

ТАБРИС

ТОРГОВАЯ
СЕТЬ

Жизнь Жана-Антельма Брийя-Саварена,

*доказавшего, как важно открытие нового блюда
для счастья человечества*

стр. 26

05 (128)
МАЙ 2014

Интервью
*Закулисные
истории
о создании
винного гида*

стр. 22

Спецпроект
*Цветы соли
и другие
итальянские
редкости*

стр. 58



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

16+





Дорогие ветераны!



*От всего сердца поздравляем вас с Днем Победы.
Ваш бессмертный подвиг в годы Великой Отечественной
войны не будет забыт потомками.*

*Примите нашу самую
искреннюю благодарность!*

Май щедр на гастрономические события: во Флоренции скоро состоится фестиваль мороженого, в Праге — пива, в Барселоне — ярмарка пряностей, а в Санкт-Петербурге — праздник корюшки. Будем откровенны: как и большинство праздников, они возникли из людского желания просто выбраться из дома и насладиться вкусной едой в приятной компании. Парадоксальным образом в мае это стремление проявляется глобально. Наверное, в воздухе что-то — дышите глубже. В конце концов, почему бы не поддаться всеобщему настроению? И для этого вовсе не обязательно преодолевать сотни километров.

Ближайшая поляна для пикников, хорошая компания, надежный шашлычный арсенал, проверенные рецепты и аромат костра — миссия выполнима.

ДАВАЙТЕ ДРУЖИТЬ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

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



facebook.com/
tstabris



twitter.com/
tabris_ts



instagram.com/
tabris_food



На обложке:

Лосось, запеченный с апельсинами и пряными травами, — еще одно гастрономическое чудо, которое откроет дивный новый мир даже тем, кто всегда думал, что не любит рыбу.

Главный редактор
Яна Александровна
Полуянова

Зам главного редактора
Юлия Попова

Редакторы
Дарья Видре
Александра Ковалева
Сафина Шарифова

Арт-директор
Михаил Абрамов

Проект-менеджер
Анна Баяльская

Бренд-шеф
Член правления
Ассоциации кулинаров
России Сергей Синицын

Фуд-стилист
Алеся Анисимова

Менеджер по рекламе
Наталья Вакула

Авторы
Сабина Бабаева
Евгения Кавун
Светлана Кибкало
Вера Колерова
Дмитрий Конкин
Екатерина Мельникова
Андрей Пугачев
София Старцева
Татьяна Устюгова

Дизайн и верстка
Екатерина Нащеева
Надежда Кулагина
Марина Пулина

Корректура
Сабина Бабаева

Фото
Алеся Анисимова
Игорь Глазко
Евгения Рыбка
Михаил Чекалов
Shutterstock.com

Обложка
Shutterstock.com

Издатель
Мария Гнедина

Директор блока
корпоративных изданий
Марина Самосват

Исполнительный директор
Алеся Никифорова

Генеральный директор
Борис Зубов

Распространение
Мария Гнедина

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

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

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

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

Тираж: 60 000 экз.

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

16+

Журнал «Торговая сеть «Табрис» № 05 (128), май-2014
Подписано в печать 21.04.2014.
Дата выхода — 29.04.2014.

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

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

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

ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

Квартиры с готовой отделкой в ЖК «Перспектива»*



подробности по тел.
2 555 222

Проектные декларации на
www.develug.ru

реклама

** Наименование объекта по разрешению на строительство – жилой массив в 2-м и 4-м микрорайонах в Восточно-Кругликовском жилом районе г. Краснодара.*

ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ

СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

6 аргументов ЗА покупку квартиры в жилом комплексе «Перспектива»:



1

Сниженные ипотечные ставки**



2

Квартиры от 1 360 000 руб.



3

Скидки при полной оплате, рассрочка платежа, материнский капитал***



4

Востребованные площади квартир. 33, 57, 75 м² – 1-, 2-, 3-комнатные квартиры



5

Возможность покупки квартиры с готовой отделкой



6

Монолитно-кирпичная технология строительства

подробности по тел.
2 555 222

Проектные декларации на
www.develug.ru

** Ипотека предоставляется ОАО «Сбербанк России». Генеральная лицензия ЦБ РФ №1481 от 08.08.2012 г. Ипотека предоставляется ЗАО «ВТБ24». Генеральная лицензия ЦБ РФ №1623 от 15.10.2012 г.

***Рассрочка предоставляется ООО СИК «Девелопмент-Юг» до 27.11.2015 г.

Содержание

Стр. 6

Индекс рецептов

Стр. 8

Новинки

Стр. 10

Событие

• Вопросы стиля



Стр. 12

• Дегустация.
Внимание к деталям

Стр. 18

Кубанский производитель

• Жизни глоток



Стр. 22

Интервью

• Артур Саркисян.
Новая серия



Стр. 26

Тема номера

• Дело о вкусе

Стр. 32

Искусство есть

• Роман в розовом цвете

Стр. 36

По секрету

• Снять сливки



Стр. 40

Детское меню

• Хлеб странствий

Стр. 45

Отрезные рецепты

Стр. 50

Кухонный арсенал

• С шампуром
наперевес

Стр. 54

Готовим по поводу

• Школа экстремального
барбекю

Стр. 58

Спецпроект

• Трапеза в стиле
Абруццо

Стр. 62

• Рисовая карта

Стр. 66

Продукты



Стр. 74

Подарки

• Легенда об англичанах

Стр. 78

Чистое средство

• Восточная мудрость

Стр. 83

Каталог

• Акции
и спецпредложения



ЕВРОПЕЯ

СТРАНА НОВЫХ ВОЗМОЖНОСТЕЙ

ОТ СОЗДАТЕЛЕЙ «НЕМЕЦКОЙ ДЕРЕВНИ»



Виды недвижимости

КВАРТИРЫ ■ КОТТЕДЖИ ■ ТАУНХАУСЫ

СТРУКТУРА ПРОЕКТА

 Жилой район «Немецкая Деревня – Германия»

 Жилой район «Европа Сити»

 Жилой район «Португалия»

Остальные жилые районы
в разработке



от **700** тыс.
руб.

- ИПОТЕКА*
- РАССРОЧКА**
- МАТ. КАПИТАЛ
- РАБОТА по ФЗ 214

СОСТАВ ПРОЕКТА

- 3 школы (первая открыта в сентябре 2013)
- 5 детских садов (первый открыт в декабре 2013)
- храмовый комплекс
- 10 открытых спортивных площадок
- медицинский центр, аптеки
- более 10 супермаркетов
- панорамные рестораны и кафе
- 2 водоема (Лебединое озеро создано)
- фонтаны, парки и скверы
- круглосуточная охрана
- собственная управляющая компания

Маркет продаж: г. Краснодар, ул. Каляева, 263;
ул. Красных Партизан, 4/1, РК «Парк Европа», 1-й этаж.

