пицца в дровяной печи, а новинка этого лета — выпечка из подовой печи. Этот вид профессионального оборудования, что установлен пока только в супермаркете на ул. Кубанской Набережной, 25, и позволяет получать хлеб с аппетитной хрустящей корочкой и воздушно-нежной мякотью.



Сегодня в ассортименте три вида хлеба — фоккача из подовой печи:



- с прованскими травами



+



- с томатами и чесноком



+



- с томатами и прованскими травами



Еще одна премьера лета — сдобная бриошь. Не пропустите.





Огуречная сага

Молодой герой, вернувший славу древнему городу.

❖ ГОРОД У РЕКИ ВРЕМЕН ❖

Сегодня Суздаль, которому вот-вот исполнится 1000 лет, — это небольшой городок с населением в 10 тысяч человек, а когда-то он был одним из форпостов Северо-Восточной Руси, стольным градом Ростово-Суздальского и Суздальского княжеств. Но, в отличие от многих сошедших с исторической арены городов и государств, Суздаль, давно потеряв свое политическое значение, все еще играет существенную роль в жизни страны. Это город-музей, жемчужина Золотого кольца, «город-сказка из детства», раскинувшийся на берегах реки Каменки... Несколько раз в году он превращается в большой театр: тут проводятся



масштабные «Масленичные потехи» и «Яблочный Спас», фестиваль клубов исторической реконструкции и праздник народных ремесел на Троицу. Парадоксальным образом одним из самых ярких и масштабных мероприятий последнего десятилетия стал День огурца, что проводится на территории Музея деревянного зодчества и крестьянского быта в июле, как раз в период созревания этой огородной культуры. Посмотреть на скромного героя нового русского фольклора приезжают в Суздаль тысячи людей, на время возвращая ему суету, шумность и оживленность столичного города.

❖ ИНДИЙСКИЙ ГОСТЬ ❖

Родина огурца, который является собратом тыквы, — совсем не средние широты России, а тропические и субтропические леса Индии. Там и сейчас произрастают его дикие сородичи, взбираясь своими ветвями на 20-метровую высоту. В нашей стране огурцы стали выращивать лет 500 назад, хотя первое письменное свидетельство об этом относится только к началу XVI века и содержится в заметках германского посла в Москве С. Гербер-



штейна. По его словам, в то время огурец уже был едой на любое время года и для всех сословий. Он часто поминался в знаменитом «Домострое», например в советах по правильному хранению огуречного рассола, который авторитетное руководство требовало регулярно обновлять и чистить от плесени. А спустя

100 лет наши соотечественники уже с гордостью утверждали, что «в России огурцы лучше других европейских мест растут».

❖ МИРОВОЙ ОГУРЕЦ ❖

Суздальский праздник огурца впервые провели в 2001 году сотрудники Владимиро-Суздальского историко-архитектурного и художественного музея-заповедника. Хотя, конечно, его могли придумать и провести в том же Муроме, Клину или в Луховицах, где выращиванием и засолкой культуры занята чуть ли не большая часть населения. Но именно в Суздале вот уже в 14-й раз состоится костюмированное шествие в «огуречных» нарядах, на раскинувшейся между старинными избушками поляне будут состязаться ча-стужечники, выступать актеры и музыканты, выставлять свои поделки на околоогуречные темы мастеровые. А многоязычная толпа гостей со всего мира будет мирно сражаться в огуречно-



яблочные шашки или от души наедаться огуречными разносолами, запивая все это не менее традиционной медовухой: в эти дни в Суздаль прибывают специально приглашенные гости из разных стран и городов, где также проводятся необычные гастрономические праздники, — поляки, китайцы, фин-

ны, армяне, болгары. Встречает зарубежных послов хозяин праздника Огурец Рассолович Суздальский.

*Праздник огурца в Суздале проводится во вторую субботу июля (6+).
В 2015 году — 11 июля.*

❖ ИСПОВЕДИМЫЕ ПУТИ ❖



Интерес официальных делегаций отнюдь не праздный. По объемам производства огурцов наша страна занимает четвертое место в мире (после Китая, Турции и Ирана), а это более миллиона тонн урожая в год. Владимирская губерния когда-то славилась своими огурцами на всю империю. А про сам город Суздаль еще в середине XVIII в. первый историк города, ключарь Рождественского собора Ананий Федоров, писал: «В городе... по доброте земли и по приятности воздух... луку, чесноку, а наипаче огурцов преизобильно». Здесь был выведен

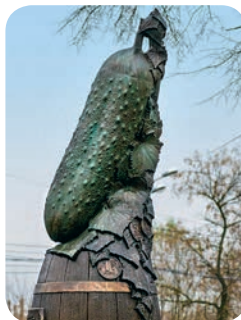


даже местный сорт крепких, сочных, аккуратных на вид огурцов, что прекрасно подходит к засолке и маринованию и без всяких ухищрений называются «суздальскими». Знают местные

жители толк не только в выращивании, но и в употреблении этого зеленого чуда. Кстати, считается, что слово «огурец» восходит к древнегреческому «аорос», что означает «незрелый». Ведь огурец — чуть ли не единственный плод, который в пищу употребляется зеленцом, то есть действительно неспелым. В состоянии биологической спелости он становится уже непригодным для еды. И еще одна неожиданная черта этого скромного героя: огурец с ботанической точки зрения — совсем не овощ, а ложная ягода. Овощем он является с кулинарной точки зрения, хотя в некоторых странах Востока его подают, как фрукты, на десерт.



118 см — самый большой в мире огурец выростил израильтянин Идзак Ядзапаны у себя на огороде.



В России имеется два памятника огурцам: в городе Луховицы Московской области и в Истобенске Кировской области. Истобенск славится солеными огурцами издавна. Их засаливают в еловых кадушках, которые затем опускают в реку, где держат всю зиму. В Истобенске, как и в Суздале, в июле проходит праздник огурца.

❖ СЛАДОСТНЫЙ ХРУСТ ❖



Были времена, когда огурцы считались десертом и в нашей кухне. Это сегодня мы имеем, по сути, три рецепта: порезать свежим в салат, замариновать и засолить. В прошлом же в дело шло все. Да и как иначе, если огурцы позволяли разнообразить постный стол, когда количество постных дней в году могло достигать двухсот? С молодыми свежими огурцами готовились ботвинья и окрошка. Из перезрелых желтых делали забытые сейчас огуречные голубцы, приправу к свинине и баранине и как раз — цукаты и варенье. Соленые огурцы широко использовались при приготовлении супов (рассольника, солянки, калы), раз-

личных рыбных и мясных блюд. Вообще, соленый огурец — это неотъемлемый атрибут национальной кухни русского народа. Как говорит один из героев пьесы А. П. Чехова «Иванов», «...ученые с сотворения мира думают и ничего умнее соленого огурца не придумали...»



Христофор Колумб в путешествии 1492 года, во время которого, как считается, был открыт американский континент, добавил в рацион своих моряков свежие и соленые огурцы — как средство от цинги. На Гавайях, где корабли останавливались для отдыха экипажа, специально выращивали огурцы для пополнения жизненных сил истощенных моряков.

За сохранение культурного наследия и развитие туризма еще 40 лет назад Суздаль получил орден «Знак Почета».



Стеклянный зеленый огурец — одно из любимых украшений рождественской елки в Германии. Прежде чем получить подарок из-под елочки, дети должны найти эту игрушку, спрятанную среди зеленых ветвей и потому незаметную. Руками при этом действовать нельзя. Кто найдет первым, тот первый и открывает подарок. Иногда победителю даже вручается приз за внимательность.



На площади в 9 км² в Суздале сохранились кремль, 5 монастырей, 30 церквей и множество других архитектурных памятников XII—XIX веков. Рождественский собор в кремле и церковь Бориса и Глеба в Кидекше — уникальные белокаменные памятники Суздаля домонгольского времени — внесены в Список Всемирного наследия ЮНЕСКО.

❖ УМНАЯ ЕДА ❖

Вот за этим чеховским кумиром и стоит приехать в Суздаль, ведь здесь можно отведать огурца практически во всех его кулинарных проявлениях — свежего, малосоленного, квашеного, соленого, маринованного; огурчиков, фаршированных грибами, мясом, сыром, крабовыми палочками, в кляре. И, хотя один из слоганов праздника призывает: «Похрустим вместе!» — гостям предложат совсем не хрустящие суп, рулеты, жареные огурцы в сметанном соусе и даже леденцы из огурцов, а также огуречную водку. Лучшие огуречные блюда и костюмы получают награды, на мастер-классе всех желающих на-



учат солить самые вкусные хрустящие огурчики. Отведать этих старинных блюд можно не только на территории Музея зодчества, но и в любом из местных кафе и закусочных, например в трапезной Покровского монасты-

ря, где блюда готовят послушницы, или в «Бальзаминовом дворике», что служит напоминанием о кинофильме «Женитьба Бальзамина», снимавшемся в этом городке,

или в кафе «На Яру», откуда откроется вид на этот сказочный город. Бонусом к трапезе в любом месте станет то, что пройдет она на живописном фоне и без потери для фигуры. В 100 г свежих огурцов всего 16 ккал, но при этом есть

в огурце соли калия, кальция, магния, железа, фосфора, кремния, йода, а также особые ферменты, чья структура близка инсулину. Во всех вариантах огурец пойдет не только на радость, но и на пользу. 🍷



Суздаль — город-заповедник, входящий в Золотое кольцо России. Упомянут в Повести временных лет как город Суждаль (женского рода), где в 1024 году произошло восстание волхов. В 1392 году город вошел в состав Великого княжества Московского. В этом городе полжизни провели Евдокия Лопухина, супруга Петра I, и София Суздальская, супруга Василия III, сосланные мужьями в Покровский монастырь.

Добраться на праздник можно разными путями. Один из них — с заездом в знаменитые у почитателей соленого огурца Петушки, которые воспел Венечка Ерофеев.

Глоток долголетия

gumista

В краю, равных которому нет в мире, текут воды, дарящие силы и долгую жизнь.

Абхазия — край чистейшего моря, сосен, горного воздуха. Здешняя природа благосклонна к человеку, и именно поэтому тут так много долгожителей. А в долине, где течет река Гумиста, их число считается самым большим в мире. Питьевую воду местные жители всегда добывали из этой кристально чистой реки. С появлением марки «Гумиста» узнать секрет их долголетия и благополучия можем и мы.

Вода «Гумиста» не подвергается искусственной минерализации: баланс природных минералов и микроэлементов река получает в момент рождения и прохождения через горные слои. Ледниковое питание придает особенный вкус, уникальные качества и структуру воде «Гумиста». Вода этой марки добывается из скважины, проложенной к подземному бассейну одноименной реки, залегающему на глубине 25 м ниже уровня моря, и разливается непосредственно на месте в современных цехах. Специалисты производства следят, чтобы все свойства воды «Гумиста», от неповторимого состава до свежего минерального вкуса, оставались неизменными и после фасовки. Поэтому те из нас, кто стремится не просто утолить жажду, но проживает каждый день с заботой о здоровье, получают подарок — живую энергию самой чудесной из рек Абхазии. 🌿

*Вода,
дающая
жизнь*



Соответствует высшей категории качества, что подтверждено соответствующими свидетельствами и сертификатами.

Просто добавь огня

Мясо для шашлыка, замаринованное по классическим рецептам.

К чему тратить свое время, выбирая мясо, плакать, нарезая лук, или тоскливо ждать, пока шашлык замаринуется? Мастера сети супермаркетов «Табрис» уже приготовили полуфабрикаты для вашего пикника: отборное мясо замариновано по проверенным рецептам и с гарантированным результатом.

Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

ВИДЫ ШАШЛЫКА:



Индейка:

- бедро без кости
- филе



Курица:

- бедро
- голень
- крылья



Свинина:

- антрекот
- вырезка
- окорок
- шея

Расфасовано
в удобной
и практичной
таре объемом
1 л и 2 л

Принимаем заказы на изготовление шашлыка. Минимальный срок для предварительного заказа — 5 дней

КРАСНОДАР

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

НОВОРОССИЙСК

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru



Семья Л. Н. Толстого.

Лев, не евший мяса

Толстой знал: вегетарианские блюда не пусты, а вкусны.

Героиня Ильфа и Петрова зря подозревала вегетарианца Льва Толстого в измене принципам. Во-первых, от мяса и рыбы писатель отказался только через десять лет после написания «Войны и мира». А во-вторых, и в новом статусе впасть в голодную немощ он не смог бы, даже если бы захотел. Легендарная супруга Толстого Софья Андреевна дирижировала домашним хозяйством виртуозно и без усталости, особое внимание уделяя трапезам. Пока другие знатные семьи выписывали себе «стряпчих» из-за границы, Толстые доверяли исключительно Николаю Румянцеву, повару, служившему уже не перво-

Подготовила
София Старцева

«Попробовал бы он написать «Войну и мир», сидя на вегетарианских сосисках!»

— Лиза Калачева.
И. Ильф и Е. Петров. 12 стульев

му поколению их знатного рода. Позже Николая сменил его сын Семен. Румянцевы зрели в корень русской кухни, поскольку происходили из крепостных. Заручившись знаниями отца и сына Румянцева и регулярно выписывая добротную кулинарную литературу, Софья Андреевна начинала каждое утро с составления подробного меню на день. Из ее дневников и личной рукописной поваренной книги следует, что вегетарианские блюда, которыми питался Лев Николаевич, хоть и звучат для гурмана просто, на самом деле отличаются сытностью.

Свои основные мысли по поводу вегетарианства и самосовершенствования Толстой изложил в статье «Первая ступень» (1891), которая издавалась не только отдельно, но и в качестве предисловия к первому русскому переводу труда англичанина Говарда Уильямса «Этика пищи».

Холодный свекольник, «суп с кореньями», домашний хлеб с домашним же медом, овсяная каша с сухофруктами (финиками и яблочными дольками), злаковые кисели, миндальная пастила, виноград, ананасы, мандарины и персики из оранжерей Ясной Поляны, воздушные овощные и рисовые пюре, блины, макаронные изделия, грибы во всех видах, омлеты (от яиц Толстой не отказывался), простокваша, гренки, разнообразные квасы... Что до упомянутых в романе «12 стульев» вегетарианских сосисок, во времена Льва Николаевича они действительно уже существовали. Их готовили из нескольких видов овощей, но чаще всего из гороха. И поныне этот способ, видоизмененный и улучшенный, считается одним из самых популярных и вкусных. 🍌

Вегетарианство стало для Льва Толстого одним из важных итогов его духовных и нравственных поисков. Отказавшись от мясной пищи в возрасте 50 лет, следующую четверть века он активно поддерживал единомышленников по всей России: в частности, публиковался в журнале «Вегетарианство».



Граф Лев Николаевич Толстой (1828–1910) — русский писатель, публицист, педагог, просветитель, ученый, мыслитель.

Философская деятельность Льва Николаевича породила «толстовство» — целое движение поклонников и практиков его мировоззрения.



0+

На сегодняшний день полное русскоязычное собрание сочинений Л. Н. Толстого официально издано в 90 томах. В 2013 году волонтеры из 49 стран мира полностью оцифровали их и выложили в свободный доступ — как часть интернет-проекта читаемтолстого.рф (readingtolstoy.ru)



Вегетарианские сосиски а-ля рус

(современная адаптация)

Ингредиенты

Горох желтый – 1 стак.
Вода горячая – 3 стак.
Чеснок – 3 зубчика
Свекольный сок – 1 ст. л.
Масло растительное – 50 г
Мускатный орех – ½ ч. л.
Кориандр – 1 ч. л.
Черный перец, молотый – ½ ч. л.
Специи и сушеные травы – по вкусу

Вам понадобится пищевая пленка.

Приготовление

30 минут + 4 часа на застывание / 2 порции

- 1 Горох промыть и прокалить на сковороде в течение 4 минут. Затем перемолоть с помощью кофемолки в мельчайшую муку. Залить водой.
- 2 Варить гороховое пюре 5 минут на среднем огне до готовности. Снять с огня и дать остыть.
- 3 Мелко нарезать чеснок и добавить в остывшее пюре вместе с солью, специями и травами. С помощью блендера придать пюре однородность.
- 4 Влить в получившуюся массу масло и свекольный сок. Вновь перемешать блендером.
- 5 Охладить массу. Обернуть пищевой пленкой и вручную придать массе форму длинной колбаски средней (или требуемой) толщины. Отправить в холодильник застывать на 2–4 часа.
- 6 Из получившейся застывшей основы нарезать необходимое количество сосисок. Удалить пленку. Перед употреблением сосиски можно обжарить до румяной корочки.

Ароматное масло из Андалусии

Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Восхитительная палитра оливковых масел холодного отжима, настоянных на натуральных сушеных овощах, фруктах и травах.

*Прямые поставки
из Италии*



ВКУСЫ ОЛИВКОВОГО МАСЛА «БОРОМЕО»:



С базиликом:

- для паст в любом виде, супов, вяленых томатов, тапас



С чесноком:

- для брускетты, фокячки, блюдо из картофеля



С перцем чили:

- для всех видов пиццы, мяса, блюдо гриль и любых горячих блюд



С розмарином:

- для маринадов, жареной рыбы, дичи, теплых салатов



С лимоном:

- для блюд из риса, морепродуктов, холодных салатов

Желе желаете?

Настоящее желе всегда слегка трепещет перед человеком. Да и люди тоже испытывают трепет и восторг.

Яркое, холодное, балующее вкусовые рецепторы своей нежной текстурой, желе давно завоевало почетное место в меню хозяек по всему миру. И неудивительно, поскольку желировать можно практически все что угодно: ягоды, фрукты, овощи, молочные продукты, мясо, рыбу и даже алкоголь. Чаще всего желеобразующим компонентом выступает желатин, но у него есть достойные собратья по цеху.



Подготовила
Лана Степанова

❖ Желатин ❖

Желатин — традиционный ингредиент в приготовлении десертов, муссов, кремов, заливных блюд, мясных и рыбных консервов. Это продукт животного происхождения, который получают путем длительного кипячения костей, сухожилий и хрящей с последующим выпариванием, сушкой и измельчением.

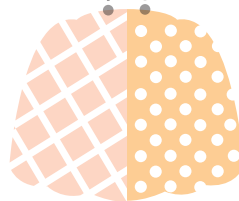
История

В 1845 году инженер Питер Купер запатентовал технологию производства сухого желатина. Он обнаружил, что вода с растворенным в ней порошком из жил и костей по мере остывания становится упругой съедобной массой. Однако Куперу не хватило фантазии, чтобы использовать свое открытие: он продал патент Перпу Уайту. Уайт добавил в смесь фруктовые красители для цвета и вкуса, а его супруга назвала блюдо «Джелл-О» (Jell-O). Дело не пошло, и чета Уайт перепродала патент Вудуорту за 450 долларов. Но и ему было непросто побороть страх людей перед дрожащим десертом. В какой-то момент Вудуорт был готов продать все дело за 35 долларов, но потом вложилась в рекламу с участием известных актрис, художников и коммивояжеров, демонстрирующих все достоинства блюда. Успех просто обязан был прийти к предпринимателю, и он пришел.

Желатин зарегистрирован в качестве пищевой добавки E441.

Листовой желатин

- кремы, муссы, суфле, желе
- замачивать в любом количестве воды
- набухает в течение 1 мин.



ПорошковOf желатин

- заливные блюда, консервы
- замачивать в пропорции 1:5 (желатин : вода)
- набухает 30 мин.



Правила желатина

- не растворять в присутствии фруктовых соков
- никогда не кипятить раствор желатина
- добавлять желатин в воду, но не наоборот
- при добавлении фруктов нарезать их маленькими кусочками

Желатин способствует улучшению пищеварения, укреплению волос и ногтей, повышению подвижности суставов, а также является прекрасным источником белка в рационе.



Желейный шот «Маргарита»

5 минут + 4 часа на застывание / 2 порции

Ингредиенты

- Сока лайма** – 30 мл
- Сахар** – 20 г (растворить в 40 мл воды)
- Желатин** – 35 г
- Текила** – 85 мл
- Ликер** – 60 мл

Приготовление

Смешать сок лайма с сахарным сиропом, добавить желатин и, помешивая, разогреть смесь на плите до растворения желатина. Добавить текилу и ликер, разлить по шотам или формочкам и поставить в холодильник. Украсить по желанию.

❖ Пектин ❖

Пектин — порошок без запаха от светло-кремового до коричневого цвета, получаемый из выжимок фруктов и овощей путем экстракции. Наиболее богаты пектином цитрусовые и яблоки, причем сконцентрирован он в кожуре и семенных коробочках этих фруктов. Приготовление желе и джемов с пектином занимает меньше времени, а блюда имеют более насыщенный фруктовый аромат.

История

В 1790 году французский химик Луи Никола Воклен, открывший миру бериллий и хром, выделил из фруктового сока вещество с желеобразующими свойствами. Через 40 лет это вещество подробно описал другой французский химик Анри Браконно, давший ему название «пектин». А вот промышленное производство пектина началось только во второй половине XX века.

Пектин помогает стабилизировать обмен веществ, снизить содержание холестерина в организме, улучшить кровообращение и перистальтику кишечника.



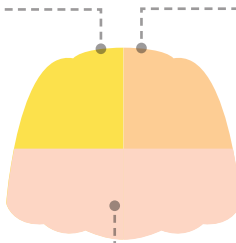
Пектин зарегистрирован в качестве пищевой добавки E440.

Желтый пектин

- джемы, конфитюры, мармелад
- нельзя растворить повторно при нагреве

Пектин FX58

- молочное желе, спумы, пены
- можно растворить повторно при нагреве



Пектин NH

- десертные соусы, желеобразные покрытия, желе
- можно растворить повторно при нагреве

Чтобы не ошибиться в пропорциях желирующего ингредиента и воды, внимательно читайте инструкцию на упаковке.



Правила пектина

- вводить в заготовку при 50 °С, предварительно смешав с частью сахара, идущего на рецепт
- после введения пектина смесь нужно довести до кипения и через 30 секунд снять с плиты
- добавлять несколько капель лимонного сока для запуска процесса желирования



Замороженный малиновый джем

15 минут + 2 часа на застывание / 2 порции

Ингредиенты

Малина — 1 кг **Пектин** — 1 пакетик
Сахар — 4–5 ч. л. **Сок лимона** — 1 ст. л.

Приготовление

Малину размять, добавить все ингредиенты и перемешать. Смесь довести до кипения на сильном огне, проварить 1 минуту, убавить огонь и варить, помешивая, 2 минуты. Слегка остудить, залить в формы и охладить в холодильнике.

❖ Агар-агар ❖

Агар-агар — растительный заменитель желатина, по некоторым параметрам даже превосходящий его. Порошок не имеет вкуса, запаха и цвета, в смеси затвердевает более устойчиво, чем желатин, и даже при комнатной температуре блюда не теряют стойкости. Агар-агар получают из красных и бурых водорослей, растущих в Тихом океане, а также в Черном и Белом морях. Водоросли вылавливают, варят, высушивают и обезвоживают путем замораживания. Выделившуюся при этом субстанцию снова сушат.

История

Согласно легенде, один гостеприимный японец готовил на ужин для своих гостей желе из водорослей. Блюдо никак не хотело застывать, и он выставил его на ночь на улицу. Утреннее солнце испарило жидкость, оставив сухой белый осадок. Японец снова плеснул туда воды, и желе застыло буквально за минуты. 🍷

Агар-агар совсем не содержит калорий, а также способствует выведению из организма токсинов и шлаков.



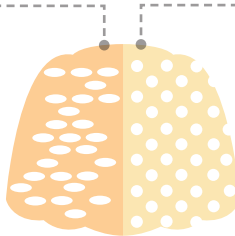
3 УНИКАЛЬНЫХ РЕЦЕПТА
ДЛЯ ОРИГИНАЛЬНЫХ
ЛЕТНИХ БЛЮД

в электронной версии
журнала apps.tabris.ru

16+

Хлопья

- суфле, зефир, джем, жевательные конфеты
- растворяется в течение 10–15 мин.
- можно растворить повторно при нагреве



Порошок

- мясные и рыбные студни, десерты
- растворяется в течение 5 мин.
- можно растворить повторно при нагреве



Правила агар-агара

- растворяется только при температуре 95–100 °С
- завершает набухание при кипячении в течение нескольких минут
- застывает при температуре 35–40 °С
- теряет желирующие свойства в присутствии свежих киви, ананасов, манго, груш, папайи

Агар-агар зарегистрирован в качестве пищевой добавки E406.



Жевательный мармелад

15 минут + 4 часа на застывание / 2 порции

Ингредиенты

Апельсиновый сок — 300 мл

Агар-агар — 10 г

Сахар — 200 г

Приготовление

Сок разделить на две порции по 100 и 200 мл. В стакан с большей порцией всыпать агар и перемешать. Высыпать сахар в кастрюлю, добавить меньшую порцию сока, варить до полного растворения. Влить в сахарный сироп раствор агара и довести смесь до кипения. Разлить мармелад в формочки и оставить застывать в холодильнике.



Сказочно неправильный торт

Чудесное летнее лакомство, навеянное историями для детей.



Подготовили

*Александра и Елизавета
Гайдук*

Блог pastaallevongole.blogspot.ru

У всех людей в голове заложены образы того, как, к примеру, должен выглядеть и каким быть на вкус домашний пирог, роскошный торт или даже мясной рулет. Но у тех счастливиц, кому мама перед сном читала книгу Джанни Родари, эти образы могут быть совершенно иными и даже странными, ведь как это скучно — обыкновенный шоколадный торт или классическое вишневое варенье! Вот из чего, по-вашему, должно быть сделано самое вкусное варенье в мире? Может быть, из малины? Нет и нет, те, кто знает сказку Родари «Мастерица варить варенье», с гордостью вам ответят, что лучшее варенье Аполлония из Сан-Антонио делала из... каштановых колючек и крапивы! После такой сказки на всю жизнь остается пристрастие готовить из «неправильных» ингредиентов. Конечно, мы не предлагаем вам повторить подвиг Аполлонии, но удивить себя и своих близких шоколадным тортом из кабачков вы точно сможете!

Шоколадно-кабачковый торт

2 часа 30 минут / 1 торт



Ингредиенты

Для теста:

- Мука** – 2½ стак.
- Какао без сахара** – ¾ стак.
- Сода для выпечки** – 1 ч. л.
- Разрыхлитель** – ½ ч. л.
- Соль** – ½ ч. л.
- Масло сливочное несоленое размягченное** – 120 г
- Масло кокосовое размягченное** – ½ стак.
- Сахар-песок** – 1½ стак.
- Ванильный экстракт** – 1 ч. л.
- Яйца** – 2 шт.
- Сметана 20%-ная** – ½ стак.
- Кабачки (цукини) небольшие** – 3 шт.
- Кокосовая стружка** – ½ стак.
- Шоколад кубиками или крупноколотый** – ½ стак.

! *Стакан в 250 мл*

Для крема:

- Сыр сливочный** – 500 г
- Сахарная пудра** – ½ стак.
- Кокосовая стружка** – ¾ стак.
- Кофе эспрессо готовый** – 4–5 ч. л.
- Клубника, черешня, малина** – по вкусу

Вам понадобятся:

- форма для выпечки
- пергамент
- нож или леска для разрезания бисквита
- блендер

Выбирая, что именно использовать, кабачок или цукини, помните, что вкус у первых – более мягкий, сладковатый, в то время как цукини, особенно те, что с очень темной кожицей, могут отдавать приятной горчинкой.





Приготовление

- 1 В большой миске смешать вместе муку, какао, соду, разрыхлитель и соль. Отставить в сторону.
- 2 В другой миске взбить вместе сливочное масло, кокосовое масло и сахар до гладкой консистенции (можно в миксере, а можно просто вилкой или венчиком). Добавить яйца и ванильный экстракт, снова взбить до получения однородной массы. Добавить сметану и хорошо перемешать.
- 3 Полученную жидкую массу аккуратно вмешать в сухие ингредиенты. Отложить тесто в сторону.
- 4 С кабачков срезать кожуру, порезать на крупные куски и тщательно измельчить в комбайне или натереть на мелкой терке.
- 5 В тесто вмешать полученную кабачковую массу, шоколад и кокосовую стружку. Тщательно перемешать.
- 6 Подготовить разъемную форму для выпечки — низ застелить пекарской бумагой, смазать его и стенки сливочным маслом. Чуть-чуть присыпать мукой и хорошо «постучать» по форме со всех сторон, чтобы мука равномерно распределилась по всей поверхности, а излишки осыпались.
- 7 Влить тесто в форму. Выпекать пирог при температуре 165 °С в течение 1—2 часов (это зависит от того, насколько сочный у вас был кабачок). Достать пирог из духовки и дать ему остыть.
- 8 Для крема сливочный сыр хорошо размешать вилкой, пока он не станет гладким и однородным. Добавить сахарную пудру: примерно ½ стакана или по вкусу, затем всыпать кокосовую стружку и хорошо перемешать. Влить эспрессо и снова тщательно перемешать.
- 9 Разрезать готовый пирог на два бисквита — это можно сделать ножом или же специальной кулинарной леской. Разделить крем на две половины — первую часть выложить на нижний бисквит и хорошо распределить. Аккуратно положить второй бисквит сверху. Верхушку смазать оставшейся половиной крема. Выложить сверху летние ягоды по вашему вкусу: клубнику, черешню или малину. Готово!



*На вкус
и на цвет!
товарищ!*



Главное лакомство лета — мороженое, соблазняющее отменным вкусом и освежающей прохладой.



Компания «Главмолоко», где трудятся неукротимые поклонники отличных продуктов, нашла формулу, позволяющую создать мороженое с дивным ностальгическим вкусом: взрослые сразу узнают в нем тот, что радовал их в советском детстве, а ребятня напоминает его с первого раза и на всю жизнь. И никакого волшебства в этом нет. Так называемый секрет фирмы в том, чтобы использовать абсолютно натуральные продукты — цельное молоко, сливки и сладкое сливочное масло — и готовить их точно по ГОСТу, который до сих пор считается одним из самых строгих в мире. В частности, он предписывает не слишком сильно взбивать массу мороженого, отчего в застывшем виде получается пломбир с очень нежной, но плотной текстурой, с ярким сливочным вкусом, степенно тающий на языке и приносящий длительное удовольствие. Плюс — каждый стаканчик заворачивается вручную в пергамент, который призван не допустить к лакомству посторонних запахов и вкусов и максимально сохранить качество мороженого. **T**



Пломбир «Главмолоко» продается в классических вафельных стаканчиках без глазури и разных добавок: ничто не должно отвлекать от главного героя — самого мороженого.



facebook.com/glavmoloko



instagram.com/glavmoloko

сайт: glavmoloko.ru

Одного
стаканчика
будет мало

МОРОЖЕНОЕ
Главмолоко
ГОСТ
80 Г / ПЛОМБИР /
В СТАКАНЕ

~~32.80~~
25⁰⁰₽





Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Виртуальный мастер-класс

Видеорецепты от сети супермаркетов «Табрис»

Оригинальные блюда итальянской кухни

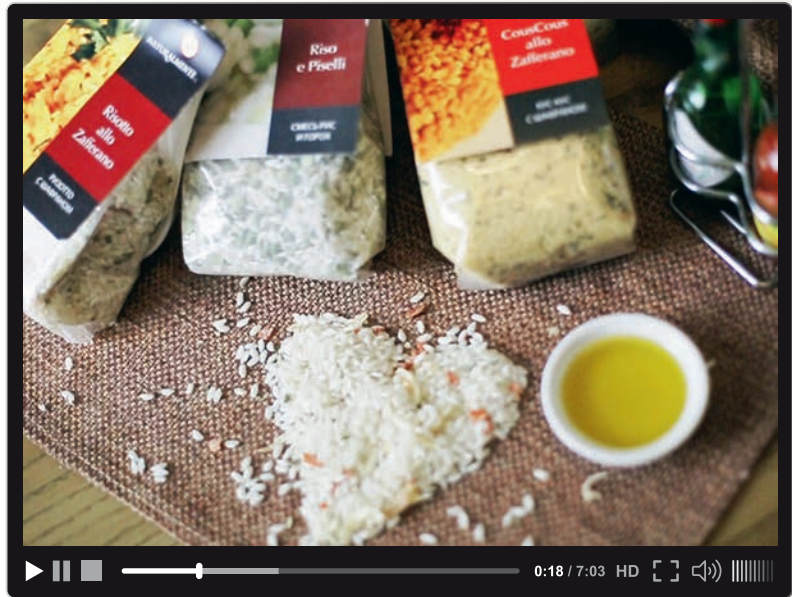


Смотрите
видеорецепты
на канале
«Табрис»



16+

youtube.com/TabrisVideo



Следите за
обновлениями:

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

Подписывайтесь, делитесь видео с друзьями, оставайтесь в теме.

Часто за вопросом «что бы этакое приготовить?» следует не менее мучительный вопрос «и как это сделать?». А потому мастера сети супермаркетов «Табрис» подготовили видео-мастер-класс, способный ответить на оба вопроса и помочь приготовить необыкновенные блюда итальянской кухни из товаров, что эксклюзивно представлены в сети. Смотрите, готовьте — и приятного аппетита!

Идеи для праздничного меню, воплотить которое можно всего за полчаса, — в наших новых видеорецептах.



Не пропустите подробности приготовления итальянского салата с полбой и лососем, поленты с запеченной уткой и клубникой, минестроне с рисом и горохом, ризотто с крылышками барбекю и печенья из кускуса с маскарпоне и медом.