Подробности по телефону **8-800-200-40-30**
Проектные декларации на сайте **www.europeya.ru**

Добавляйтесь
к нам в соцсетях
и будьте в курсе!

-  facebook.com/Europeya
-  vk.com/europeya
-  odnoklassniki.ru/europeyaru
-  twitter.com/Europeya

*Ипотеку предоставляет ВТБ 24 (ЗАО). Генеральная лицензия банка России №1623 от 15.10.2012 г.
** Рассрочку предоставляет ЗАО «Немецкая Деревня»

Индекс рецептов



Стр. 45-46

Пирожное «Шоколадная кокотка»

Стр. 34

Панини

Стр. 41

Булочки для мини-бургеров

Стр. 42

Дорада на костре

Груша с сыром

Стр. 45-46

Полента с какао-маслом

Шоколад с клубничной начинкой

Стр. 47-48

Камамбер на гриле с медово-горчичным соусом

Стр. 54

Куриное филе в кокосовом молоке

Стр. 55

Руккола с тигровыми креветками в темном пиве

Стр. 56

Авокадо на гриле с томатной сальсой

Стр. 57



Стр. 41

**+10 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ
РЕЦЕПТОВ**

эксклюзивно в электронной
версии журнала apps.tabris.ru



16+



Mrs Darlington's



Сделано с любовью



Натуральные овощные и фруктовые чатни внесут восточную роскошь в привычные европейские блюда. Их насыщенные яркие вкусы выведут на новый уровень блюда из риса, мяса, картофеля и даже десерты.



В АССОРТИМЕНТЕ ЧАТНИ ИЗ:

- красного лука
- свеклы
- сладких яблок
- томатов
- маринованных овощей
- карамелизованного лука
- осенних фруктов

Эксклюзивно
в России

Чатни приготовлены по семейным рецептам британской компании «Дарлингтон»

4 новых напитка, призванных задать бодрый и легкий тон наступившему месяцу.



КАКАО **Заабар Ацтек**

225 Г / СО СМЕСЬЮ СПЕЦИЙ / ПОРОШОК

Настоящему горячему шоколадному напитку ни один сезон не будет диктовать правила. Поэтому смело пробуйте смесь от «Заабар» прямо сейчас. Это бельгийское шоколадное ателье объединило лучший темный какао-порошок с так называемым «Ацтекским» миксом специй (анис, кардамон, чилийский перец, пряная соль, мускатный орех и перец). Кстати, у ацтеков какао-бобы считались даром богов.



НАПИТОК **Сорбиссимо Сорбет**

200 Г / ЛИМОННЫЙ / ПИТЬЕВОЙ

Итальянский бренд «Сорбиссимо» доказал, что фруктовые сорбеты могут быть не только замороженными, но и питьевыми. Встряхнув бутылочку с сорбетом, приготовленным на соке сицилийского лимона, поместите ее в морозилку на полчаса. Не доводя сорбет до замораживания, вооружайтесь соломинкой и наслаждайтесь освежающим вкусом. Продукт не содержит глютена и лактозы.



НАПИТОК **Кэроб**

200 Г / ОБЖАРЕННЫЙ / РАСТВОРИМЫЙ

Что такое кэроб? Это порошок из плодов рожкового дерева, заменитель какао, на треть менее калорийный и лишенный кофеина, но не менее вкусный и богатый витаминами и клетчаткой. Что можно делать с кэробом? Все что угодно: от напитков до шоколада, брауни, конфет и спредов. И для детей кэроб подходит идеально. Самый простой способ попробовать его — развести с молоком, добавив мед и пряности, и потомить на огне 5—10 минут.



НАПИТОК **Оранджина**

0,25 л / АПЕЛЬСИН / СОКОСОДЕРЖАЩИЙ

Сладкие газированные напитки, особенно приготовленные на основе цитрусовых, не должны быть приторными: иначе в чем смысл? Вот «Оранджина», изобретенный марсельским доктором еще в 1933 году, не такой. Он приготовлен на основе сока апельсина (не менее 10%) и натурального концентрата лимона, мандарина и грейпфрута с добавлением апельсиновой мякоти.

~~364.08~~
309⁰⁰ ₺

~~144.01~~
130⁰⁰ ₺

~~76.83~~
67⁰⁰ ₺

~~73.78~~
62⁰⁰ ₺





Новинка
кулинарии
«Табрис»

Обед по-мексикански

Готовое блюдо для сытного ланча

Буррито — самое известное вкусное и сытное блюдо мексиканской кухни. Мясная начинка, сыр и овощи завернуты в тонкую обжаренную на гриле пшеничную лепешку «тортилья» — таким образом, есть буррито можно даже на ходу.

ПОПРОБУЙТЕ БУРРИТО ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ЛЕПЕШКИ С 3 НАЧИНКАМИ:



индейка, огурец маринованный, салат «айсберг», соус чесночный, пармезан



свинина, огурец маринованный, салат «айсберг», кетчуп, майонез, сыр, бекон, специи



ветчина, огурец маринованный, салат «айсберг», кетчуп, майонез, сыр, томат

Только в супермаркете на ул. Красных Партизан, 173.



Вопросы стиля

Винный клуб «Табрис» представил красные сухие вина в новых ракурсах.

Героями встречи 9 апреля стали пряные теплые вина, которым Оз Кларк присвоил стиль № 4: это «плотные вина с ароматами красных ягод, черного перца, шоколада». В центре внимания оказались напитки от Калифорнии и Сицилии до чилийской долины Рапель. Оценить всю полноту винных букетов помогли закуски от шеф-повара «Т-кафе» Александра Мирошниченко, протершиеся от пиццы с сушеными томатами, рукколой и маслинами до брускетты с утиной грудкой гриль и лесными ягодами и фрикаделек из баранины с охотничьим соусом.

А 16 апреля клуб открыл своим гостям мир красных сухих вин, созданных из редких сортов винограда. Дегустировались вина из сортов винограда «педиросо» и «альянико», «гропелло», «марземино», «санджовезе» и «барбера», а также «дольчетте». Хамон с ананасом гриль и дольками физалиса, полента «Казале Парадисо» с каштанами и маринованной уткой, маасдам с кешью, виноградом и голубикой оказались в числе маленьких гастрономических шедевров, придуманных шеф-поваром в качестве сопровождений к этим винам.