Лимонно-огуречный сорбет

Любимый лимонад
в новом оригинальном виде

Табрис
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Огуречные рулетики с сыром

Вариация на тему
средиземноморской кухни

Табрис
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Лимонно-огуречный сорбет

30 минут + 4 часа на заморозку / 2 порции

Ингредиенты

Сахар – ⅓ стак.
Вода – ⅓ стак.
Листовой сельдерей нарезанный – ⅓ стак.
Огурцы свежие крупные – 2–3 шт.
Лимон – 1 шт.
Джин – 2 ст. л.
Бasilik свежий – 1–2 веточки

Приготовление

- 1 Развести в сотейнике сахар с водой и, помешивая, довести до кипения, чтобы сахар растворился. Снять с огня, добавить листья сельдерея, оставить настаиваться на 15 минут. После процедить через мелкое сито и охладить.
- 2 Огурцы очистить от кожуры и семян. Пюрировать в блендере. Смешать с сельдереевым сиропом, нарезать лимон на 2 части, выдавить сок в смесь, взбить. Ввести джин, накрыть крышкой и охладить в холодильнике в течение 1–2 часов.
- 3 Затем переложить в форму для замораживания, накрыть крышкой или пищевой пленкой и отправить в морозильную камеру на 2 часа.
- 4 Вынуть из морозильной камеры, сформировать из сорбета шарики, положить в половинки лимона, украсить базиликом и подавать.

Приятного аппетита!

Табрис

БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ



tabris.ru/recipes/

Огуречные рулетки с сыром

30 минут / 2 порции

Ингредиенты

Огурцы с тонкой кожей – 2 шт.
Сыр фета (в оливковом масле) – 180 г
Кедровые орехи – 1½ ст. л.
Оливки каламата без косточек – 6 шт.
Мята свежая – 2–3 веточки
Греческий йогурт – 1½ ст. л.
Лимон – ½ шт.
Красный перец чили – 1 шт.

Приготовление

- 1 Нарезать огурцы на полоски 2 мм толщиной. Аккуратно выложить между двумя чистыми полотенцами и отложить в сторону, чтобы они просохли и выровнялись.
- 2 Обжарить кедровые орехи. В небольшой миске размять вилкой сыр фета. Добавить к нему орехи, порубленные оливки и мяту, йогурт. Выдавить в массу сок лимона. Размять вилкой или блендером на небольших оборотах. Нарезать чили тонкими колечками.
- 3 На край обсохшей огуречной пластины выложить 1 чайную ложку смеси, положить колечко чили, свернуть рулетиком и закрепить все при желании шпажкой.
- 4 Подавать рулетки, предварительно полив маслом, оставшимся от сыра фета.

Приятного аппетита!

Табрис

БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ



tabris.ru/recipes/

Блюда на Хоспере*



*Гармоничное
сочетание гриля и печи в одном.*

*Блюда готовятся на древесных углях в закрытом пространстве. За счет равномерной температуры (интеллектуальной регулировки) и «правильных сквозняков» достигается идеальная степень прожарки. Сначала мясо покрывается корочкой, а затем готовится изнутри, сохраняя все соки, витамины и минералы.
Блюда на хоспере – это здоровая еда с запахом дымка!*

**Хоспер – испанский гриль.*



• КРАСНЫХ ПАРТИЗАН, 173, 222-44-07 • КРАСНАЯ, 16, 268-03-03

• КУБАНСКАЯ НАБЕРЕЖНАЯ, 25, 203-42-42

t-cafe.ru

Должное обращение

Подготавливаем, готовим, храним любимые блюда правильно.

Подготовила *София Старцева*



1

1



ДУРШЛАГ
Тескома
Витамино
1 ШТ. / 5 Л / С ЧАШЕЙ

~~801.90~~
699⁰⁰ ₺

Приспособление от «Тескома» из разряда 2 в 1: справится на ура не только с гигиеной продуктов. Созданный из прочного пищевого пластика, дуршлаг не боится высоких температур и пригодится как при мытье фруктов и овощей, так и для процеживания горячих паст. К нему прилагается чаша, куда будет стекать излишняя влага и где при желании можно смело готовить и сервировать салаты.

2



КОНТЕЙНЕР
Омада
Саналивинг
1 ШТ. / 13,5*10,5 CM / С КРЫШКОЙ

~~488.30~~
399⁰⁰ ₺

У этого герметичного контейнера есть несколько собственных козырей. Его классический дизайн экономит место на кухне. Он изготовлен не из пластика, а из прочного и долговечного стекла, выдерживающего температуру от -20 до 70 °С (смело используйте в морозилке), а сняв крышку, вы получаете посуду, которая подходит для микроволновок. К тому же этот контейнер легко очищать от следов даже масляной пищи.



3



ПАКЕТЫ
Едим дома*

10 ШТ. / 23*25 CM /
С ЗАСТЕЖКАМИ / ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ

~~130.10~~
112⁰⁰ ₺

Пакеты от «Едим дома» – удачное решение для заморозки ягод, фруктов и овощей, которые вы планируете использовать порционно. Удобнейшая застежка «зип-лок» позволит открывать и закрывать пакет по мере надобности. К тому же они многоразовые (просто промойте в теплой воде) и гораздо прочнее обычной пищевой пленки, но при этом изготовлены из безопасного сырья.

4



БАНКА
Миолла

1 ШТ. / 820 МЛ* / 510 МЛ /
СТЕКЛО / НЕРЖАВЕЮЩАЯ
СТАЛЬ / ДЛЯ СЫПУЧИХ
ПРОДУКТОВ

~~169.10~~
149⁰⁰ ₺

~~154.00~~
134⁰⁰ ₺

Винтажный дизайн и сочетание безопасных и стойких материалов (европейское стекло плюс проволочный предохранитель с гальваническим покрытием и прокладка из пищевого силикона) делают банку от итальянской компании «Миолла» прекрасным выбором для тех, кто ценит классику. Хранить в ней можно, конечно, не только разноцветные пасты, крупы, конфеты или травы, но и джемы, варенье или домашние чатни.

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



Подходит для использования в качестве ланчбокса.

5



Идеально помещается на полках в дверце холодильника.

6

5



ЕМКОСТЬ
**Фрайбест
Аттика Мак** ~~570.20~~
499⁰⁰ ₺
1 ШТ. / 370 МЛ / ФАРФОРОВАЯ /
ПРЯМОУГОЛЬНАЯ / С КРЫШКОЙ

«Аттика Мак» — это эргономичность, универсальность плюс немецкий дизайн. Чаша изготовлена из настоящего фарфора, нетоксичного и прочного, который не поблекнет со временем, не впитает в себя цветов и запахов хранимой в нем пищи и выдержит даже низкие температуры морозильной камеры. А крышка из пищевого пластика обеспечивает емкости герметичность — свежести продуктов ничто не угрожает.

6



КОНТЕЙНЕР
**Козиол
Хот Стаф*** ~~907.70~~
799⁰⁰ ₺
1 ШТ. / 17*20 СМ

Удобно, лаконично, стильно и обаятельно — определения для «Козиол». Таким контейнером можно и кухню украсить, и надежно сберечь цельность и качество сыпучих продуктов, будь то чай, кофе, крупы или травы, что вы решили засушить на зиму. Он также выдержит достаточно высокие и низкие температуры, а идущая с ним в паре забавная ложечка поможет экономично расходовать продукт, в нем хранящийся.

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



7



на липучке

для пикника

для хранения



8

7



КОНТЕЙНЕР
Паклан
Фреш Лайф ~~305.10~~
259⁰⁰ ₺
3 шт. / 0,3 л / 0,68 л /
1,2 л

Сделанные из прочного пищевого пластика и снабженные силиконовой крышкой с фиксаторами, что позволяют защитить содержимое от проникновения воздуха или расплескивания, контейнеры от «Паклан» прекрасно переносят перепады температур и подходят для замораживания продуктов. Дно устроено так, что к нему ничего не примерзнет: подходит для ягод, овощей, зелени, морепродуктов, рыбы.

8



СУМКА-КОВРИК
Блэк + Блум* ~~683.10~~
579⁰⁰ ₺
1 шт. / ЗЕЛЕНАЯ /
ДЛЯ ЛАНЧБОКСА

Даже в горячую пору консервирования не надо забывать об отдыхе. Мастера превращений «Блэк+Блум» уже позаботились об этом. В придуманной ими небольшой, но одновременно вместительной и прочной сумочке можно разместить емкость для еды, бутылочки с напитком или фрукты. Она легко трансформируется в мини-скатерть либо в коврик для пикника. Возьмите на дачу или в поездку за ягодами.

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

Обед на раз-два-три



Подготовил
Сергей Синицын,
тренер конкурса
Бюжюза, телеведу-
щий, бренд-шеф
журнала «Табрис»

Сезонное меню для охлаждения тела и согрева души.

Закуска из свеклы с крапивой

45 минут / на 4 порции

Ингредиенты

Свекла крупная отварная – 1 шт.
Крапива молодая, верхушки, 15 см –
3 пучка
Шпинат свежий – 2 горсти
Сыр козий твердый – 120 г

Для заправки:

Апельсин – 1 шт.
Горчица сладкая – 12 ст. л.
Масло оливковое – ½ стак.
Соль морская – 3 щепотки
Орехи и сухофрукты – по вкусу

Приготовление

- 1 Для заправки выжать из апельсина сок, смешать его с оливковым маслом, сладкой горчицей и солью.
- 2 Свеклу нарезать крупными дольками, выложить в миску, крапиву ошпарить, остудить, мелко нарезать, смешать со свеклой, добавить заправку и дать настояться 15–30 минут.
- 3 Выложить на тарелку свеклу, рядом кусочки козьего сыра, оформляя листьями молодого шпината. Можно добавить орехи или сухофрукты.



+



+



+



Окрошка велнес с кумкватом

15 минут / на 4 порции

Ингредиенты

Батат средний – ½ шт.
Яйца перепелиные отварные – 15 шт.
Лук зеленый – 1 пучок
Укроп – ½ пучка
Петрушка – ½ пучка
Горчица острая – 2 ч. л.
Соль морская – 4 щепотки
Редис красный средний – 5 шт.
Огурцы средние – 2 шт.
Кумкват – 6–8 шт.
Филе индейки отварное – 200 г
Базилик сухой – 2 щепотки
Йогурт термостатный – 2 стак.
Отруби ржаные – 2 горсти

Приготовление

- 1 Батат отварить, остудить, нарезать кубиками. Нарубить перья зеленого лука, укроп, петрушку, нарезать соломкой редис и свежие огурцы, индейку. Соединить все с бататом и аккуратно перемешать.
- 2 Базилик измельчить, оставив несколько соцветий для украшения. Кумкват измельчить ножом, отрезав несколько кружков на украшение, добавить вместе с базиликом в общую смесь.
- 3 Йогурт смешать с горчицей, измельченными перепелиными яйцами и солью. В тарелку выложить овощную смесь, посыпать отрубями и сверху налить йогурт. Подавать охлажденным.



ТАРЕЛКА
**Фоголар
 Тоньяна***
 1 ШТ. / 20 СМ / КАНТРИ /
 ГЛУБОКАЯ / КЕРАМИЧЕСКАЯ

~~392.00~~
333⁰⁰Р

Посуда от итальянской марки «Тоньяна», созданная в деревенском стиле, отлично подойдет для праздничной подачи окрошки: керамическая тарелка надолго сохранит ее холодной, так что можно будет спокойно наслаждаться разговорами, как принято за столом в хорошей компании.

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

Летний салат в имбирно-медовой заправке

20 минут / на 4 порции

Ингредиенты

Томаты сладкие средние – 3 шт.

Огурчики маленькие – 5 шт.

Брынза в кубиках – 4 ст. л.

Зелень петрушки – 1 пучок

Салат айсберг – ½ пучка

Редис красный – 2 шт.

Для заправки:

Йогурт натуральный – 1 стак.

Мед жидкий – 1 ст. л.

Соль – 4 щепотки

Имбирь молотый – 2 щепотки

Базилик свежий – 1 веточка

Приготовление

- 1 Редис нарезать тонкими кружочками, положить в ледяную воду и дать настояться более 10 минут.
- 2 Для заправки смешать до однородного состояния йогурт, мед, соль, молотый имбирь и рубленые листья базилика.
- 3 Томаты, огурцы и салат айсберг нарезать крупными кусочками, соединить с листьями петрушки и брынзой, аккуратно перемешать с заправкой и выложить в глубокую тарелку или креманку. Украсить лепестками редиса и сразу подавать к столу.



+



+



+



САЛАТНИК
Омада
Саналивинг

1 ШТ. / 20 СМ / ПЛАСТИК,
МИКРОБАН / ЗЕЛЕНЬ

~~598.00~~
499⁰⁰Р

С посудой от «Омада», легкой, удобной и красивой, обычный стол превращается в праздничный дома, на даче, на пикнике. Дополнительное ее достоинство в покрытии из инновационного микробана, что останавливает порчу продуктов, нисколько не влияя на их вкус и химический состав.

Лимонад из огурца «мозаика»

5 минут / на 4 порции

Ингредиенты

Для базы:

Огурцы свежие средние — 2 шт.

Мята свежая — 1–2 веточки

Содовая вода — 3 стак.

Лед — по желанию

Для заправки:

Сироп сахарный

с кардамоном — ½ стак.

или

Сироп клубничный

с черным перцем — ½ стак.

или

Сироп сахарный с апельсиновой

цедрой и имбирем — ½ стак.

Приготовление

- 1 Огурцы нарезать пластинками, положить в кувшин. Мятю положить в ладони и сделать хлопок, чтобы она «раскрылась». Насыпать лед.
- 2 Добавить сахарный сироп с кардамоном, апельсином и имбирем или клубничный сироп с черным перцем — по желанию.
- 3 Налить содовую, аккуратно перемешать снизу вверх и сразу подавать к столу.



РЕЦЕПТ ГАСПАЧО ИЗ КЛУБНИКИ
И ОГУРЕЧНОГО КОКТЕЙЛЯ С ТАРХУНОМ



16+

эксклюзивно в электронной
версии журнала apps.tabris.ru

Для приготовления требуемого количества и вида сиропа уварить 1 стакан сахара с 1 стаканом воды и 5–10 коробочками кардамона, цедрой 1 апельсина и 2 см имбиря или соком клубники и черным перцем — по вкусу.



Основа ОСНОВ

Подготовила
Евгения Кавун





Saper Far Farina.

Хлеб — всему голова, особенно в Италии, где его довели до совершенства в виде пиццы, фокаччи и тысячи вариантов пасты. А в основе всего — правильная мука.

1895 год важен для истории не только тем, что братья Люмьер показали свой первый фильм. Тогда же Валенте Пиветти построил паровую мельницу в местечке Ренаццо, недалеко от Болоньи. Там, среди пшеничных полей региона



Эмилия-Романья, до сих пор находится главный завод крупнейшего итальянского мучного холдинга. Дело приняло семейный оборот, росло и развивалось вместе с техническим прогрессом. В 1947 году наследники Валенте полностью автоматизировали производство, а к 1973 году вышли в лидеры национального рынка.

В 1997 году в холдинг вошел второй крупный завод, расположенный неподалеку — в Сан-Джованни-ин-Персичето. И сегодня итальянская мука высшего качества экспортируется фактически во все страны Старого и Нового Света. Пиветти сделали ставку на крупных промышленников и сферу общественного питания — кафе, пекарни и рестораны, но не забыли и о тех, кто любит готовить дома настоящие хлеб, пиццу и пасту. Еще бы: в семье Альберто, правнука основателя первой мельницы Пиветти, принято есть феттучине и фарфалле, приготовленные исключительно его супругой Марисой.



Авторитетность бренда среди профессиональных пекарей, пиццайоло и изготовителей пасты привела к тому, что прямо на заводе открылся своего рода научный центр «Мастер Пиветти», где не только обучают специалистов мучного и пекарного дела, но и собирают целые консилиумы, обсуждают самые современные технологии, которые тут же внедряются на заводах.



200

**общейталяньских
видов пасты**

из муки твердых сортов насчитывают исследователи итальянской кухни, уточняя, что общее число видов пасты переходит далеко за тысячу.

Раз существует несколько сотен видов пасты и, пожалуй, столько же вариаций пиццы, то и мука для них однозначно должна быть разная. Но даже представить трудно, насколько: на мельницах крупнейшего итальянского мучного концерна «Пиветти» делают 38 видов муки, и у каждого — свое предназначение и свой процесс производства.

❖ Секреты мельника ❖



Разнообразную муку из пшеницы и других зерновых культур на заводах Пиветти делают на четырех специальных мельницах. Они снабжены особой системой шелушения зерна с оптическим сортировщиком, четко отделяющим зерна от плевел — это дает возможность получить максимум муки из сырого зерна и на 85 % снизить вероятность развития бактерий, делая муку безопасной. Команда экспертов проверяет на соответствие самым строгим стандартам каждый этап производства — от поступающего на мельницы зерна до уже расфасованной муки.

Контроль осуществляют и сотрудники независимых сертифицированных лабораторий, проверяя продукт на отсутствие пестицидов, токсинов, тяжелых металлов и ГМО. Только мука высочайшего класса идет на фасовку. Такая кропотливость и бесчисленные проверки дают результат: качество продукта подтверждают многочисленные сертификаты, в том числе и престижный американский стандарт NOP, а главное — авторитет среди специалистов и доверие покупателей.



**1100
ТОНН**
пшеницы



превращаются в



**450
ТОНН**
муки



Во многих регионах Италии муку из твердых сортов пшеницы принято добавлять к сильной белой муке, чтобы приготовить более грубое и шероховатое тесто: паста из него обладает бархатной фактурой, поэтому хорошо держит соусы.

**14 000
ТОНН**

*вместимость хранилищ
муки*

❖ Мука особого назначения ❖

Приготовить основу настоящей итальянской пиццы на обычной российской муке фактически невозможно — в муке высшего сорта содержится порядка 10,3 % протеинов, это значит, что она очень слабая. Поэтому и тесто для пиццы из нее получается пышным, высоким, с мелкими порами. А это совсем не характерно для итальянской пиццы: там тесто иное по способу приготовления и структуре. Девять



видов сильной муки «Пиветти» для пиццы предназначены каждая для своих целей. Из одной можно приготовить тесто для традиционной аль-таглио — с упругой и плотной основой, способной выдержать обилие начинки. Или, скажем, супертонкой и даже хрустящей аль-пиаццо, а то и неаполитанской, которую готовят на дровах.

Особые виды муки требуются для приготовления свежей домашней пасты вручную или на специальной машинке, для классической, фаршированной или яичной пасты. Благо производители марки «Пиветти» позаботились и об этом, указав на упаковках своей муки рекомендации по ее применению. Ведь каждый вид этой муки, что создается не одним поколением итальянской семьи Пиветти, делается как для себя. ①



Другой особый тип хлебной муки от бренда «Пиветти» — «Манитоба»: тесто из нее требует долгого подъема — до 15 часов, зато выпечка получается невероятно нежной.

120 000 тонн
вместимость
зернохранилищ

Мастера «Пиветти» охотно делятся своими секретами в видеороликах на официальном канале бренда.



16+

youtube.com/molinipivetti

6 видов муки «Пиветти» в сети супермаркетов «Табрис»



Пшеничная «0»



Пшеничная «00»



Пшеничная БИО «0»



Пшеничная БИО «00»

Пшеничная для
хлеба «Манитоба»Пшеничная
для пасты

ПРИПРАВА

Бальзамический жемчуг

Дар итальянской
молекулярной кухни.



ЖЕМЧУГ

Дон Джованни50 Г / КЛАССИЧЕСКИЙ /
БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ

~~857.90~~
655⁰⁰ ₺

Бренд «Дон Джованни» создал продукт – бальзамическую икру, которую за ее красоту и драгоценное содержание называют жемчугом. В каждой «жемчужине», чья оболочка состоит из агар-агара, заключен благородный бальзамический уксус из Модены.

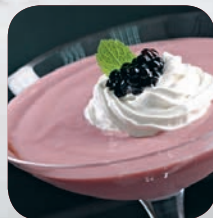


Технология молекулярной кухни, которая используется для приготовления «бальзамического жемчуга», появилась в 1990-х годах. А автором термина считается физик Николас Курти.

Дополните
коллекцию белым
бальзамическим
жемчугом



Для создания бальзамического жемчуга используется только бальзамик, приготовленный на основе сортов винограда «треббiano» и «ламбруско».



Итальянские кулинары советуют добавлять несколько зернышек «жемчуга» к крем-супу из авокадо с креветками, свежайшим устрицам, муссу из клубники со сливками и другим деликатесам.

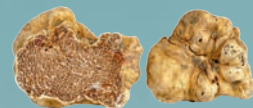
ЛАПША

Таярин из Пьемонта

Кулинарное золото итальянских Альп.



«Кашина Ловерина» готовит таярин по домашним традициям Пьемонта: из лучшей муки грубого помола и свежих куриных яиц с местных ферм. Тесто подвергают холодной раскатке и 24 часа сушат при низкой температуре: так лапша дольше останется эластичной и сохранит тонкий вкус.



Белый трюфель (пьемонтский) в составе этой лапши – популярнейшее сочетание с таярин. Из-за своей редкости он более ценен, чем черный, от которого его отличают более светлая мякоть с красными прожилками и яркий аромат.

МАКАРОНЫ

Кашина Ловерина250 г / ЛАПША ТАЯРИН / С ЯЙЦОМ
И ТРЮФЕЛЕМ / ДЛИННАЯ~~535.40~~
419⁰⁰₽

3 минуты следует варить таярин, дабы сохранить пружинящую и бархатистую структуру.

Таярин (*um. tayarin*) – тонкая лапша из яичного теста, изобретение и гордость итальянского региона Пьемонт, окруженного Альпами.



Мука

Из мягких сортов пшеницы



Главный ингредиент итальянской выпечки.

Марка «Пиветти» популярна по обе стороны Атлантического океана: в Японии, Северной и Южной Америке.



МУКА

Пиветти 00

1 КГ / ИЗ МЯГКИХ СОРТОВ / ПШЕНИЧНАЯ

~~153,20~~**119⁰⁰₽**

Высокое качество итальянской муки достигается помолом на специальных каменных мельницах по щадящей технологии «холодного помола», при которой ни жернова, ни зерно не нагреваются и сохраняется максимум пользы продукта.

В муке из мягких сортов пшеницы больше глютена, но при этом она считается более «сильной» и лучше всходит, чем мука из твердых сортов пшеницы. Тесто на основе такой муки имеет пористую структуру, но притом очень эластичное.



Мука «Пиветти» особо тонкого помола типа «00» создана специально для выпечки и приготовления свежей пасты.

Подробности
о компании
«Пиветти» —
в спецматериале
на стр. 56



КОНСЕРВЫ

Соломенный гриб

Необязательно подвергать длительной тепловой обработке — достаточно промыть от рассола и чуть разогреть по желанию.

Деликатес, подходящий к абсолютно любым блюдам.



Соломенные грибы с травами в подсолнечном масле идеальны как в качестве самостоятельной закуска, так и в роли ингредиента к пицце, салатам из риса или морепродуктов, сэндвичам. К тому же без них невозможно приготовить азиатский суп том-ям.



КОНСЕРВЫ
Монтанини
280 Г / СОЛОМЕННЫЙ ГРИБ

279.90
189⁰⁰ ₺



«Соломенными» эти грибы называются благодаря органической рисовой соломе, которой покрывают их грядки при культивировании.

Искусное консервирование сохраняет осенний почвенный аромат, которым славится соломенный гриб.

Идеальная закуска к мясу

ПРИПРАВА

Соус преджиато

Последняя капля перед восторгом.



УКУС

Дон Джованни*

0,04 л / 10 ЛЕТ / СОУС

ПРЕДЖИАТО / БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ

~~1 080.90~~**849⁰⁰₽**

Для получения удивительно яркой приправы, которая известна как «бальзамический соус преджиато «Дон Джованни», мастера используют технологию ферментирования винограда в бочках 9 разных сортов древесины, включая вишню, можжевельник, каштан, ясень и шелковицу.



Компания «Леонарди», производящая бальзамический уксус под маркой «Дон Джованни», известна на европейском рынке более ста лет. Ее кредо — отличные продукты плюс старинные традиции, а потому ее мастерами до сих пор используются бочки, созданные в 1871 году.



Не подвергайте
термической
обработке

Подходит к мясу гриль, молодым сырам, мороженому, панна-котте, прекрасно проявит себя как основа оливково-бальзамической заправки для салатов или со свежим хлебом.

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

ДЕСЕРТ

Кофейный шоколад



100 000

кондитерских изделий

в час упаковывается на фабрике «Уитакерс» благодаря современному сверхскоростному оборудованию.

Подобный натуральный горький шоколад зачастую способствует выработке «гормона счастья» серотонина, а сочетание с натуральным кофе усиливает этот эффект.



Тонкое и хрупокое удовольствие.

Компания совмещает инновации с историческим наследием. История «Уитакерс» началась в 1889 году с семейной бакалейной лавки в британской деревне Кросшилдс. В 1903 году Ида Уитакер, дочь хозяев, начала готовить и продавать там конфеты по рецепту жены местного викария.

Впервые европейцы попробовали какао-бобы в 1519 году.



ШОКОЛАД
Уитакерс
Кофе

150 Г / ХРУСТЯЩИЙ /
КАКАО 55 %

~~272.90~~

209⁰⁰₽

За хрустящую текстуру и потрясающую горчинку отвечают мельчайшие кусочки обжаренных кофейных зерен.



Жарко не будет

Выводим защиту от высоких температур на новый уровень.

Воздушные масла, экстракты цветов и растений, соки фруктов: средства по уходу, содержащие эти компоненты, гарантируют вам легкое лето.

1. КРЕМ

Роланд

220 МЛ / С ЭКСТРАКТОМ АЛОЭ /
ДЛЯ ТЕЛА

~~457.80~~
389⁰⁰ ₺

В жаркие дни крем для тела, который глубоко увлажняет и питал бы кожу, но при этом не оставлял ощущения липкости, — спасение. Зеленый крем от японского косметического бренда «Роланд» — именно такой: воздушный, нежирный, с примечательным составом, в который входит не только экстракт листа алоэ, но и сок алоэ плюс экстракт листьев персика. Он немедленно успокаивает кожу, возвращая ей гладкость. Обладает практически нейтральным ароматом.

1



2



2. ГЕЛЬ

**Карин
Де Фарм**

750 МЛ / АЛОЭ ВЕРА / ДЛЯ ДУША

~~461.20~~
389⁰⁰ ₺

Целебная сила экстракта алоэ вера определяется многим. Не в последнюю очередь — умением мгновенно успокоить разгоряченную, потерявшую влагу кожу, придав ей мягкость, эластичность и увлажненность. Эффект усиливает экстракт бамбука, который также входит в гель для душа от «Карин де Фарм» — бренда, создающего гипоаллергенные средства по уходу, которые на 95 % состоят из натуральных ингредиентов. Гель, созданный под контролем фармацевтов, не содержит химии.

3

3. ДЕЗОДОРАНТ
Грин Мама
Формула тайги*

~~230.50~~
195⁰⁰ ₺

250 мл / ПЕРЕЧНАЯ МЯТА И ШАЛФЕЙ / для ног

От одного словосочетания «перечная мята» веет легкостью и спасительным холодком. Поэтому походка у ножек, к которым применили ароматический дезодорант от «Грин Мама», будет легкой в любую погоду. Это обеспечат натуральные эфирные масла мяты и шалфея, обладающие бактерицидными, освежающими и тонизирующими свойствами. Нанесите небольшое количество спрея на стопы и забудьте о дискомфорте на целый день.

4. ГЕЛЬ-АКВА

Бархатные ручки
Магия тiare

160 мл / для РУК и НОГТЕЙ

~~100.60~~
89⁰⁰ ₺

Новинка от концерна «Калина» приходит на помощь уставшим, отекающим рукам. Нежный гель-аква, созданный на основе гидробалансирующего комплекса с маслом цветов тiare, экстрактом фиалки трехцветной, экстрактом шиповника, биотина и кератина, возвращает естественную увлажненность коже и ногтям, восстанавливает их и придает легкость. Благодаря экстракту алоэ вера гель впитывается в 4 раза быстрее воды, и его эффект заметен уже с первого применения.

4



* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

5. КРЕМ

**Грин Мама
Морской сад**150 мл / ЛАМИНАРИЯ И СПИРУЛИНА /
УКРЕПЛЯЮЩИЙ / ДЛЯ ТЕЛА~~236.20~~
199⁰⁰ ₺

Не секрет, что в конце жаркого дня наше тело страдает от отеков, которые становятся причиной не только дискомфорта, но и растяжек на коже. Для борьбы с этим «Грин Мама» применяет крем с экстрактом водорослей ламинария и спирулина, которые обеспечивают естественный дренаж лишней жидкости и укрепляют кожу, немедленно приводя ее в тонус. Плотная консистенция крема не должна смущать: сразу после распределения по коже он тает и впитывается без следа.

5



6



6. КРЕМ

Роял Скин*60 мл / ТАЮЩИЙ /
С ЭКСТРАКТОМ ПЕРСИКА / ДЛЯ РУК~~299.00~~
249⁰⁰ ₺

Крем «Роял Скин» заботится не только о сохранении естественного уровня влаги в коже рук, снятии раздражения и заживлении микротравм. Его цель — моментально «растаяв» на коже, оказать освежающий эффект, защитив от негативного воздействия окружающей среды. И вдобавок предупредить возрастные изменения. За результат отвечает состав на основе экстрактов персика (богатого антиоксидантами), черники, алоэ барбадосского, зеленого чая; масла оливы и ши, а также гиалуроновая кислота.



7

7. МОЛОЧКО

Веледа Био*200 МЛ / ЦИТРУСОВОЕ /
ОСВЕЖАЮЩЕЕ / ДЛЯ ТЕЛА~~964.50~~**819⁰⁰ ₺**

Молочко «Веледа» – нежирное и нежирное. Распределите его по влажной или сухой коже тела после времени, проведенного на солнце: легчайшее, оно впитается сразу, не оставив следов на одежде, а лишь подарив вам чувство естественной свежести. К тому же молочко оказывает накопительный эффект увлажнения кожи даже на глубоких слоях. Его традиционно натуральный состав включает экстракт знаменитого сицилийского лимона, масла алоэ, ши, нунжута и кокоса. Флакон оснащен удобным дозатором.

8. ГЕЛЬ

Нести Данте*300 МЛ / ОЛИВКОВОЕ МАСЛО,
МАНДАРИН / ДЛЯ ДУША~~732.60~~**619⁰⁰ ₺**

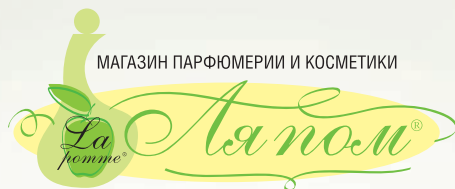
Средиземноморская магия от «Нести Данте» заключается главным образом в натуральных ингредиентах. Ничего удивительного в том, что каждое применение этого геля для душа превращается в прогулку по мандариновой роще, ведь он содержит настоящий экстракт мандарина, который не только возвращает коже тонус, но и действует как бодрящая ароматерапия. С ним в тандеме идет оливковое масло, устраняющее раздражение и увлажняющее кожу.



8

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

МАГАЗИН ПАРФЮМЕРИИ И КОСМЕТИКИ



Летнее предложение – скидки



*на избранные марки косметики
и парфюмерии: поспешите!**

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 1.07 по 31.07.2015 года.
Количество товаров, участвующих в акции, ограничено.

Каталог товаров

На все товары действуют специальные цены
с 1 по 31 июля 2015 года

дисконтная карта

предоставляет скидку на все
товары

3%, 5% или 7%



Все оттенки лакомства: мороженое
на каждый день и для праздников

(стр. 94–100)



Улыбайтесь солнцу ярче: средства
для отбеливания зубов и гигиены
полости рта

(стр. 126–129)

128



товаров со скидкой
более 20 %

69



товаров кубанских
производителей

111



новых товаров

1. БУЛОЧКА

**Фирменная
С ягодами годжи**

30 Г / ПОСТНАЯ / РЖАНО-ПШЕНИЧНАЯ /
НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ

~~20.00~~
17⁰⁰Р

2. БУЛОЧКА

**Фирменная
С семенами чиа**

70 Г / ПОСТНАЯ / РЖАНО-ПШЕНИЧНАЯ /
НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ

~~16.50~~
14⁰⁰Р



Хит лета-2015.
Выпечка с годжи
и чиа

1. САЛАТ

**С пекинской капустой
и сыром**100 Г / СЫР АДЫГЕЙСКИЙ, КАПУСТА ПЕКИНСКАЯ,
ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, МАСЛИНЫ, СУХАРИКИ,
БАЗИЛИК, МАЙОНЕЗ, СОУС СОЕВЫЙ, СОК
ЛИМОННЫЙ, СОЛЬ~~43.30~~
36⁸⁰Р

2. САЛАТ

**Капрезе
По-вегетариански**100 Г / СЫР АДЫГЕЙСКИЙ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, САЛАТ
«ТОСКАНА», БАЗИЛИК, СОУС ТЕРИЯКИ, СОК ЛИМОННЫЙ, МАСЛО
РАСТИТЕЛЬНОЕ, САХАР, СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ~~57.00~~
48⁴⁵Р

1

2

Фитнес-салат
на каждый день

1. ПИЦЦА

Маргарита*380 Г / ТЕСТО, СОУС ТОМАТНЫЙ, СЫР
МОЦАРЕЛЛА, БАЗИЛИК, ТОМАТЫ, ПЕТРУШКА~~212.00~~
180²⁰₽

2. БУРРИТО

С индейкой220 Г / ЛЕПЕШКА ПШЕНИЧНАЯ, ИНДЕЙКА,
ОГУРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ, САЛАТ АЙСБЕРГ,
КЕТЧУП, МАЙОНЕЗ, СЫР, СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ~~154.00~~
130⁰⁰₽

1

2

Аромат дымка
достигается
приготовлением
на дровах

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск)
или на сайте tabris.ru.