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





ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

ТАБРИС
ВИННЫЙ
КЛУБ



Розовые вина

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ **1 500 ₽**

21 МАЯ, 19.30 — КРАСНОДАР

Конец весны — начало лета — самое время для дерзких, но легких вин — розовых. Они созданы на основе красных сортов винограда, которым обязаны своим роскошным цветом, варьирующимся от светло-рубинового до светло-розового. Подобные оттенки достигаются путем растворения красящего пигмента

размятых виноградных ягод в виноградном же соке (для этого их оставляют в чанах на 4—40 часов). Итог — интригующие напитки, в букете которых встречаются ежевичные, клубничные и малиновые тона. Мало какие вина, помимо розовых, могут похвастаться подобной выразительностью ягодных вкусов.

ВЕДУЩИЙ ЭДУАРД ДОЛГИН

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

ТРЕБУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ
ЗАПИСЬ. КОЛИЧЕСТВО МЕСТ
ОГРАНИЧЕННО

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

«Т-Кафе»

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



ПАРТНЕРЫ КЛУБА

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

Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ reklama@tabris.ru

📘 facebook.com/tstabris

Мероприятие только для лиц, достигших совершеннолетия

Внимание к деталям

В майской дегустации пристальному вниманию подверглись закуски от двух европейских брендов, эксклюзивно представленных в сети супермаркетов «Табрис».

Эксперты дегустации вместе пытались определить гастрономическую самостоятельность каждого продукта и придумать ему оптимальное сопровождение.



Фасоль приготовлена по всем правилам: за основу производитель взял сорт борлотти, который позволяет бобам сохранять изначальную форму, но при варке прекрасно впитывать «окружающую среду» — томатный соус.

СОВМЕСТНОЕ СУЩЕСТВОВАНИЕ

Александр Как гарнир фасоль традиционно сочетается с рыбой и мясом. В то же время было бы интересно включить этот образец в состав сложного блюда. Я бы попробовал сделать из нее пюре — перебить ее в блендере вместе с «родным» соусом, добавив немного специй, свежий базилик и лимонный сок. Думаю, получится любопытное сочетание.

Эдуард Придумать для фасоли алкогольную пару не так-то легко — все зависит от того, от какой вкусовой комбинации мы отталкиваемся. Если вариант применения — хумус, то тогда мы должны говорить скорее о базовых винах из сорта «сира» («шираз») и красных винах Южной Италии.

ХАРАКТЕРНАЯ ДЕТАЛЬ

Александр Доведись нам делать дегустацию вслепую, вкус и аромат закуски не выдали бы, что это фасоль. Тем не менее я бы не сказал, что вкус у продукта очень яркий: его роль — служить фоном, а не солить.

Эдуард Аромат этого продукта навеивает гастрономические ассоциации и дразнит, хоть вкус и близок к нейтральному. Тем интереснее будет подобрать к нему дополнительные оттенки.



Хумус из фасоли «Монтанини» в томатном соусе с солодовыми булочками



КОНСЕРВЫ
Монтанини

295 Г / ФАСОЛЬ /
В ТОМАТНОМ СОУСЕ

~~160.70~~
115⁰⁰ ₺



Редакция благодарит «Т-кафе» за помощь в проведении мероприятия



16+

Рецепты блюд на основе дегустируемых продуктов, созданные Александром Мирошниченко, — в электронной версии журнала на apps.tabris.ru



Александр Мирошниченко
шеф-повар «Т-кафе»



Эдуард Долгин
ведущий тематического винного клуба «Табрис», винный эксперт



Брускетта с козьим сыром и баклажанами гриль в подсолнечном масле от «Монтанини»



За счет того, что баклажаны сперва обжариваются на гриле, а после маринуются в винном уксусе, в их вкусе появляется задорная кислинка, которая и задает тон этому продукту.

СОВМЕСТНОЕ СУЩЕСТВОВАНИЕ

Эдуард На мой взгляд, в отношении сочетаний с вином у баклажанов в самостоятельном формате не очень-то много вариаций. Я бы предложил подобрать к ним вино с хорошей кислотностью, но, опять же, не слишком выраженное. Думаю, напитки из сорта винограда «русан» были бы здесь вполне уместны. Если же совмещать эту закуску с черри и рукколой, как предложил Александр, то я бы рекомендовал обратиться к крепким напиткам — вроде невыдержанной граппы.

ХАРАКТЕРНАЯ ДЕТАЛЬ

Александр Подсолнечное масло, в котором хранятся баклажаны, не солирует, а лишь мягко оттеняет вкус овощей: такое редко бывает. Баклажаны заслуживают того, чтобы подавать их как самостоятельное блюдо, сопроводив их, например, свежеспеченным хлебом. Получится очень вкусно. Если же говорить о них как о составляющих блюд, то винегрет — первое, что приходит в голову: баклажаны его очень облагораживают. Неплохим для них сочетанием будут листья рукколы, томаты черри, заправленные легким лимонно-оливковым дрессингом.

КОНСЕРВЫ

Монтанини

280 Г / БАКЛАЖАНЫ ГРИЛЬ /
В ПОДСОЛНЕЧНОМ МАСЛЕ

~~273.10~~

216⁰⁰ Р





Маринованный в винном уксусе чеснок демонстрирует чудеса мимики: маринад забирает всю резкость его запаха и вкуса, оставляя лишь приятную и ненавязчивую пикантность. Он стал одним из фаворитов дегустации.



Paгу по-испански с маринованным чесночком, каперсами, вялеными томатами и оливками



КОНСЕРВЫ

Монтанини Чеснок

280 г / с пряностями /
в подсолнечном масле

~~331.30~~
255⁰⁰ ₺

СОВМЕСТНОЕ СУЩЕСТВОВАНИЕ

Эдуард Сочетать маринованный чеснок с ромом имеет смысл только в одном случае — если подавать блюдо в его «родной» масляной среде, иначе чеснок теряет свой неповторимый аромат. В таком случае ром должен быть выдержанным, но все же не старше 5–8 лет.

Александр: Поэтому, возможно, стоит подавать его в шоте с маслом как шашлычок — будет даже удивительно. В качестве же ингредиента чеснок выигрышно дополнит состав пирогов или даже рагу с мясом и овощами.

ХАРАКТЕРНАЯ ДЕТАЛЬ

Александр Первое, что могу сказать, выглядит он классно!

Эдуард Аромат — может, это и дико звучит — как у незначительно выдержанного рома. Если честно, сперва даже пробовать боялся. Но по вкусу оказалось — очень здорово! Причем аромат и вкус образуют удачный тандем.

Александр От чеснока в аромате мало что осталось: это что-то новенькое. Думаю, продукт заслуживает того, чтобы подавать его отдельно в небольших пиалочках без дополнительного кулинарного сопровождения, чтобы распробовать и понять вкус. Возможно, это будет удачный «комплимент» от шеф-повара, для того чтобы у гостя разыгрался аппетит.



Салат со слайсами из утки, приготовленной в хоспере, на подушке из маш-салата с томатами черри и мини-лукчиком в бальзамическом уксусе от «Дарлингтон»

СОВМЕСТНОЕ СУЩЕСТВОВАНИЕ

Александр Я бы использовал этот лук в мясных и овощных салатах. Подавать его со сладким солодовым хлебом — тоже хороший вариант, тогда кислотность лука не будет казаться чересчур яркой.

Эдуард В отношении алкогольной сочетаемости что-то вертится в голове, но это, конечно же, не вино. Возможно, это будет мадейра или какой-нибудь яркий островной виски с йодированным торфяным ароматом. Впрочем, хлебный алкогольный напиток тоже, думаю, подойдет.

ХАРАКТЕРНАЯ ДЕТАЛЬ

Александр В нем вкус и аромат — как два разных мира. Аромат сам по себе необычен, но он не раскрывает интриги вкуса, который оказывается неожиданно нежным без привычной для свежих луковок резкости. Возможно, за эту нежданную мягкость мы должны быть благодарны бальзаму.

Эдуард Учитывая его аромат, я бы немного изменил этикетку: вместо «Made with love» написал бы «Made with humour» (смеется). Мне кажется, из этого лука необходимо делать гастрономические обманки, как это популярно в Европе. Думаю, каждый, кто попробует этот лук, будет приятно удивлен: он таит открытия.



Аромат продукта — настоящая луковая квинтэссенция с присущей ей резкостью. Интересно то, что его вкус — совершенно другой, более мягкий, с приятными сладкими оттенками.



КОНСЕРВЫ

**Дарлингтон
Лучок**

450 Г / МИНИ / В БАЛЬЗАМИКЕ

~~264.90~~
199⁰⁰ ₺



Такие консервы – удобный вариант и для ценителей артишоков, и для тех, кто только собирается открыть для себя их насыщенный, немного похожий на ореховый вкус, за который этот овощ обожают в Европе.



КОНСЕРВЫ

Монтанини Артишоки

280 Г / С ТРАВАМИ / РЕЗАННЫЕ /
В ПОДСОЛНЕЧНОМ МАСЛЕ

~~412.40~~
319⁰⁰ Р



Артишоки с травами от «Монтанини» с картофельным пюре, обжаренным шпинатом и белыми грибами

СОВМЕСТНОЕ СУЩЕСТВОВАНИЕ

Александр: Артишоки можно подавать отдельно, в качестве самостоятельной закуски, сопроводив маслом, в котором они хранятся, и добавив соли и перца. Но еще лучше определить их в компанию мяса или дичи – жареной утки, например, в качестве гарнира или сопровождающего ингредиента.

Эдуард: У меня такие ассоциации: лето, открытая терраса, свежий воздух и бокальчик розового вина, которое не обладает достаточно сильным вкусом, зато радуется ярким ароматом. Что-нибудь из регионов Прованс или Лангедок отлично подойдет к этим артишокам.

ХАРАКТЕРНАЯ ДЕТАЛЬ

Александр Обратите внимание: несмотря на то что артишоки хранятся в масле, на вкус они не кажутся жирными. В отличие от многих подобных закусок, они не впитывают, как губка, жидкие составляющие блюда, но при этом сохраняют свою сочность. Кстати, масло тоже очень вкусное само по себе – возможно, благодаря входящим в состав бальзаму и горчице. Его можно использовать в качестве заправки для блюд с нежным вкусом.

Эдуард Аромат артишоков чрезвычайно интересный. Правда, при слепой дегустации я бы сказал, что в банке одна из разновидностей гороха.



Салат с бужениной и маринованными соломенными грибами «Монтанини» под белым соусом

СОВМЕСТНОЕ СУЩЕСТВОВАНИЕ

Эдуард Я в очередной раз признаю, что маринованные в чем-либо грибы довольно сложно сочетать с изысканным алкоголем, последний по вкусу окажется в разы сильнее. Так что ничего, кроме ассоциаций с традиционным русским напитком хорошего качества, я привести не могу.

Александр Думаю, что уравновесить соотношение вкуса грибов и алкоголя можно, если «довести» их кубанским ароматным маслом и добавить зеленого лука для резкости. Если вести речь о добавлении в блюда, то широкое поле деятельности — салаты.

ХАРАКТЕРНАЯ ДЕТАЛЬ

Александр Масло, в котором выпускаются грибы, играет роль определенной «среды», поэтому их аромат может быть обманчивым, чем-то даже напоминать жареный лук. В целом на вкус они показались мне спокойными. В самостоятельном виде, думаю, их стоит подавать на шпажках в качестве легкой закуски, предварающей трапезу: они не останутся без внимания благодаря своей интересной форме и хорошей структуре.



В составе продукта так называемые соломенные грибы, приправленные пряными травами и консервированные в подсолнечном масле. Вкус этих шелковистых грибов вряд ли можно назвать ярким: он, скорее, «мясной». Зато они отлично впишутся в состав более сложного блюда.



КОНСЕРВЫ

**Монтанини
Гриб**

280 Г / СОЛОМЕННЫЙ

~~279.90~~
209⁰⁰ ₴



ЖИЗНИ ГЛОТОК

ПОДГОТОВИЛА

София Старцева

Кисломолочный продукт, созданный на Кубани, не зря носит название «Биота», что в переводе с древнегреческого означает «жизнь».

Подробнее – в беседе с Сергеем Гаевым.



Сергей Гаевый,
зам генерального директора
ООО «ПК «Кубаньтехносервис»

Сергей Николаевич, что представляет собой «Биота»?

Под торговой маркой «Биота» наша компания выпускает бифилакт и сметану — пробиотические кисломолочные продукты с живыми бифидум- и лактобактериями в терапевтической концентрации — 106 КОЕ/г. Сметана «Биота» — относительная новинка, а бифилакт той же марки был разработан еще в 1994 году. И все 20 лет, что прошли с момента выпуска первой партии продукта, мы продолжаем совершенствовать технологию.

В двух словах, к чему привели эти изменения?

Модернизация технологии отразилась на вкусе и консистенции бифилакта.

Те, кто знает нашу марку давно, помнят, что раньше вкусу «Биоты» была при-
суща выраженная кислинка, что не очень нравилось малышам. Сейчас же
напиток стал слаще: в составе есть фруктоза, не сахар. По консистенции он
ближе к простокваше или ряженке. Кстати, именно на классические продукты
русской кухни мы и ориентировались, работая над вкусом «Биоты». Нам хо-
телось, чтобы современный продукт напоминал старинные кисломолочные
напитки, знакомые и любимые многими поколениями.

И все же в «Биоте» вкус не главное?