1. НАБОР

Матсури

306 Г / РОЛЛ С ОВОЩАМИ / РОЛЛ
«КАЛИФОРНИЯ» С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ /
РОЛЛ «ТАКУАН» С МАРИНОВАННОЙ РЕДЬКОЙ

~~146.00~~
124¹⁰₽

2. РОЛЛ

С овощами

152 Г / РИС, ОГУРЕЦ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ,
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, ТОМАТЫ, МОРКОВЬ,
ЛИСТ САЛАТА

~~68.00~~
57⁸⁰₽

Овощные роллы
подходят для
веганов и людей,
соблюдающих
пост



1. ГОТОВОЕ БЛЮДО

**Шашлычок из курицы
в кунжутном соусе**100 Г / КУРИЦА, СОУС КУНЖУТНЫЙ (МИРАН,
УКСУС, ИМБИРЬ, КУНЖУТ, СОЕВЫЙ СОУС)~~48.20~~
40⁹⁷₽

2. ГОТОВОЕ БЛЮДО

Баклажаны100 Г / ЗАПЕЧЕННЫЕ / БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ,
ТОМАТЫ, СЫР МОЦАРЕЛЛА, ПЕТРУШКА,
ЧЕСНОК, СОЛЬ~~38.00~~
32³⁰₽

Средиземномор-
ская вариация
на тему кубан-
ской кухни

1. МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА

**Курица
Голень**1 КГ / ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ,
СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ~~198.60~~
168⁸¹₽

2. МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА

**Свинина
Окорок**1 КГ / ОКОРОК СВИНОЙ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ,
СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ~~401.30~~
341¹¹₽

Не забудьте
аксессуары для
приготовления:
шампуры,
решетки,
уголь

1. БУЛОЧКА

С сыром сулугуни

100 Г / ТЕСТО СЛОЕНОЕ, СЫР СУЛУГУНИ

~~34.50~~
29⁰⁰₽

2. БУЛОЧКА

**С творогом, бананом
и шоколадом**

80 Г / ТЕСТО СДОБНОЕ, ТВОРОГ, БАНАН,
КРОШКА ШОКОЛАДНАЯ

~~29.50~~
25⁰⁰₽



Съешьте еще
этих мягких
воздушных
булок

1. ТОРТ

**Подарочный
Красный бархат**1 КГ / БИСКВИТ С КАКАО, КРЕМ СЫРНО-СЛИВОЧНЫЙ,
САХАРНАЯ ПУДРА~~874.40~~
729⁰⁰Р

2. ТОРТ

**Фирменный
С вишней и сырным
кремом**1 КГ / РУЛЕТ / ТОНКИЙ БИСКВИТ, БРУСНИКА, ВИШНЯ,
КРЕМ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ, САХАРНАЯ ПУДРА~~627.50~~
529⁰⁰Р

1

2

Закажите
заранее
оригинальные
торты к своему
празднику

1. РОЛЛ

С курицей

200 Г / ЛЕПЕШКА ХЛЕБНАЯ, ФИЛЕ КУРИНОЕ
ЖАРЕНОЕ, СОУС «ЦЕЗАРЬ», ТОМАТЫ, КОРНИШОНЫ,
СЫР ПАРМЕЗАН, САЛАТ ЛИСТОВОЙ, ГОРЧИЦА ДИЖОНСКАЯ

~~129.00~~
109⁶⁵₽

Все секреты приготовления этих аппетитных сытных роллов — в нашем эксклюзивном видео



16+

youtube.com/TabrisVideo


С любимыми не расставайтесь: возьмите салат «Цезарь» в новом формате



СОК / НЕКТАР
Добрый
1 л / ЯБЛОКО / МУЛЬТИФРУКТ*



~~67.20~~
49⁵⁰ ₺



НЕКТАР / СОК
Добрый
1 л / АПЕЛЬСИН* / ТОМАТ



~~67.20~~
49⁵⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

81



НЕКТАР
Фруктовый сад
1,93 л / АПЕЛЬСИН /
МУЛЬТИФРУКТ / ЯБЛОКО

~~129.90~~
86⁰⁰ ₺



НЕКТАР / СОК
Золотая Русь
0,2 л / ВИШНЯ / АПЕЛЬСИН

~~39.80~~
25⁰⁰ ₚ

СОК
Золотая Русь
0,2 л / МУЛЬТИФРУКТ / АНАНАС

~~39.80~~
25⁰⁰ ₚ



1



2



3



1. СОК ПРЯМОГО ОТЖИМА
Вико Кантри
1 л / ЯБЛОКО

~~78.50~~
63⁰⁰ ₚ

2. СОК
Вико Соло
1 л / АПЕЛЬСИН

~~83.50~~
58⁰⁰ ₚ

3. НЕКТАР
Вико Соло
1 л / ВИШНЯ

~~83.50~~
58⁰⁰ ₚ

Лучшие фрукты со всего света!



ZOLOTAYARUS.COM



1, 2. СОК

Золотая Русь

1 л / АПЕЛЬСИН / МОРКОВНЫЙ ЭКЗОТИК

99.40

72⁰⁰ ₺

3. СОК

Золотая Русь

1 л / ВИНОГРАД

125.20

98⁰⁰ ₺

4, 5. НЕКТАР / СОК

Золотая Русь

1 л / ВИШНЯ / ГРЕЙПФРУТ

94.80

68⁰⁰ ₺



1



2



3

1, 2. НЕКТАР
Любимый Сад
0,95 л / ЯБЛОКО, КЛУБНИКА,
РЯБИНА / ГРЕЙПФРУТ, ЛИМОН

~~59.00~~
40⁵⁰ Р

3. СОК
Любимый Сад
0,95 л / ТОМАТ

~~59.00~~
40⁵⁰ Р



НАПИТОК
Елисеевский
0,5 л / ЛИМОНАД / ГРУША

~~34.00~~
26⁵⁰ Р



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Кубай
1,5 л / ПИТЬЕВАЯ /
ГАЗИРОВАННАЯ

~~24.60~~
19⁵⁰ Р



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Архыз
 1,5 л / ПИТЬЕВАЯ /
 НЕГАЗИРОВАННАЯ /
 ГАЗИРОВАННАЯ

~~42.60~~
37⁰⁰ ₺



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Эссентуки 4
Эссентуки 17
 0,54 л / ГАЗИРОВАННАЯ

~~47.80~~
33⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

85



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Боржоми
 0,75 л / ГАЗИРОВАННАЯ

~~119.80~~
89⁰⁰ ₺



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Боржоми
 0,5 л / ГАЗИРОВАННАЯ

~~95.30~~
67⁰⁰ ₺



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

~~16.40~~
12⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



НАПИТОК

Нестиа*

1 л / ЗЕЛЕНый ЧАЙ /
ЛИМОН, АПЕЛЬСИН

~~70.10~~
47⁵⁰ ₺



НАПИТОК

Нестиа*

1 л / ПЕРСИК

~~70.10~~
47⁵⁰ ₺



ВОДА

Бон-Аква

1 л / ПИТЬЕВАЯ /
НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~37.60~~
29⁵⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



КВАС

**Царские
припасы**

1 л / ТРАДИЦИОННЫЙ

~~62.00~~
53⁰⁰ ₺



КВАС

Никола

2 л / ТРАДИЦИОННЫЙ

~~76.60~~
52⁰⁰ ₺

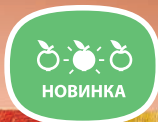




1



2



3



1. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Перрье

1 л / ПИТЬЕВАЯ / ГАЗИРОВАННАЯ

~~114.30~~

89⁰⁰ ₺

2, 3. НАПИТОК

Сан-Пеллегрино

0,33 л / КРАСНЫЙ АПЕЛЬСИН /
АПЕЛЬСИН / ГАЗИРОВАННЫЙ

~~85.73~~

67⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

87



НАПИТОК

Липтон

0,6 л / МОХИТО /
ЗЕЛЕНый ЧАЙ / ЛИМОН

~~51.90~~

37⁰⁰ ₺

Свежесть и легкость

Ноль калорий при 100 процентах вкуса.

Теперь не придется выбирать между пользой для фигуры и любимым вкусом: компания «Кока-Кола» представляет новинку — «Кока-Кола Зеро» (Coca-Cola Zero). Новый низкокалорийный напиток, который, в отличие от предшественника, «Кока-Кола Лайт», практически неотличим по вкусу от «Кока-Колы» классического образца,

содержит ноль калорий. Революционная формула бодрящего напитка включает в себя подсластитель ацесульфам, что в 200 раз слаще сахара, а потому применяется в микроскопических дозах. Найти «Кока-Кола Зеро» на полках супермаркетов легко — поможет стильная брутальная красно-черная упаковка. **1**

1

Coca-Cola
zero
без калорий

*Попробуй освежающий и бодрящий
вкус Coca-Cola без калорий!*

3



Компания «Кока-Кола» была официальным спонсором московской Олимпиады-80.

2



1. НАПИТОК Кока-Кола Зеро* 1 л	64.43 58⁰⁰₽
2. НАПИТОК Кока-Кола Зеро 0,33 л	33.75 29⁰⁰₽
3. НАПИТОК Кока-Кола Зеро 0,5 л	51.39 44⁰⁰₽



НАПИТОК
Кока-Кола
1 л **66.90**
45⁰⁰ ₺



НАПИТОК
Спрайт
1 л **66.90**
45⁰⁰ ₺



НАПИТОК
Фанта
1 л / АПЕЛЬСИН **66.90**
45⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

89



НАПИТОК
Адреналин Раш
0,5 л / АБСОЛЮТНАЯ ЭНЕРГИЯ /
ЯГОДНАЯ ЭНЕРГИЯ ~~105.60~~
72⁰⁰ ₺



НАПИТОК
Сэвен-Ап / Пепси
1,25 л ~~64.50~~
~~62.10~~
44⁰⁰ ₺



ЧАЙ
**Ричард
 Королевский № 1 /
 Королевский**
 25*2 Г / ЧЕРНЫЙ / ЦЕЙЛОНСКИЙ

~~82.00~~
57⁰⁰ ₺

ЧАЙ
**Ричард
 Лорд Грей**
 25*2 Г / ЧЕРНЫЙ / С БЕРГАМОТОМ

~~82.00~~
57⁰⁰ ₺

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



ЧАЙ
**Акбар
 Золотой**
 25*2 Г / ЧЕРНЫЙ / В ПАКЕТИКАХ

~~93.10~~
60⁰⁰ ₺



ЧАЙ
**Акбар
 Цейлон**
 25*2 Г / ЧЕРНЫЙ / В ПАКЕТИКАХ

~~75.30~~
49⁰⁰ ₺



ЧАЙ
Хэйлис
Гармония природы

100 Г / ЗЕЛЕНый / С ЛИМОНОМ

100 Г / ЧЕРНЫЙ / С ТИПСАМИ* / ШИПОВНИК, КАРКАДЕ*

~~205.10~~
168⁰⁰ ₺



САХАР
Милфорд

0,5 КГ / ТРОСТНИКОВЫЙ /
 КУСКОВОЙ

~~220.30~~
155⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

91



ЧАЙ
Алокозай

25*2 Г / ЗЕЛЕНый / ЖАСМИН / ЛИМОН / В ПАКЕТИКАХ



~~83.20~~
68⁰⁰ ₺

ЧАЙ
Алокозай

25*2 Г / ЭРЛ ГРЕЙ / ЧЕРНЫЙ / В ПАКЕТИКАХ



~~83.20~~
68⁰⁰ ₺

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru



КОНФЕТЫ
Столичные штучки*
 150 Г / ТРЮФЕЛЬ С КЛЮКВОЙ ~~161.90~~
133⁰⁰ ₺



КОНФЕТЫ
Микаэлло
 100 Г / ИНЖИР, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ /
 В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ ~~50.06~~
35¹⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



КОФЕ
Мишейла
Экселлент*
 1 КГ / ЗЕРНО ~~2 596.10~~
1 550⁰⁰ ₺



КОФЕ
Новодиа
Шавена
 250 Г / МОЛОТЫЙ ~~198.00~~
118⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

ВСЕ ДЕЛАЮТ ПРОСТО КОФЕ

МЫ СОЗДАЕМ ШЕДЕВРЫ

НАБОР

**Нескафе
Дольче Густо**

4 888 Г / 26 УПАКОВОК КАПСУЛ /

+ КОФЕМАШИНА БЕСПЛАТНО

~~9 763.50~~

7 600⁰⁰ Р



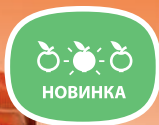
ВЫГОДНАЯ ПОКУПКА!





МОРОЖЕНОЕ
Советский стандарт
100 Г / ПЛОМБИР / В ВАФЕЛЬНОМ РОЖКЕ

~~39.50~~
33⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Советский стандарт
100 Г / ШОКОЛАДНЫЙ ПЛОМБИР /
ПЛОМБИР / В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЕ

~~30.40~~
25⁰⁰ ₺



Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru



1. МОРОЖЕНОЕ
Коровка из Кореновки
1 КГ / ПЛОМБИР / КРЕМ-БРЮЛЕ

~~268.50~~
219⁰⁰ ₺

1

2. МОРОЖЕНОЕ
Коровка из Кореновки
220 Г / ПЛОМБИР / ШОКОЛАДНЫЙ

~~88.10~~
72⁰⁰ ₺

2



3. МОРОЖЕНОЕ
Коровка из Кореновки
70 Г / ПЛОМБИР / ШОКОЛАДНЫЙ /
ЭСКИМО / В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ

3



~~35.70~~
29⁰⁰ ₺

1



2



1. МОРОЖЕНОЕ ~~29.00~~
Альтервест
ГОСТ **24⁰⁰ ₺**
Знак качества*
 100 Г / ПЛОМБИР / СТАКАНЧИК



2. МОРОЖЕНОЕ ~~14.50~~
7 копеек
 80 Г / ПЛОДОВО-ЯГОДНОЕ **12⁰⁰ ₺**

3. МОРОЖЕНОЕ ~~27.00~~
Кубанский Молочник **22⁰⁰ ₺**
 90 Г / ПЛОМБИР ВАНИЛЬНЫЙ /
 НА ВАФЛЯХ

3

4

4. МОРОЖЕНОЕ ~~23.80~~
Альтервест
ГОСТ **19⁰⁰ ₺**
Знак качества*
 80 Г / ПЛОМБИР

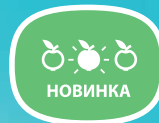


5

5. МОРОЖЕНОЕ ~~165.80~~
Альтервест
ГОСТ **135⁰⁰ ₺**
Золотой вальс*
 500 Г / РУЛЕТ

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

1



1. МОРОЖЕНОЕ

Магнат

80 Г / ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ /

ЭСКИМО

~~51.00~~**41⁰⁰ ₺**

2



2, 3. МОРОЖЕНОЕ

Экзо

72 Г / ГРУША, АПЕЛЬСИН

70 Г / МАНГО, МАЛИНА / ЭСКИМО

~~40.80~~**33⁰⁰ ₺**

3



Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru

96 Мороженое, круассаны

ТАБРИС № 07 (141) июль'15



КРУАССАНЫ

7 Дней

65 Г / МИНИ / С ВАНИЛЬЮ / С КАКАО

~~29.00~~**24⁰⁰ ₺**

КРУАССАН

7 Дней

65 Г / С ВАНИЛЬЮ

~~23.20~~**19⁰⁰ ₺**

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru

CARTE D'OR

il Gelato fatale

Из Италии с любовью — мороженое Carte d'Or Gelato в России!

Жизнерадостные, щедрые, эмоциональные итальянцы по праву славятся умением делать один из самых вкусных видов мороженого — «gelato»¹. Италия — это страна, в каждом городе которой делают свое домашнее мороженое и передают секреты его приготовления из поколения в поколение.

Вдохновившись gelato, негласной достопримечательностью Италии, марка Carte D'Or создала уникальное² мороженое Carte D'Or Gelato. Оно появилось на свет специально для тех, кто ценит радости жизни и наполняет каждое мгновение удовольствием, в том числе и гастрономическим.

Carte D'Or Gelato — это целая коллекция мороженого, созданного по мотивам традиционного итальянского рецепта со средиземноморской страстью и щедростью. Только попробуйте — мы уверены, что пять богатых вкусов покорят вас с первой же ложечки! Палитру гастрономических соблазнов вкусов составили:



Мороженое Carte D'Or Gelato родилось из союза итальянской щедрости и любви к вкусной еде. В новом мороженом только качественные ингредиенты, и в основе их всего пять: это молоко, жирные 40%-ные сливки, яйца, сахар и цитрусовые волокна.



1. Gelato (джелато) — в переводе с итальянского означает «замороженный», «мороженое».

2. В линейке продукции «Юнилевер» в России.

3. Мороженое, от которого теряешь голову (с итал.).