Всех тонкостей раскрыть не могу, поскольку технология изготовления и состав
защищены тремя патентами (наличие патентов подтверждает факт научных
открытий и эксклюзивные права на производство продукта. — Прим. ред.), но
суть состоит в том, что в «Биоте» бифидо- и лактобактерии находятся в живой
активной фазе в терапевтической дозе. Это позволяет восстанавливать микро-
флору организма интенсивнее, чем то делают сухие аналоги, которые, как вы
знаете, продаются в аптеках. Достаточно 10 мл бифилакта «Биота», чтобы
покрыть суточную потребность человека в упомянутых бактериях. Плюс к
этому в бифилакте содержатся молочная, яблочная, янтарная, фолиевая и
пантотеновая аминокислоты, легкоусвояемый белок и множество витаминов.

Раньше вашу продукцию можно было встретить только в аптеках, верно?

Да, так было ранее. Но все больше людей задумываются о пользе потребляемых
продуктов, и покупателям важно иметь возможность приобрести требуемый
продукт неподалеку от дома или работы. Поэтому сегодня бифилакт и смета-
на нашей марки продаются в супермаркетах.

Поставляется ли «Биота» в другие регионы?

Марка «Биота» — своеобразный специалитет Краснодарского края. Дело в том,
что бифилакт — живой кисломолочный продукт, в котором не содержатся ни
консерванты, ни стабилизаторы: перевозить его на далекие расстояния прак-
тически невозможно. Срок хранения — максимум 10 дней. А потому «Биота»
эксклюзивно представлена только в нашем регионе.



В основе продукции «Биота» — цель-
ное сертифицированное молоко без
генетически модифицированных ком-
понентов, гормонов, их аналогов или
антибиотиков.

В процессе переработки молока би-
фидум- и лактобактериями содержа-
ние свободных аминокислот увеличи-
вается на 12–13 %, а ненасыщенных
жирных кислот — на 18,6 %.



На предприятии работает професси-
ональный, квалифицированный
коллектив: биотехнологи, микробио-
логи, врачи-бактериологи, инже-
неры, лаборанты.

«БИОТА» СОДЕРЖИТ ВИТАМИНЫ:

B1

B2

B12

K

C

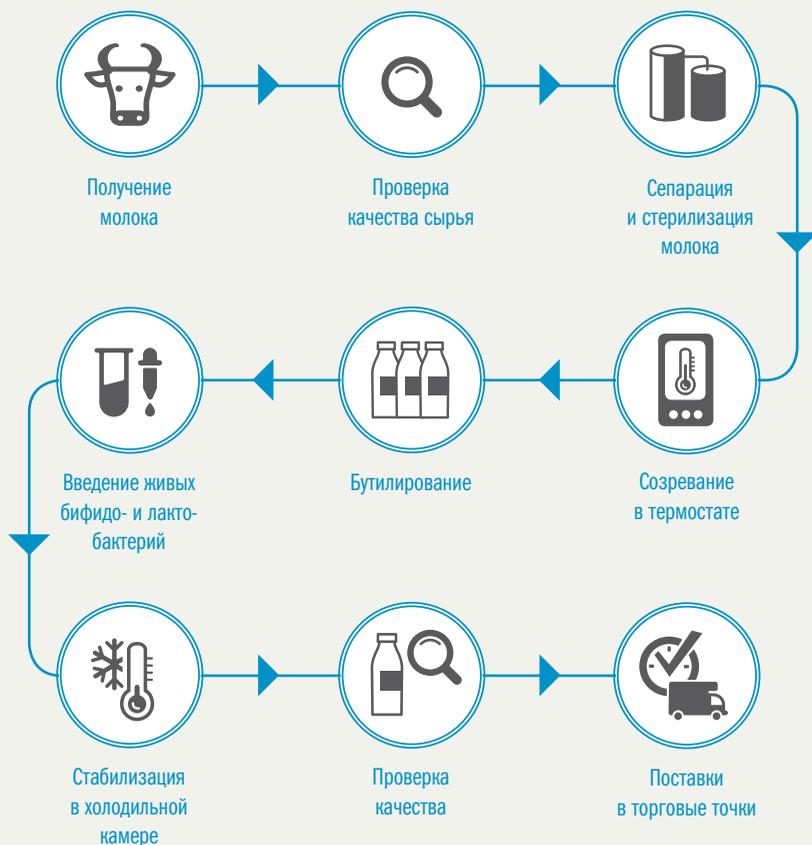
E

PP

A

D

Технология изготовления «Биоты»



Продукцию марки «Биота» изготавливают термостатным способом, и, как результат, 87% – биологическая ценность белка в «Биоте». Для сравнения, средняя биологическая ценность молока – 32%.



СОВЕТ

Бифилакт «Биота» может стать основой для живого йогурта. Достаточно измельчить в блендере свежую клубнику, малину, банан или иные любимые ягоды и фрукты и размешать с бифилактом.



ООО «ПК «Кубаньтехносервис» осуществляет проверку качества «Биоты» на всех этапах производства начиная от сырья и заканчивая лабораторной экспертизой готовой продукции.



8 золотых медалей и 27 дипломов победителей, подписанных министром сельского хозяйства РФ, получено компанией на всесоюзных смотрах-конкурсах молочных продуктов за выпускаемую линейку под маркой «Биота».



БИФИЛАКТ
Биота

0,25 л /
ЖИРНОСТЬ 1%

~~54.70~~
52⁰⁰ ₺

Бифилакт «Биота» не содержит легкоусвояемых углеводов, консервантов, стабилизаторов, красителей, вкусовых и ароматических добавок.

ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ



Английское наследие

Печенье по семейным рецептам из графства Ланкашир

Викторианская кудесница Анна Вилд пекала своим детям и внукам вкуснейшее домашнее печенье. А семейная пекарня, названная в ее честь, уже четыре поколения использует бабушкины рецепты.

Классическое и фигурное, всех размеров и вкусов, сохраненное в очаровательных упаковках, это печенье делает английское чаепитие родным для всех.

ВКУСЫ ПЕЧЕНЬЯ ОТ «ГРАНДМА ВИЛДС» В «ТАБРИСЕ»


Grandma Wild's

ПЕСОЧНОЕ:
шоколадное
шоколадная крошка и апельсин
двойной шоколад
темный шоколад и имбирь
с топленным маслом
имбирное
ОВСЯНОЕ

Во всех супермаркетах «Табрис».



Новая серия

Артур Саркисян презентовал второй выпуск авторского гида по российским винам, все больше удивляясь тому, с какой скоростью растет качество местного вина.

ПОДГОТОВИЛА *Екатерина Мельникова*

Это уже второй выпущенный вами гид по российским винам — чем он отличается от прошлогодней версии?

Мы полностью пересмотрели концепцию в целом — постарались уйти от так называемого советского стиля, в котором он был изначально задуман, сделали справочник более удобным для чтения, изменив шрифт, верстку и формат. Еще одно техническое новшество — вместо описаний того, с чем сочетается то или иное вино, как было в предыдущем гиде, появились пиктограммы, наглядно демонстрирующие эти детали. А главное — мы подняли проходной балл для вин-участников с 75 до 80. Это произошло потому, что количество хороших вин заметно растет. Если в прошлом году мы буквально днем с огнем искали достойных производителей, чтобы наш гид выглядел полноценной книжкой, а не тоненькой брошюрой, то сейчас конкуренция настолько серьезная, что пришлось переходить на новый качественно-оценочный уровень, чтобы отметить самые достойные образцы. Если все будет продвигаться такими темпами, то, думаю, через пару лет проходной балл достигнет отметки 85.

В ТОМ, ЧТОБЫ ПОПАСТЬ В ГИД, В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ЗАИНТЕРЕСОВАНЫ БОЛЬШИЕ ПРОИЗВОДСТВА — У НИХ ПОСТОЯННО ЧТО-ТО ПРОИСХОДИТ: ОТКРЫВАЮТСЯ НОВЫЕ ЦЕХА, СТАВИТСЯ НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ПОЯВЛЯЮТСЯ НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПОЭТОМУ ИМ ИНТЕРЕСНО, ЧТОБЫ ЛЮДИ ОБ ЭТОМ ЗНАЛИ.

Производители вина каким-то образом проявляют желание участвовать в вашем гиде? Или это исключительно ваше решение — к кому ехать, а кого, возможно, проигнорировать?

Я составляю «обязательную программу» — список хозяйств и предприятий, необходимых к рассмотрению. Правда, появилось такое количество новых производителей, что даже за выделенные нами на рабочую поездку 18 дней мы не успели охватить все, что хотели.

Кстати, еще одно новшество этого года — разделение внутри гида официальных производителей вина и гаражистов, которые теперь фигурируют в книге как «фермерские хозяйства». Баллы в этот раз мы им не ставили, потому что, наверное, это не совсем справедливо —



Артур Саркисян

Глава Союза сомелье и экспертов России

4500 км

преодолели винные эксперты за время поездки по винным компаниям



все-таки большие предприятия вкладывают серьезные деньги в производство и оборудование, а гаражисты в основном делают вино для своего удовольствия и для того, чтобы угодить вкусам своих гостей.

Авторский статус гида подразумевает персональную ответственность и субъективность оценок. Были ли в связи с этим недоразумения с производителями, недовольными тем, как вы оценили их продукцию?

Мое мнение, безусловно, профессиональное, но при этом еще и субъективное. Если я вижу, что вино заслуживает отображения в гиде или, наоборот, не дотягивает до отметки 80, то я никого не спрашиваю, писать ли о нем и как его оценивать. Безусловно, многим не понравились выставленные им оценки. На меня обижались даже друзья-виноделы, правда, со временем все они понимали, почему я поставил им не самые высокие оценки. Опыт показывает, что если подход к работе у производителя правильный, то это недовольство служит хорошей мотивацией роста и развития.

Я оцениваю вино таким образом, чтобы оно соответствовало пониманию потребителя, а не неким амбициям, которые есть у самих производителей. И моя совесть чиста — я делаю все открыто, честно и независимо от каких-то конкретных производителей, поэтому если кому-то что-то не нравится, это их проблемы.

ЕСЛИ ВИНО СТОИТ 500 РУБЛЕЙ И ПРИ ЭТОМ ПОЛУЧАЕТ 84 БАЛЛА, ТО ЭТО АБСОЛЮТНО НОРМАЛЬНАЯ СИТУАЦИЯ, А В СЛУЧАЕ ЕСЛИ ПРИ ТАКОМ ЖЕ КОЛИЧЕСТВЕ БАЛЛОВ ЕГО ЦЕНА СОСТАВЛЯЕТ, К ПРИМЕРУ, 1200 РУБЛЕЙ, ТОГДА ЭТО УЖЕ НЕ ОЧЕНЬ ХОРОШО.

Оценивая вина для гида 2014 года, вы все так же базировались на «системе Паркера»? Не было ли у вас в ходе работы над сборником желания применить иную классификацию либо добавить к ней какие-то авторские трансформации?

Добавлять к паркеровской системе что-то свое нет никакого смысла. Единственный момент, которым мы ее дополнили, — это соотношение цены и качества напитков. В гиде оно выглядит следующим об-



Винный гид за 2014 год охватил не только Краснодарский край и Ростовскую область, но еще и несколько хозяйств вблизи Волгограда.



100-балльный рейтинг Роберта Паркера учитывает:

- внешний вид и цвет вина
- аромат и букет
- вкус и послевкусие
- потенциал развития и выдержки

разом: если, допустим, вино стоит 500 рублей и при этом получает 84 балла, то это абсолютно нормальная ситуация, а в случае если при таком же количестве баллов его цена составляет, к примеру, 1200 рублей, тогда это уже не очень хорошо. Таким образом, покупатель, сверившись с гидом, будет понимать, стоит ли вино суммы, обозначенной на ценнике.

Ваша книга предназначена прежде всего тем, кто как минимум интересуется культурой виноделия. А что в ней могут найти те, кто только стал на путь познания благородных напитков?

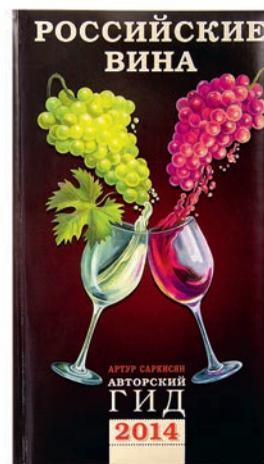
Я бы не стал говорить, что гид планировался только для тех, кто погружен в винную тему — он рассчитан на обе аудитории. Наша книга — это в первую очередь обучающий материал для потребителя, направленный на то, чтобы он понимал, что происходит в его стране и почему одно вино лучше другого. Да, не будем скрывать, большинство посетителей супермаркетов вообще не владеет информацией о вине в целом и о российском виноделии в частности. Поэтому, купив гид в первый раз и доверившись опубликованной в нем информации, можно шаг за шагом изучать культуру вина, открывая для себя новые интересные образцы. Профессионалам гид, безусловно, тоже интересен — в первую очередь потому, что до его выхода в нашей стране в принципе не было книги, которая бы полностью описывала винодельческие регионы и их особенности. Тем более что гид будет выходить каждый год, поэтому читателям будет легко наблюдать динамику развития российского виноделия.

А какая динамика ожидает ваш гид в следующем году? Планируете ли вы расширить его географию и включить в книгу бурно обсуждаемый сегодня Крым?