МОРОЖЕНОЕ
Ваш пломбир
550 Г / ПЛОМБИР ВАНИЛЬНЫЙ

~~229.70~~
185⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Ваш пломбир
80 Г / ПЛОМБИР ВАНИЛЬНЫЙ / ЭСКИМО / В ШОКОЛАДЕ

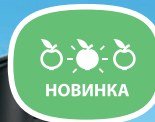
~~48.60~~
39⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Ваш пломбир*
80 Г / ПЛОМБИР / В СТАКАНЕ

~~32.80~~
26⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



МОРОЖЕНОЕ
Марс
41,8 Г / МОЛОЧНОЕ / БАТОНЧИК
~~39.20~~
32⁰⁰ ₺



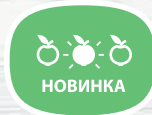
МОРОЖЕНОЕ
Баунти
39,1 Г / МОЛОЧНОЕ / БАТОНЧИК
~~39.20~~
32⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Сникерс
48 Г / МОЛОЧНОЕ / БАТОНЧИК
~~39.20~~
32⁰⁰ ₺



1



1. МОРОЖЕНОЕ

Здоровые продукты

1 КГ / ПЛОМБИР

~~243.00~~

199⁰⁰ ₺

2. МОРОЖЕНОЕ

Здоровые продукты
Кураж

80 Г / ЭСКИМО

~~52.70~~

44⁰⁰ ₺

3. МОРОЖЕНОЕ

Здоровые продукты
Жатем

70 Г / ПЛОМБИР / РОЖОК

~~44.60~~

37⁰⁰ ₺



3



2



4



5



6

4, 5, 6. МОРОЖЕНОЕ

Здоровые продукты

300 Г / ПЛОМБИР /

ВИШНЯ / КИВИ / КЛУБНИКА

~~148.50~~

125⁰⁰ ₺





МОРОЖЕНОЕ
Кит-Кат
77 Г / С ШОКОЛАДНЫМ
ПЕЧЕНЬЕМ / РОЖОК

~~60.00~~
49⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Максибон
Страчателла
105 Г

~~57.80~~
45⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Мега
Делюкс*
77 Г / ДЕСЕРТ С МИНДАЛЕМ

~~54.20~~
44⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

100 Мороженое, молочные продукты

ТАБРИС № 07 (141) июль'15



МОРОЖЕНОЕ
Экселенс Дабл
80 Г / СЛИВОЧНОЕ /
АРАХИС, МИНДАЛЬ

~~76.40~~
62⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Экселенс Дабл
80 Г / СЛИВОЧНОЕ /
МАЛИНА, ГРАНАТ

~~76.40~~
62⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Экселенс
75 Г / СЛИВОЧНОЕ /
РИЖСКИЙ БАЛЬЗАМ, БРАУНИ

~~57.40~~
47⁰⁰ ₺

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru

1, 2, 3. КОКТЕЙЛЬ
Мажитель Нео
0,95 л / В АССОРТИМЕНТЕ

~~76.70~~
51⁰⁰ ₺

4. МОЛОКО
Кубанская Буренка
0,93 л / ПАСТЕРИЗОВАННОЕ /
ЖИРНОСТЬ 2,5 %

~~58.70~~
50⁰⁰ ₺

5. МОЛОКО
Кубанская Буренка
0,93 л / ОТБОРНОЕ /
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ / ЖИРНОСТЬ 3,5 %

~~64.10~~
55⁰⁰ ₺

6. КЕФИР
Кубанская Буренка
1 л / ЖИРНОСТЬ 2,5 %

~~60.80~~
52⁰⁰ ₺



7. СЫР
Ламбер
1 кг / ЖИРНОСТЬ 50 %

~~681.50~~
549⁰⁰ ₺

8, 9, 10. КОКТЕЙЛЬ
Чудо
0,2 л / БЕЛЫЙ ШОКОЛАД /
МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД / ШОКОЛАД

~~27.20~~
18⁰⁰ ₺

11. КЕФИР
Био-Макс
0,95 л / ЖИРНОСТЬ 1 %

~~56.70~~
49⁰⁰ ₺



ЦИКОРИЙ
Здоровье
100 Г / РАСТВОРИМЫЙ

~~76.70~~
54⁰⁰ ₺



КИСЕЛЬ
Здоровье*
150 Г / КЛУБНИКА / РАСТВОРИМЫЙ

~~99.00~~
53⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

102 Цикорий, кисель, молочные продукты

ТАБРИС № 07 (141) июль '15



МОЛОКО
Кубанский Молочник*
Староминское*
1,4 л / ПАСТЕРИЗОВАННОЕ / ЖИРНОСТЬ 2,5 %
1,4 л / ОТБОРНОЕ / ПАСТЕРИЗОВАННОЕ / ЖИРНОСТЬ 3,4-6 %

~~85.60~~
~~91.50~~
77⁰⁰ ₺



СМЕТАНА* / ЙОГУРТ
Завод детского питания
230 Г / ТЕРМОСТАТНАЯ / ЖИРНОСТЬ 20 %

~~70.10~~
~~77.00~~
62⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



ЙОГУРТ
Активиа*
0,29 л / В АССОРТИМЕНТЕ



* Период действия акции с 01.07.2015 г. по 15.07.2015 г.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

103



МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК
Актуаль*
330 Г / ЯБЛОКО / АРБУЗ /
АПЕЛЬСИН, МАНГО /
РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТ

* Период действия акции с 16.07.2015 г. по 31.07.2015 г.



ОРЕХИ
Зебергер ~~519.30~~
379⁰⁰ ₺
 125 Г / МАКАДАМИЯ /
 СОЛЕННЫЕ / ЖАРЕННЫЕ



ОРЕХИ
Зебергер* ~~469.50~~
343⁰⁰ ₺
 150 Г / ГРЕЦКИЙ ОРЕХ



ОРЕХИ
Зебергер* ~~441.10~~
322⁰⁰ ₺
 200 Г / КЕШЬЮ /
 СОЛЕННЫЕ

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

104 Орехи, тарталетки, консервы, мясные полуфабрикаты

ТАБРИС № 07 (141) июль '15



ТАРТАЛЕТКИ
Биска ~~215.90~~
152⁰⁰ ₺
 60 Г / 12 ШТ. / МИНИ / СЛОЕННЫЕ



КОНСЕРВЫ
Ибарра ~~159.90~~
99⁰⁰ ₺
 240 Г / ОЛИВКИ / С АНЧОУСАМИ /
 С ПЕРЦЕМ



~~551.60~~

КОЛБАСА

**ДЫМОВ
Докторская**

1 КГ / ВАРЕНАЯ

449⁰⁰ ₺

СОСИСКИ

**ДЫМОВ
ГОСТ**

580 Г / МОЛОЧНЫЕ / ВАРЕННЫЕ

~~295.70~~

249⁰⁰ ₺

КОЛБАСА

**ДЫМОВ
Молочная**

400 Г / ВАРЕНАЯ

~~191.20~~

159⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

105

1



2



3



1. КОЛБАСА

**Рикка Феста
Австрийская**

1 КГ / СЫРОКОПЧЕНАЯ

~~1 447.90~~

1 085⁰⁰ ₺

2. КОЛБАСА

**Рикка Феста
Итальянская**

1 КГ / СЫРОКОПЧЕНАЯ

~~1 492.40~~

1 111⁰⁰ ₺

3. КОЛБАСА

**Рикка Феста
Саями
Французская**

1 КГ / СЫРОКОПЧЕНАЯ

~~1 358.80~~

999⁰⁰ ₺

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru



ОВОЩИ

Морозко Грин

400 Г / ЦУККИНИ / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~54.80~~

45⁰⁰ ₺



Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru

106 Полуфабрикаты

ТАБРИС № 07 (141) июль'15



БЛИНЧИКИ

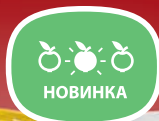
С пылу с жару

360 Г / С МЯСОМ / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~87.90~~

69⁰⁰ ₺





ВАРЕНИКИ
Братцы
900 Г / С КАРТОФЕЛЕМ
И ГРИБАМИ / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

125.50
100⁰⁰ ₺

ХИНКАЛИ
**Уральские
пельмени***
900 Г / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

176.20
145⁰⁰ ₺

ВАРЕНИКИ
Братцы
900 Г / С КАРТОФЕЛЕМ /
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

101.20
82⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

107



ВАРЕНИКИ
Люкс
450 Г / С АДЫГЕЙСКИМ
СЫРОМ / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~58.90~~
47⁰⁰ ₺



КОНСЕРВЫ
Лорато
370 мл / МАСЛИНЫ /
С КОСТОЧКОЙ

~~85.50~~
70⁰⁰ ₺

КОНСЕРВЫ
Лорато
314 мл / МАСЛИНЫ /
БЕЗ КОСТОЧКИ

~~68.10~~
56⁰⁰ ₺

КОНСЕРВЫ
Лорато
425 мл / ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ

~~42.80~~
35⁰⁰ ₺

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru



КОНСЕРВЫ
Пикантра
400 Г / ТОМАТЫ В ТОМАТНОМ
СОКЕ / ОЧИЩЕННЫЕ

~~104.30~~
66⁰⁰ ₺

КОНСЕРВЫ
Пикантра
430 Г / ФАСОЛЬ С ГРИБАМИ /
ПО-ДОМАШНЕМУ

~~87.20~~
55⁰⁰ ₺

КОНСЕРВЫ
Пикантра
430 Г / ФАСОЛЬ
С ОВОЩАМИ

~~79.20~~
50⁰⁰ ₺

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru



КОНСЕРВЫ
Здесь только мясо

325 Г / ГОВЯДИНА

~~164.60~~
135⁰⁰ ₺



КОНСЕРВЫ
Здесь только мясо

325 Г / СВИНИНА

~~164.60~~
135⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

109

КОНСЕРВЫ
Вкусные консервы
Шпроты рижские
190 Г / В МАСЛЕ

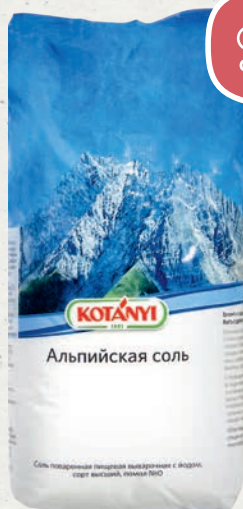
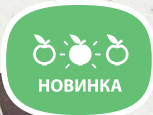
115.10
90⁰⁰ ₺



КОНСЕРВЫ
Вкусные консервы
Шпроты рижские
240 Г / КРУПНЫЕ / В МАСЛЕ

113.10
90⁰⁰ ₺





ПРЕСЕРВЫ

Меридиан

415 Г / МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ / В МАСЛЕ

~~400.40~~
299⁰⁰ ₺

РЫБА

Меридиан

200 Г / НЕРКА / СЛАБОСОЛЕНАЯ / ФИЛЕ

~~343.00~~
275⁰⁰ ₺

СОЛЬ

**Котани
Альпийская**

1 КГ / МЕЛКАЯ / ЙОДИРОВАННАЯ

~~57.00~~
40⁰⁰ ₺

110 Соль, полуфабрикаты, морепродукты

ТАБРИС № 07 (141) июль '15



КАРТОФЕЛЬ

Маккейн

Золотистый Фри

750 Г / ВОЛНИСТЫЙ / КЛАССИЧЕСКИЙ / ЗАМОРОЖЕННЫЙ

~~149.60~~ ~~149.00~~
115⁰⁰ ₺



РЫБА
Санта-Бремор

250 Г / СЕМГА /
СЛАБОСОЛЕНАЯ / ФИЛЕ

~~408.80~~
333⁰⁰ ₺

РЫБА
Санта-Бремор

250 Г / ФОРЕЛЬ /
СЛАБОСОЛЕНАЯ / ФИЛЕ

~~375.20~~
299⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

111



РЫБА
Бухта изобилия ~~414.00~~
335⁰⁰ ₺

200 Г / СЕМГА / ПОДКОПЧЕННАЯ /
СЛАБОСОЛЕНАЯ / ФИЛЕ

РЫБА
Бухта изобилия ~~368.40~~
299⁰⁰ ₺

200 Г / СЕМГА /
СЛАБОСОЛЕНАЯ / ФИЛЕ

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru

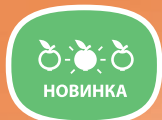


ПОПКОРН
Доширак
45 Г / СУПЕРМИКС
55 Г / СЛАДКАЯ КАРАМЕЛЬ

~~66.20~~
55⁰⁰ ₺

112 Снеки

ТАБРИС № 07 (141) июль '15



БЕЙКИТСЫ
Хаммок
140 Г / ПШЕНИЧНЫЕ /
ПАПРИКА / ПАРМЕЗАН
И АЛЬПИЙСКИЙ ЛУК /
СЛИВОЧНЫЙ СОУС СО СЛАДКИМ
ПЕРЦЕМ

~~86.90~~
73⁰⁰ ₺

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru



ЧИПСЫ
Лейс стронг
 125 Г / КАРТОФЕЛЬНЫЕ /
 КОРОЛЕВСКАЯ КРЕВЕТКА
~~69.60~~
59⁰⁰ ₺

ЧИПСЫ
Лейс стронг
 58 Г / КАРТОФЕЛЬНЫЕ /
 КОРОЛЕВСКАЯ КРЕВЕТКА
~~34.70~~
29⁵⁰ ₺

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

113



ЧИПСЫ
Лейс
 80 Г / КАРТОФЕЛЬНЫЕ /
 ЗЕЛЕНый ЛУК
~~44.30~~
36⁰⁰ ₺

ЧИПСЫ
Лейс*
 80 Г / КАРТОФЕЛЬНЫЕ / СЫР С ЗЕЛЕНЬЮ /
 МЯСО НА ГРИЛЕ
~~44.30~~
36⁰⁰ ₺

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru



ВАТНЫЕ ПАЛОЧКИ
Котонев Био
 56 ШТ. / С ОГРАНИЧИТЕЛЕМ

~~80.20~~
59⁰⁰ ₺



МОЛОКО
Фрутоняня
 0,5 Л / УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ /
 ДЕТСКОЕ / ЖИРНОСТЬ 2,5 % / С 3 ЛЕТ

~~41.80~~
32⁰⁰ ₺



НЕКТАР / СОК
Фрутоняня
 500 МЛ / БАНАН / ЯБЛОКО, СЛИВА / С МЯКОТЬЮ /
 ЯБЛОКО, ГРУША / ЯБЛОКО / ОСВЕТЛЕННЫЙ /
 ЯБЛОКО, ПЕРСИК / БЕЗ САХАРА / С 3 ЛЕТ

~~41.50~~
31⁰⁰ ₺



ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Фрутоняня*
 90 Г / ЯБЛОКО / С 4 МЕСЯЦЕВ /
 90 Г / ВИТАМИННЫЙ САЛАТИК / С 5 МЕСЯЦЕВ /
 90 Г / ТВОРОГ / ЯБЛОКО, БАНАН / С 6 МЕСЯЦЕВ /
 90 Г / СЛИВКИ / ЯБЛОКО, АБРИКОС / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~35.40~~
29⁰⁰ ₺

* Проконсультируйтесь со специалистом.

детское питание
АГУША



1. ПЮРЕ МЯСНОЕ
Агуша*
80 Г / ЦЫПЛЕНОК /
С 6 МЕСЯЦЕВ

~~50.80~~
38⁰⁰ ₺

3, 4. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Агуша*
115 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

~~31.40~~
26⁰⁰ ₺

5, 6. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Агуша Я сам*
90 Г / В АССОРТИМЕНТЕ**

~~37.20~~
28⁰⁰ ₺

2. ПЮРЕ МЯСНОЕ
Агуша*
80 Г / ГОВЯДИНА /
С 6 МЕСЯЦЕВ

~~55.40~~
42⁰⁰ ₺



7, 8. СОК
Агуша*
200 МЛ / В АССОРТИМЕНТЕ**

~~24.10~~
18⁰⁰ ₺



9, 10. КОМПОТ
Агуша / Агуша Я сам*
200 МЛ / КУРАГА, ИЗЮМ, ЯБЛОКО / С 8 МЕСЯЦЕВ
200 МЛ / ЯБЛОКО, КЛУБНИКА, РЯБИНА / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~27.20~~
24⁰⁰ ₺



11, 12. СОК
Агуша*
500 МЛ / В АССОРТИМЕНТЕ**

~~43.60~~
35⁰⁰ ₺



* Проконсультируйтесь со специалистом.

** Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



НОВИНКА

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

Хайнц*

90 Г / ТВОРОГ / ЯБЛОКО, ГРУША / СЛИВКИ / ЯБЛОКО / ЯБЛОКО, ГРУША / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~45.60~~

37⁰⁰ ₺

* Проконсультируйтесь со специалистом.

** Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



СУПЕРЦЕНА

ПЮРЕ ОВОЩНОЕ
Спеленок**

125 Г / ТЫКВА, ЯБЛОКО / С 5 МЕСЯЦЕВ*

~~31.10~~

21⁰⁰ ₺



СОК
Спеленок

200 МЛ / ЯБЛОКО, ВИНОГРАД / ОСВЕТЛЕННЫЙ / С 6 МЕСЯЦЕВ*

~~23.80~~

16⁰⁰ ₺

114 Товары для детей

ТАБРИС № 07 (141) июль '15



СУПЕРЦЕНА

ИГРУШКА
Гидро Форс

1 ШТ. / 300 МЛ / ВОДНОЕ ОРУЖИЕ / + КАРТРИДЖ

~~1 229.70~~

999⁰⁰ ₺



СУПЕРЦЕНА

ИГРУШКА
Тенкай Кнайтс

1 ШТ. / БОЕВОЙ НАБОР

~~1 066.70~~

599⁰⁰ ₺



Gerber®



1

2

1, 2. СОК
Гербер*

175 МЛ / ЯБЛОКО / С 3 МЕСЯЦЕВ /
ЯБЛОКО, ГРУША / С 4 МЕСЯЦЕВ

~~71.60~~
68⁰⁰ ₺



3

3. ПЕЧЕНЬЕ
**Гербер
Дорем**

180 Г / 5 ВИТАМИНОВ / С 12 МЕСЯЦЕВ

~~226.60~~
215⁰⁰ ₺



4



5



6

4, 5, 6. БАТОНЧИК
**Гербер
Дорем**

25 Г / ЗЛАКОВЫЙ / БАНАН, ВИШНЯ / ЯБЛОКО, ВИНОГРАД /
ЯБЛОКО, МАЛИНА / С 12 МЕСЯЦЕВ

~~49.70~~
47⁰⁰ ₺

* Проконсультируйтесь со специалистом.



подгузники
Меррис

90 ШТ. / МИНИ / ДО 5 КГ
82 ШТ. / МИДИ / ОТ 4 ДО 8 КГ

~~1 768.50~~
1 499⁰⁰ ₺

подгузники
Меррис

64 ШТ. / МАКСИ / ОТ 6 ДО 11 КГ
54 ШТ. / МАКСИ / ОТ 9 ДО 14 КГ
44 ШТ. / ЮНИОР / ОТ 12 ДО 20 КГ

~~1 768.50~~
1 499⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Аквафреш
Мой первый зубик
Мои молочные зубки

1 ШТ. / МЯГКАЯ / ДЛЯ ДЕТЕЙ /
ОТ 0 ДО 3 ЛЕТ / ОТ 3 ДО 6 ЛЕТ

~~90.40~~
73⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ПАСТА
Аквафреш
Мой первый зубик
Мои молочные зубки

50 МЛ / ДЛЯ ДЕТЕЙ / ДО 2 ЛЕТ /
ОТ 3 ДО 5 ЛЕТ



~~83.80~~
67⁰⁰ ₺



ПОДГУЗНИКИ
Памперс Нью Бейби
 72 ШТ. / МИНИ / ОТ 3 ДО 6 КГ

~~1 093.20~~
984⁰⁰ ₺



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Памперс Бейби Фреш
 128 ШТ. / ЗАПАСКА /
 ДЛЯ ДЕТЕЙ

~~251.90~~
214⁰⁰ ₺



ПОДГУЗНИКИ
Памперс Актив Бейби*
 62 ШТ. / МИДИ / ОТ 4 ДО 9 КГ

~~1 393.10~~
1 254⁰⁰ ₺



ПОДГУЗНИКИ
Памперс Актив Бейби Джамбо*
 62 ШТ. / МАКСИ ПЛЮС / ОТ 9 ДО 16 КГ

~~1 779.80~~
1 513⁰⁰ ₺



ПОДГУЗНИКИ
Памперс Актив Бейби Юниор*
 58 ШТ. / ОТ 11 ДО 18 КГ

~~1 779.80~~
1 513⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



Для здоровья детской кожи

Клинически
протестирован
pH 5.5

seba med®

BABY & KIDS



Сделано в Германии



НОСКИ
Сосу
2 ПАРЫ / ЛАВАНДА / ДЛЯ ПЕДИКЮРА
~~1 419.00~~
919⁰⁰ ₺



ТАМПОНЫ
Котекс
16 ШТ. / МИНИ / НОРМАЛ / СУПЕР
~~176.50~~
141⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

121



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Биокос Спа
15 ШТ. / ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ / ЗЕЛЕННЫЙ ЧАЙ* / НЕЖНАЯ ОРХИДЕЯ*
~~29.60~~
26⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



САЛФЕТКИ

Инфиоре*

40 ШТ. / 40*40 CM / БУРГУНДИ, РОЗА / ШАМПАНЬ, КАКАО / ЧЕТЫРЕСЛОЙНЫЕ

~~528.60~~

449⁰⁰ ₺



САЛФЕТКИ

Инфиоре

100 ШТ. / 25*25 CM / ЛИМОН / КАКАО / ДВУСЛОЙНЫЕ

~~171.00~~

139⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru

122 Товары для дома, средства личной гигиены

ТАБРИС № 07 (141) июль'15



САЛФЕТКИ

Инфиоре*

250 ШТ. / 30*40 CM / КАКАО / ЛИМОН / ДВУСЛОЙНЫЕ

~~1 095.90~~

929⁰⁰ ₺



СКАТЕРТЬ

Инфиоре

1 ШТ. / 70*120 CM / АССОРТИ / РУЛОН / ДВУСЛОЙНАЯ

~~338.40~~

289⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru

NIVEA



1. СПРЕЙ

Нивея Сан

200 мл / СПФ 30 / ДЕТСКИЙ /
ЦВЕТНОЙ / СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ

~~560.10~~
420⁰⁰ ₺

2. СПРЕЙ

Нивея Сан

200 мл / СПФ 20 / ЗАЩИТА
И ПРОХЛАДА / СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ

~~513.60~~
385⁰⁰ ₺

3. МАСЛО-СПРЕЙ

Нивея Сан

150 мл / СПФ 20 / ЗАЩИТА И ЗАГАР

~~513.60~~
385⁰⁰ ₺

4. СПРЕЙ

Нивея Сан

200 мл / СПФ 15 /
СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ

~~463.00~~
347⁰⁰ ₺

5. ЛОСЬОН

Нивея Сан

200 мл / АКТИВАТОР / ПОСЛЕ
ЗАГАРА

~~368.30~~
276⁰⁰ ₺

6. КРЕМ

Нивея Сан

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

~~368.30~~
276⁰⁰ ₺



Green Mama

1, 2. ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ
Грин Мама
Морской сад **152⁰⁰ ₺**

400 МЛ / БИОЛАМИНАЦИЯ /
 ДЛЯ СЕКУЩИХСЯ ВОЛОС

3. ШАМПУНЬ
Грин Мама
Детский **152⁰⁰ ₺**

300 МЛ / С РОМАШКОЙ



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ
Эколаб Био
 200 МЛ / СПА / КАРИТЕ /
 ДЛЯ ВОЛОС

~~237.90~~
149⁰⁰ ₺



**Красивые
ВОЛОСЫ —
это не всё,
что тебе нужно
для счастья,
но с них
можно начать**



1, 2. ШАМПУНЬ /
КОНДИЦИОНЕР
**Осси
Ассам вольюм**
300 мл / 250 мл / для волос

3, 4. ШАМПУНЬ /
КОНДИЦИОНЕР
**Осси Мега /
Инстант**
300 мл / 250 мл / для волос

5, 6. ШАМПУНЬ /
КОНДИЦИОНЕР
**Осси
Колор Мэйт***
300 мл / 250 мл / для волос

7, 8. ШАМПУНЬ /
КОНДИЦИОНЕР
**Осси
Миракл Моист**
300 мл / 250 мл / для волос

9. СРЕДСТВО
**Осси
3 Минетс Моист**
250 мл / РЕКОНСТРУКТОР /
для волос

~~490.80~~
344⁰⁰ ₺

~~490.80~~
344⁰⁰ ₺

~~490.80~~
344⁰⁰ ₺

~~490.80~~
344⁰⁰ ₺

~~586.40~~
344⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

Срок действия акции с 01 апреля 2015 по 30 сентября 2015. С информацией об организаторе акции, о правилах ее проведения, количестве подарков, сроках и месте и порядке их получения можно ознакомиться по телефону для регионов 8-800-555-92-32.

1

parodontax®

Помогает предотвратить кровоточивость десен

Экстра
Свежесть

Зубная паста
с фтором для
ежедневного
использования



НОВИНКА

2

parodontax®

Эффективно борется с воспалением и кровоточивостью десен

Без Фтора

Зубная паста
для ежедневного
использования

3

parodontax®

Эффективно борется с воспалением и кровоточивостью десен

С Фтором

Зубная паста
для ежедневного
использования

1. ЗУБНАЯ ПАСТА

Пародонтакс

75 МЛ / ЭКСТРА СВЕЖЕСТЬ

~~194.00~~

156⁰⁰ ₺

2, 3. ЗУБНАЯ ПАСТА

Пародонтакс

75 МЛ / КЛАССИК / ФТОР

~~185.80~~

149⁰⁰ ₺

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru

114 Средства для полости рта

ТАБРИС № 07 (141) июль'15



ЗУБНАЯ ПАСТА

Ападент / Сенситив

60 Г

~~1 017.90~~

929⁰⁰ ₺

ЗУБНАЯ ПАСТА

Ападент

60 Г / ДЕТСКАЯ

~~978.80~~

899⁰⁰ ₺

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.



1, 2. ПЛАСТИНЫ
Фармадонт ~~452.00~~
384⁰⁰ ₺
 24 ШТ. / ПРИ ВОСПАЛЕНИИ ПОЛОСТИ РТА /
 ПРОТИВ КРОВОТОЧИВОСТИ ДЕСЕН

3, 4. ОПОЛАСКИВАТЕЛЬ
Вотердент ~~468.10~~
398⁰⁰ ₺
 500 МЛ / ФИТОКОМПЛЕКС СО ФТОРОМ* /
 КОМПЛЕКС МИНЕРАЛОВ /
 ДЛЯ ПОЛОСТИ РТА



5. ЗУБНАЯ ПАСТА
Президент Кидс ~~161.00~~
137⁰⁰ ₺
 50 МЛ / КЛУБНИКА / ОТ 3 ДО 6 ЛЕТ

6. ЗУБНАЯ ПАСТА
Президент Бейби ~~143.60~~
122⁰⁰ ₺
 30 МЛ / КАРАМЕЛЬ / БЕЗ ФТОРА /
 ОТ 0 ДО 3 ЛЕТ

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

1. ЗУБНАЯ ПАСТА
~~276.80~~
Сенсодин 222⁰⁰ ₺
 75 МЛ / ВОССТАНОВЛЕНИЕ И ЗАЩИТА



1



2. ЗУБНАЯ ПАСТА
~~189.10~~
Сенсодин 152⁰⁰ ₺
 75 МЛ / С ФТОРОМ



2

3. ЗУБНАЯ ПАСТА
~~149.60~~
Сенсодин 119⁰⁰ ₺
 75 МЛ / ЗДОРОВЬЕ ДЕСЕН



3

4. ЗУБНАЯ ЩЕТКА
~~264.30~~
Сенсодин Сенситив 212⁰⁰ ₺
 1 ШТ. / МЯГКАЯ

5. ОПОЛАСКИВАТЕЛЬ
~~247.80~~
Сенсодин* 199⁰⁰ ₺
 300 МЛ / ДЛЯ ПОЛОСТИ РТА



4



5

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

114 Средства для полости рта, предметы личной гигиены

ТАБРИС № 07 (141) июль '15



ЗУБНАЯ ПАСТА
Колгейт Тотал 12
 100 МЛ / ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОТБЕЛИВАЮЩАЯ /
 + 50 МЛ БЕСПЛАТНО ~~131.80~~
115⁰⁰ ₺

ЗУБНАЯ ПАСТА
Колгейт Тотал 12
 100 МЛ / ОСВЕЖАЮЩАЯ / ОТБЕЛИВАЮЩАЯ ~~245.90~~
197⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ПАСТА
Колгейт
 75 МЛ / МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАЩИТА ОТ КАРИЕСА /
 + НЕЙТРАЛИЗАТОР САХАРНЫХ КИСЛОТ ~~131.80~~
93⁰⁰ ₺



1. ЗУБНАЯ ПАСТА ~~233.80~~
Сплат
Спешал 176⁰⁰ ₺
 75 МЛ / ЭКСТРАОТБЕЛИВАНИЕ

2. ЗУБНАЯ ПАСТА ~~194.60~~
Сплат
Спешал 146⁰⁰ ₺
 75 МЛ / ОРГАНИК

3, 4. ЗУБНАЯ ПАСТА ~~139.70~~
Сплат
Профешинал 105⁰⁰ ₺
 100 МЛ / ОТБЕЛИВАНИЕ ПЛЮС /
 БИОКАЛЬЦИЙ

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

129

* La Moda (Ла Модарь) Общество с ограниченной ответственностью «Модуль» (ОГРН 5107746007628, ИНН 7705935687, КПП 772601001, место нахождения: 117105, г. Москва, Варшавское шоссе, д. 9, стр. 1). Срок действия акции с 01 апреля 2015 по 30 сентября 2015. С информацией об организаторе акции, о правилах ее проведения, количестве подарков, сроках и месте и порядке их получения можно ознакомиться по телефону для регионов 8-800-555-92-32.



ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Орал-В
Виталити Эксперт 1 599⁰⁰ ₺
 1 ШТ. / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



МЫЛО
Нести Данте
Тоскана 299⁰⁰ ₺
 250 Г / ТУАЛЕТНОЕ



ГЕЛЬ

Нивея

250 мл / ЗАРЯД ЧИСТОТЫ /
СИЛА УГЛЯ / МУЖСКОЙ /
ДЛЯ ДУША

~~152.80~~

115⁰⁰ ₺

114 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 07 (141) июль'15



ДЕЗОДОРАНТ

**Нивея
Невидимый**

150 мл / СПРЕЙ /
МУЖСКОЙ

~~181.60~~

136⁰⁰ ₺



ДЕЗОДОРАНТ

**Нивея
Заряд утра**

150 мл / СПРЕЙ /
МУЖСКОЙ

~~181.60~~

136⁰⁰ ₺

* La Moda («Ла Модра»): Общество с ограниченной ответственностью «Куликов» (ОГРН 5107746007628, ИНН 7705935687, КПП 772801001, место нахождения: 117105, г. Москва, Варшавское шоссе, д. 9, стр. 1). Срок действия акции с 01 апреля 2015 по 30 сентября 2015. С информацией об организаторе акции, о правилах ее проведения, количестве подарков, сроках и месте и порядке их получения можно ознакомиться по телефону для регионов 8-800-555-92-32.



СТАНОК
**Жиллетт
Венус Имбрейс**

1 шт. / ЖЕНСКИЙ /
ДЛЯ БРИТЬЯ

~~698.80~~
628⁰⁰ ₺



СТАНОК
**Жиллетт
Венус Олей**

1 шт. / ЖЕНСКИЙ /
+ 1 КАССЕТА / ДЛЯ БРИТЬЯ

~~660.30~~
594⁰⁰ ₺



СТАНОК
**Жиллетт
Венус Снап Эмбрейс**

1 шт. / ЖЕНСКИЙ /
+ 1 КАССЕТА / ДЛЯ БРИТЬЯ

~~597.30~~
537⁰⁰ ₺



СТАНОК
**Жиллетт
Венус Бриз СПА**

1 шт. / ЖЕНСКИЙ /
+ 2 КАССЕТЫ / ДЛЯ БРИТЬЯ

~~529.80~~
476⁰⁰ ₺



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

131



1. МЫЛО ТУАЛЕТНОЕ
Сейфгард
100 Г / В АССОРТИМЕНТЕ
~~41.90~~
34⁰⁰ ₺

2. МЫЛО ЖИДКОЕ
Сейфгард
250 МЛ / В АССОРТИМЕНТЕ
~~136.80~~
103⁰⁰ ₺

3. МЫЛО ТУАЛЕТНОЕ
Камей
100 Г / В АССОРТИМЕНТЕ
~~38.90~~
31⁰⁰ ₺



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Софт
8 ШТ. / ТРЕХСЛОЙНАЯ

~~274.60~~
229⁰⁰ ₺

ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
**Тенерелла Софт
Эко**
6 ШТ. / ДВУСЛОЙНАЯ

~~146.30~~
119⁰⁰ ₺

ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Вок
4 ШТ. / ЧЕТЫРЕХСЛОЙНАЯ

~~188.00~~
159⁰⁰ ₺

ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
**Тенерелла Софт
Компакт**
4 ШТ. / ДВУСЛОЙНАЯ

~~289.90~~
249⁰⁰ ₺

132 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 07 (141) июль '15



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Зева Делюкс
4 ШТ. / БЕЛАЯ / ПЕРСИК / РОМАШКА / ТРЕХСЛОЙНАЯ

~~130.30~~
111⁰⁰ ₺



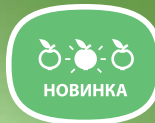
ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Клинекс
4 ШТ. / РОМАШКА / ТРЕХСЛОЙНАЯ