Планы на этот и следующий год у нас очень большие. Да, безусловно, мы планируем посетить новые регионы. Это и Дагестан, причем с его коньячным производством, и Крым. Правда, что касается последнего, он предполагает просто огромный объем работы — во-первых, нужно собрать адекватную информацию о местных производителях, затем съездить туда посмотреть производства и потом все это описать. Но, уверен, мы справимся, так что уже могу с уверенностью сказать, что в гид за 2015 год обязательно войдут крымские вина. **Т**

2013 ГОД,

по мнению Артура Саркисяна, дал хороший «урожай» вин, которые свободно могут состязаться с качественными иностранными конкурентами.



КНИГА

**Авторский гид 2014
Российские вина***

1 ШТ. / АРТУР САРКИСЯН

~~406.00~~
339⁰⁰ ₺

Продукция не предназначена для лиц, не достигших совершеннолетия.



У тех, кого природа не наделила вкусом, длинные лица, длинные глаза и носы, и, какого бы они ни были роста, в их пропорциях всегда есть какая-то вытянутость. Волосы темные и тусклые, эти люди никогда не бывают пухлыми. Это они придумали брюки.

Жан-Антельм Брийя-Саварен

Дело о вкусе

Французский судья Жан-Антельм Брийя-Саварен, отстаивая права человека, пришел к выводу, что главное право – чувствовать.

подготовила *Евгения Кавун*

Отголоски мыслей и прямые цитаты Брийя-Саварена просочились в каждую книгу, пусть даже отдаленно связанную с кулинарией. А его фразу «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты» знают все. Удивительно, ведь француз не был ни именитым шефом, ни экспертом в гастрономии. Будучи юристом, он впервые рассмотрел трапезу как сложный процесс и задумался о восприятии вкуса, назвав его самым честным чувством, в отличие от обманчивых зрения и слуха.

❖ ЗАКОННОЕ НАСЛЕДИЕ ❖

В небольшом южном французском городе Белли 1 апреля 1755 года Жан появился на свет в весьма состоятельной семье. Его мать состояла в родстве с известной всем парижанам мадам Рекамье, владелицей изысканного салона. Отец, юрист, имел роскошные венецианские корни — в роду Саварини имелись даже кардиналы. Жан, старший из восьмерых детей, получил юридическое образование в Дижоне и в 23 года вернулся



Жан-Антельм
Брийя-Саварен

в уютный Белли. Ритм французской глубинки той эпохи чуть позже прекрасно описал Бальзак: «Жизнь в провинции была столь монотонной, что еда там становилась средоточием всех интересов», — здесь и стоит искать суть пристального отношения месть Саварена к кулинарии. Однако выпускник дижонского юрфака недолго скучал, вскоре его судьба тесно сплелась с историей страны. С началом революции он вошел в национальное учредительное собрание и прославил свое имя публичным выступлением в поддержку смертной казни. По иронии судьбы его самого приговорили к смерти: в конце 1792 года Саварена избрали бургомистром родного Белли, а через год он впал в немилость к Парижу и вынужден был бежать.

❖ СКРИПАЧ, ПРОФЕССОР И СУДЬЯ ❖

Жан оказался в Швейцарии, где раздобыл фальшивый паспорт и отправился за океан. В Роттер-



Брийя-Саварена считают отцом низкоуглеводной диеты. В трактате «Физиология вкуса» он заявил, что сахар и белая мука — причина тучности, и предложил заменить углеводы продуктами, богатыми белком.

даме француз затерялся в толпе эмигрантов и спустя 80 дней оказался в Америке. Жил в Бостоне, Филадельфии и Хартфорде, давал уроки скрипки, снискал почет в музыкальных кругах и стал первой скрипкой нью-йоркского театра «Парк» (Park Theatre). Но на родину его тянуло непреодолимо. После восшествия на престол Наполеона беглец вернулся во Францию, поселился в ранее конфискованном доме и получил работу в суде. Стабильность позволила заняться творчеством. Судья Брийя-Саварен выпустил серию книг о законах и политэкономии, но славу ему



Второе издание
«Физиологии вкуса», 1838

«Стол — единственное место, где люди не скучают с первой же минуты»

Ж. С.



Гены влияют на восприятие вкуса. Впервые об этом заговорил в 1931 году химик американской фирмы «Дюпон» Артур Фокс. Сегодня открыто около 30 генов, отвечающих за один только горький вкус.

принесла та, что он опубликовал анонимно за два месяца до кончины. В декабре 1825 года на прилавках страны появилась «Физиология вкуса, или трансцендентная кулинария. Теоретическая, историческая и тематическая работа, посвященная кулинарии Парижа». Книга о еде без единого рецепта. Автором значился загадочный «один профессор», но вскоре имя Жана-Антельма раскрылось, и о нем заговорили все.

❖ ПРОЦЕССУАЛЬНОСТЬ ЕДЫ ❖

В «Физиологии вкуса» судья Брийя-Саварен подошел к еде как к процессуальному действию. Искусно владевший шестью языками, он не стеснялся примешивать к французскому понятию из других культур, немалый жизненный и гастрономический опыт. Перепрыгивая от мысли к мысли,

он оставался в высоком стиле, выдавая чистые афоризмы, быстро подхваченные миром. Собранные за четверть века истории и анекдоты то забавляют, то заставляют задуматься: «Вкус — это талант. Он может быть несколько исправлен учением и опытом, но часто знания лишь портят его. Вкус есть мировоззрение, мировосприятие, миропонимание». Саварен стал философом от кулинарии, а главное — выделил ее как предмет для изучения. Он говорил о вкусе на трех уровнях: физическом механизме восприятия, моральном — впечатлении от еды и материальном, возникающем при контакте с пищей. Аромату блюд он также уделил внимание: «Обоняние и вкус образуют общее чувство, рот — это лаборатория, нос — камин, первый служит для восприятия осязаемых предметов, второй — для восприятия летучих веществ. Предметы, обладающие вкусом, имеют и запах, а когда исключается запах, парализуется вкус». Рассуждения его слабо подкреплены наукой, но труд автора подтолкнул ученых к серьезным исследованиям уже с точки зрения физиологии и химии.

❖ ВОПРОС ВОСПРИЯТИЯ ❖

Еда заставляет нас переживать незабываемые впечатления. Мы с удовольствием обсуждаем то, что едим, спорим о вкусах, выкладываем фотографии завтрака-обеда-ужина в социальных сетях. Ведь вкусовые впечатления — одни из самых мощных. И если Саварен рассуждал о еде и физиологии вкуса интуитивно, без научного подхода, то бум молекулярной биологии и генетики позволил современным ученым лучше разобраться

«От бургундского начинаешь думать о глупостях, от бордо — говорить о них, а от шампанского — совершать их»

Ж. С.



Французский сыродел Анри Андруэ в 1930 году увековечил имя Саварена в нежном пастообразном сыре из коровьего молока с тонкой корочкой и вкусом сливок, с кислинкой и ароматом цитрусовых. «Брийя-Саварен» готовят в Нормандии, относятся к разряду «сыров с тройными сливками»: в процессе приготовления в молоко дополнительно добавляются сливки, от чего сыр становится более насыщенным и жирным.