~~142.60~~
114⁰⁰ ₺

1



2



НОВИНКА

1. ПЛАТКИ БУМАЖНЫЕ
Тенерелла Софт ~~133.50~~
109⁰⁰ ₺
10 ШТ. / ЧЕТЫРЕСЛОЙНЫЕ

3



2. ПЛАТКИ БУМАЖНЫЕ
Тенерелла Софт ~~57.80~~
49⁰⁰ ₺
6 ШТ. / ТРЕХСЛОЙНЫЕ

3. САЛФЕТКИ
Тенерелла ~~109.50~~
92⁰⁰ ₺
100 ШТ. / ДВУСЛОЙНЫЕ

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

133



НОВИНКА

ПОЛОТЕНЦЕ БУМАЖНОЕ
Тенерелла Эко
1 ШТ. / 800 ЛИСТОВ / ДВУСЛОЙНОЕ

~~630.20~~
529⁰⁰ ₺

ПОЛОТЕНЦЕ БУМАЖНОЕ
Тенерелла Эко
2 ШТ. / 135 ЛИСТОВ / ТРЕХСЛОЙНОЕ

~~318.10~~
269⁰⁰ ₺

ПОЛОТЕНЦЕ БУМАЖНОЕ
Тенерелла Эко
4 ШТ. / 50 ЛИСТОВ / ЧЕТЫРЕСЛОЙНОЕ

~~180.10~~
149⁰⁰ ₺



Lenor



КОНДИЦИОНЕР

Lenor

1,8 л / КОНЦЕНТРАТ / АРОМАТ СИРЕНИ /
СВЕЖЕСТЬ МОРОЗНОГО ВОЗДУХА* / ДЛЯ БЕЛЬЯ

~~317.50~~
222⁰⁰ ₺

КОНДИЦИОНЕР

Lenor

2 л / КОНЦЕНТРАТ / ДЕТСКИЙ /
СКАНДИНАВСКАЯ ВЕСНА / ДЛЯ БЕЛЬЯ

~~317.50~~
222⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

132 Товары для дома

ТАБРИС № 07 (141) июль'15



СРЕДСТВО

Канео*

400 мл / с чайной содой /
для кухни и ванной

~~506.90~~
329⁰⁰ ₺

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

Као Бедс

900 г / ландыш /
для белого белья

~~692.90~~
449⁰⁰ ₺

ГУБКА

Лоджекс

2 шт. / АБРАЗИВНАЯ / с ручкой

~~54.40~~
38⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



Гель
Ариель

16 ШТ. / В КАПСУЛАХ / ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ /
ГОРНЫЙ РОДНИК / ДЛЯ СТИРКИ

~~514.70~~
499⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

135



Гель
Тайд

20 ШТ. / В КАПСУЛАХ / АЛЬПИЙСКАЯ СВЕЖЕСТЬ /
ДЛЯ СТИРКИ

520.20
389⁰⁰ ₺

Гель
Тайд

20 ШТ. / В КАПСУЛАХ / ВЕСЕННИЕ ЦВЕТЫ /
ДЛЯ СТИРКИ

520.20
389⁰⁰ ₺



СТЕЛКИ
Минмакс

2 ПАРЫ / УЛЬТРАТОНКИЕ / АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫЕ /
РАЗМЕР 36-38 / РАЗМЕР 39-41 / РАЗМЕР 42-44 / РАЗМЕР 45-47

~~198.40~~
129⁰⁰ ₺



ПОДУШЕЧКИ
Салтон*

1 ПАРА / ГЕЛЕВЫЕ / ПОД ПЯТКУ / ПОД СТОПУ /
ПРОТИВ СКОЛЬЖЕНИЯ

~~163.20~~
123⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



БАТАРЕЙКА
Магнум Д
2 ШТ. / ЛР20 / 1,5 ВОЛЬТ

~~315.30~~
249⁰⁰ ₺



БАТАРЕЙКА
Магнум С
2 ШТ. / ЛР14 / 1,5 ВОЛЬТ

~~286.40~~
229⁰⁰ ₺



БАТАРЕЙКА
Магнум
1 ШТ. / 9В / 6ЛР61

~~237.70~~
189⁰⁰ ₺



БАТАРЕЙКА
Магнум
2 ШТ. / ЛР44 / 1,5 ВОЛЬТ

~~88.30~~
69⁰⁰ ₺

glade®

🍏🍏🍏
НОВИНКА



1



2



3



4



5



6

1, 2. ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА

Глейд Автоматик*

269 мл / ЗАПАСКА / ГАРДЕН ТВИСТ /
ЦВЕТОЧНЫЙ

~~209.20~~

189⁰⁰ ₺

3, 4. ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА

**Глейд
Эффект свежести**

245 мл / ГАРДЕН ТВИСТ / ЦВЕТОЧНЫЙ

~~188.20~~

169⁰⁰ ₺

5, 6. ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА

Глейд Арома

8 г / ЗАПАСКА / ГАРДЕН ТВИСТ /
ЦВЕТОЧНЫЙ

~~133.37~~

120⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



АЭРОЗОЛЬ
Москитол ~~181.50~~ **155⁰⁰ ₺**
 150 мл / УНИВЕРСАЛЬНАЯ ЗАЩИТА /
 ОТ КОМАРОВ



СПРЕЙ
Москитол ~~174.00~~ **149⁰⁰ ₺**
 100 мл / ЗАЩИТА ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ /
 ОТ КОМАРОВ



ЖИДКОСТЬ
Москитол ~~147.00~~ **125⁰⁰ ₺**
 30 мл / 60 НОЧЕЙ / ЗАЩИТА ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ /
 ОТ КОМАРОВ



132 Средства от насекомых

ТАБРИС № 07 (141) июль'15



СПРЕЙ
Гардекс ~~242.90~~ **134⁰⁰ ₺**
 500 мл / ДЕТСКИЙ / ОТ КОМАРОВ

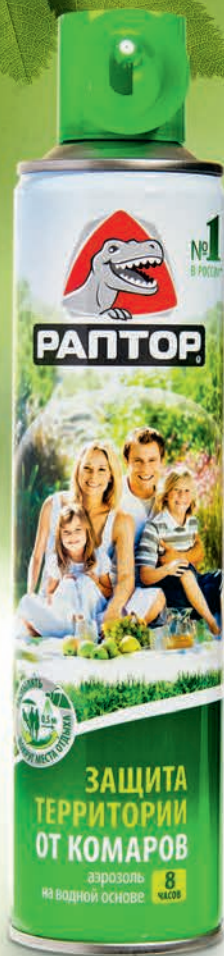


СВЕЧА
Гардекс Фемели ~~299.60~~ **165⁰⁰ ₺**
 200 г / ОТ КОМАРОВ



БАЛЬЗАМ
Гардекс Фемели ~~241.10~~ **133⁰⁰ ₺**
 7 мл / РОЛИКОВЫЙ / ПОСЛЕ УКУСОВ





АЭРОЗОЛЬ
Раптор
400 МЛ / ЗАЩИТА ТЕРРИТОРИИ / ОТ КОМАРОВ

~~460.90~~
254⁰⁰ ₺



ЖИДКОСТЬ
Раптор
1 ШТ. / 60 НОЧЕЙ / ОТ КОМАРОВ

~~251.20~~
189⁰⁰ ₺



НАБОР
Раптор
1 ШТ. / 30 НОЧЕЙ /
ФУМИГАТОР + ЖИДКОСТЬ ОТ КОМАРОВ

~~239.00~~
179⁰⁰ ₺



ЖИДКОСТЬ
Раптор Турбо
56 Г / 40 НОЧЕЙ / ОТ КОМАРОВ

~~200.50~~
151⁰⁰ ₺



СПИРАЛЬ
Раптор
10 ШТ. / БЕЗ ЗАПАХА / ОТ КОМАРОВ

~~100.30~~
75⁰⁰ ₺





НАБОР
Аполло Магнолия*
1 ШТ. / 5 ПРЕДМЕТОВ / НОЖИ /
ДЛЯ КУХНИ
~~2 349.50~~
1 699⁰⁰ ₚ



ПОДСТАВКА
**Аполло Идея
Мистер Чистофф**
1 ШТ. / ДЛЯ ПРИБОРОВ
~~555.00~~
419⁰⁰ ₚ



НОЖ
**Аполло
Борнео**
1 ШТ. /
ДЛЯ КОНСЕРВОВ
~~621.60~~
449⁰⁰ ₚ



ШТОПОР
**Аполло
Паскаль***
1 ШТ. / ДЛЯ ВИНА
~~993.50~~
659⁰⁰ ₚ



НОЖ
**Аполло
Паскаль**
1 ШТ. / ЯЙЦЕРЕЗКА
~~1 126.70~~
739⁰⁰ ₚ



ОРЕХОКОЛ
**Аполло
Паскаль**
1 ШТ.
~~610.50~~
409⁰⁰ ₚ

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

132 Товары для кухни, пикника

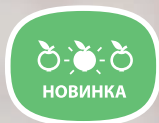
ТАБРИС № 07 (141) июль'15

РЕШЕТКА
Форестер
1 ШТ. / 26*45 CM /
ДЛЯ ГРИЛЯ
~~1 114.10~~
892⁰⁰ ₚ



РЕШЕТКА
Форестер*
1 ШТ. / 24*30 CM / ЛЕГКАЯ /
СО СЪЕМНОЙ РУЧКА / ДЛЯ ГРИЛЯ
~~922.70~~
739⁰⁰ ₚ

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



sanaliving
colore, design, igiene

1



1. САЛАТНИК

Омада Саналивинг

3 ШТ. / ПЛАСТИК, МИКРОБАН / РОЗОВЫЙ / С КРЫШКОЙ

~~1 943.20~~
1 649⁰⁰ ₺

2. ЧАША

Омада Саналивинг

1 ШТ. / 25 СМ / ПЛАСТИК, МИКРОБАН / ЖЕЛТАЯ

~~757.40~~
639⁰⁰ ₺

3. ЕМКОСТЬ

Омада Саналивинг

1 ШТ. / 500 МЛ / ЗЕЛЕНАЯ / ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

~~488.30~~
414⁰⁰ ₺

2



3



4



5



6



4. САЛАТНИК

Омада Саналивинг

1 ШТ. / 27 СМ / ПЛАСТИК, МИКРОБАН / ОРАНЖЕВЫЙ, ЗЕЛЕНЫЙ

~~886.90~~
749⁰⁰ ₺

5. САЛАТНИК

Омада Саналивинг

1 ШТ. / 20 СМ / ПЛАСТИК, МИКРОБАН / ЗЕЛЕНЫЙ

~~598.00~~
499⁰⁰ ₺

6. САЛАТНИК

Омада Саналивинг

1 ШТ. / 13,5 СМ / ПЛАСТИК, МИКРОБАН / ЗЕЛЕНЫЙ

~~192.60~~
159⁰⁰ ₺



~~1 131.30~~

ФОРМА
899⁰⁰ ₺
Пастечерия
Тоньяна

1 ШТ. / 28 CM / АЛЮМИНИЙ,
КЕРАМИКА / ДЛЯ ПИРОГА

~~1 066.90~~

ФОРМА
859⁰⁰ ₺
Пастечерия
Тоньяна

1 ШТ. / 33 CM / АЛЮМИНИЙ,
КЕРАМИКА / ДЛЯ ПИЦЦЫ

~~977.30~~

ФОРМА
799⁰⁰ ₺
Пастечерия
Тоньяна

1 ШТ. / 28 CM / АЛЮМИНИЙ,
КЕРАМИКА / ДЛЯ КРОСТАТЫ

~~918.50~~

ФОРМА
749⁰⁰ ₺
Пастечерия
Тоньяна

1 ШТ. / 33*23 CM / АЛЮМИНИЙ,
КЕРАМИКА / ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

132 Товары для кухни

ТАБРИС № 07 (141) июль '15



1. ФОРМА
Апполия
1 ШТ. / 42*26 CM / КИВИ /
КЕРАМИЧЕСКАЯ / ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

~~2 291.00~~
1 599⁰⁰ ₺

2. ФОРМА
Апполия
1 ШТ. / 42*26 CM / БИРЮЗА /
КЕРАМИЧЕСКАЯ / ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

~~2 462.50~~
1 699⁰⁰ ₺

3. ФОРМА
Апполия
1 ШТ. / 33*19 CM / БИРЮЗА /
КЕРАМИЧЕСКАЯ / ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

~~1 531.90~~
1 099⁰⁰ ₺

4. САЛАТНИК
Апполия
1 ШТ. / 29 CM / САЛАТОВЫЙ /
КЕРАМИЧЕСКИЙ

~~1 800.20~~
1 199⁰⁰ ₺

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43, (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru

1. ТАРЕЛКА

**Фоголар
Тоньяна***

1 ШТ. / 27 СМ / КАНТРИ /
ОБЕДЕННАЯ / КЕРАМИЧЕСКАЯ

~~492.80~~
418⁰⁰ ₺

2. САЛАТНИК

**Фоголар
Тоньяна**

1 ШТ. / 25 СМ / КАНТРИ /
КЕРАМИЧЕСКИЙ

~~809.20~~
687⁰⁰ ₺

3. ТАРЕЛКА

**Фоголар
Тоньяна***

1 ШТ. / 20 СМ / КАНТРИ /
ГЛУБОКАЯ / КЕРАМИЧЕСКАЯ

~~392.00~~
333⁰⁰ ₺

4. ТАРЕЛКА

**Фоголар
Тоньяна**

1 ШТ. / 21 СМ / КАНТРИ /
ДЕСЕРТНАЯ / КЕРАМИЧЕСКАЯ

~~322.00~~
273⁰⁰ ₺

 **Tognana**
PORCELLANE



5. КРУЖКА

**Фоголар
Тоньяна**

1 ШТ. / 210 МЛ / КАНТРИ /
КЕРАМИЧЕСКАЯ С БЛЮДЦЕМ

431.20
366⁰⁰ ₺

6. КРУЖКА

**Фоголар
Тоньяна**

1 ШТ. / 95 МЛ / КАНТРИ /
КЕРАМИЧЕСКАЯ С БЛЮДЦЕМ

369.60
314⁰⁰ ₺

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



Скидки суммируются!

Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Совершайте покупки выгодно.



ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ КОРЗИНА

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



ЖУРНАЛ

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



МАКСИМАЛЬНЫЕ СКИДКИ

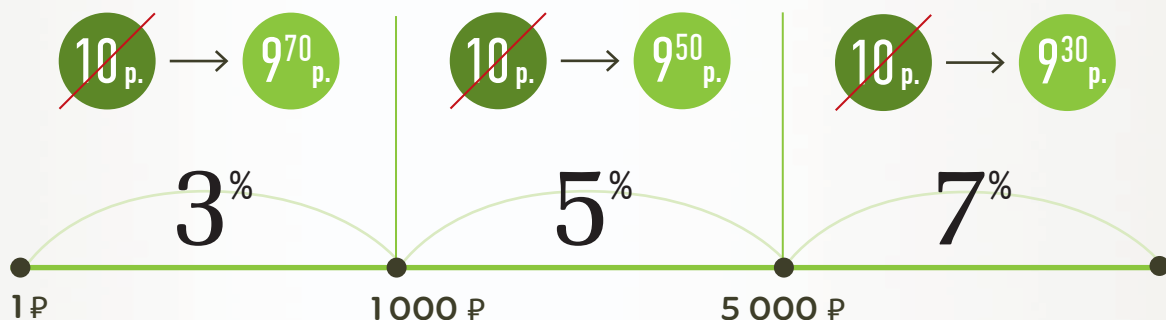
Отдельная группа товаров — товары с максимальным процентом скидки. На принадлежность товара к этой категории указывают ценники красного цвета.

Скидка по дисконтной карте суммируется с другими действующими скидками.

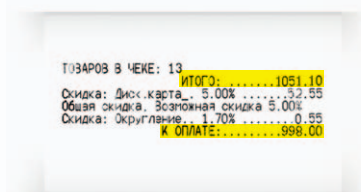
Дисконтная карта постоянного покупателя действует на все товары вне зависимости от их принадлежности к категории товаров социального значения или товаров из потребительской корзины, а также их наличия в каталоге и участия в журнале или действующих акциях.



Схема расчета при стоимости товара 10 рублей



Округляем общую стоимость покупки в пользу покупателя



Вы можете убедиться в этом, изучив чек.

Расчет округления происходит автоматически

Праздник в разгаре



instagram.com/tabris_food

Новый тренд лета — получать удовольствие от вкусовых открытий. Будь то настоящая итальянская паста, приготовленная по старинному рецепту, или новомодное лакомство, только-только появившееся в ближайшем супермаркете, — найдите время для собственного гастрономического праздника. И поделитесь удовольствием с другими.



miss_chocoandsweet



miss_chocoandsweet Вот они красавчики орехетте!



kpuclak



kpuclak Ем и не могу остановиться



miss_chocoandsweet



miss_chocoandsweet Итоги моего посещения любимого #Tabris_Food



len.tochka



len.tochka Ехууу! Впереди три выходных дня! А пока мечтаю о пляже с #Tabris_Food



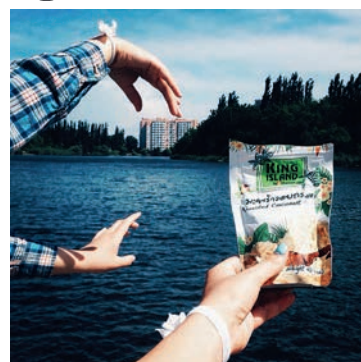
rechkinanya



rechkinanya #Tabris_Food



yuliana_v.k



yuliana_v.k #Tabris_Food

Ваши фото в социальных сетях, отмеченные хештегом #Tabris_food, могут появиться в следующей подборке.

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

MONDOVINO™

Совместная трапеза

Крекеры, достойные стать парой вашим любимым винам.



«Артизан Бискитс», английские мастера домашнего печенья, представляют крекеры «Мондовино» — каждый их вид подобран к определенному вину.

СОВЕТЫ ПО СОЧЕТАНИЮ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ВКУСОВ И НАПИТКОВ:



К красному вину со специями и орехами



К белому вину с маслами



К игристым винам с белыми грибами



К розовому вину с зеленым луком и сметаной