Адольф Фик

в вопросе. Немецкий физиолог Адольф Фик выделил четыре вкуса, которыми мы ныне оперируем: сладкий, кислый, соленый, горький. В 1908 году профессор Токийского императорского университета Кикунэ Икедак описал пятый вкус — умами (от японского слова «приятный»), который присущ

нежному мясу с брюшка тунца. Правда, официально признали умами только 40 лет назад. Сегодня ученые спорят, добавить ли к классификации новые — металлический, вкус кальция, лакричный, вкус жира и чистой воды или иные. И делают они это, видимо, не зря: если верить Брийя-Саварену, «открытие нового блюда для счастья человеческого важнее, чем открытие нового светила». А спорить о вкусах и наслаждаться ими, совершая гастрономические открытия, мы можем каждый день, главное — не останавливаться в постижении новых рецептов. **T**



Французские кулинары зафиксировали имя Жана-Антельма Брийя-Саварена не только в книгах, но и в блюдах. Самое популярное — «саварен» — аналог ромовой бабы, пропитанный пряным вином или ромом дрожжевой пирог-кольцо, в середину которого укладывают ягоды и фрукты, покрытые взбитыми сливками.



ФОРМА

Тескома Делиция

1 ШТ. / 24 СМ / КРУГЛАЯ /

РАСКЛАДНАЯ / ДЛЯ ТОРТА И КЕКСА

~~860.40~~

759⁰⁰ Р

«Вечер без сыра подобен красавице с одним глазом»

Ж. С.

10 000
ВКУСОВЫХ РЕЦЕПТОРОВ НАХОДИТСЯ ВО РТУ

5000
ИЗ НИХ НАХОДИТСЯ НА ЯЗЫКЕ



Кислое и соленое воспринимают листовидные рецепторы, которые находятся по краям языка.



К горькому чувствительны чашевидные рецепторы, которые расположены у корня языка.



В каждом рецепторе есть вкусовая почка, улавливающая вкус. От нее по цепочке биохимических реакций нервы передают сигнал в мозг со скоростью



10 ДНЕЙ

Рецепторы обновляются каждые 10 дней, поэтому одно и то же блюдо всегда воспринимается по-новому.

45 000 КМ/С



За восприятие сладкого и умами отвечают грибовидные рецепторы. Они занимают две передние трети и частично рассеяны по всему языку.



В первой половине жизни у человека больше рецепторов, отвечающих за сладкое и умами, с возрастом их все меньше, за счет чего активнее воспринимается горькое.



Для восприятия вкуса рецепторами важна температура еды: он выражен максимально, если она равна температуре тела.

«Наслаждение вкусом остается до конца, чтобы утешать нас в потере остальных»

Ж. С.



подготовила
Сабина Бабаева

Роман в розовом цвете

Одну из главных ролей в новом фильме культового режиссера Уэса Андерсона сыграло... пирожное в кукольно-розовой коробке с шелковой ленточкой.

После того как этой весной на экраны вышел фильм американского режиссера Уэса Андерсона «Отель «Гранд Будапешт» о приключениях остроумного консьержа месье Густава и его юного помощника Зеро Мустафы, поклонники творчества режиссера тут же бросились разбирать фильм по деталям и чуть ли не рассматривать под микроскопом. В частности, занялись изучением цветового спектра нового фильма. Он выполнен в теплых тонах от розового и бежевого до карамельного и нежно-коричневого. Цвета совсем как в изысканной



Кондитерская Мендля производит исключительно пирожные «Шоколадная кокотка», настолько они любимы горожанами и восхитительны на вкус.



кондитерской. И она есть в «Гранд Будапеште» — кондитерская Мендля (Mendl's) — и даже играет решающую роль в сюжете. Здесь работает возлюбленная Зеро, преданная Агата: с утра до ночи без усталости трудится, выпекая знаменитые на весь выдуманный Андерсоном город пирожные. Они похожи на прелестные пирамидки и настолько изящны и хороши на вкус, что тюремщик, получив посылку с пирожным от Агаты, не решается разорвать хрупкий десерт и посмотреть, что спрятано внутри. А внутри спрятано то, что и помогло хитроумным героям Андерсона спастись. ①

ЗВЕЗДЫ ФИЛЬМА «ОТЕЛЬ «ГРАНД БУДАПЕШТ»



Оуэн Уилсон



Ральф Файнс



Эдриен Броуди



Билл Мюррей

В «Отеле «Гранд Будапешт» невероятное число кинозвезд, чуть ли не каждого персонажа играет культовый актер. Среди них Ральф Файнс, Эдриен Броуди, Джуд Лоу, Уиллем Дефо, Тильда Суинтон, Билл Мюррей, Эдвард Норто́н, Сирша Рона́н, Леа Сейду, Оуэн Уилсон, Том Уилкинсон, Харви Кейтель, Джейсон Шварцман, Маттье Амальрик.

УЭСА АНДЕРСОНА ЗА ЕГО СТРАСТЬ К ДЕТАЛЯМ НАЗЫВАЮТ ХИПСТЕРОМ: В СВОИХ ФИЛЬМАХ РЕЖИССЕР ТЩАТЕЛЬНО РАБОТАЕТ НАД КАЖДОЙ ВИЗУАЛЬНОЙ ДЕТАЛЬЮ, ЦВЕТОМ, МУЗЫКОЙ. ЛЮБОЙ КАДР У ПЕРФЕКЦИОНИСТА АНДЕРСОНА — КАК ОТДЕЛЬНАЯ КАРТИНКА, КОТОРУЮ МОЖНО РАССМАТРИВАТЬ БЕСКОНЕЧНО.



КРАСИТЕЛЬ ПИЩЕВОЙ
Парфэ
30 г / для кондитерских
изделий

~~55.50~~
45⁰⁰ ₺

Натуральные красители насыщенных оттенков — незаменимые помощники кондитеров. За цвета отвечают куркумин, хлорофилл и другие природные компоненты.

Пирожное «Шоколадная кокотка»

1 час / 10 шт.

Специально по нашей просьбе Евгения Рыбка, хозяйка домашней кондитерской «Рыбкино», повторила рецепт пирожного и поделится секретами приготовления десерта в эксклюзивном видео в электронной версии журнала на apps.tabris.com.



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА

Мука – 180 г

Вода – 230 мл

Сливочное масло – 100 г

Яйца – 4 шт.

Соль, сахар – щепотка

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА И ГЛАЗУРИ

Молоко – 375 мл

Молочный

шоколад – по вкусу

Желтки – 3 шт.

Сахар – 50 г

Какао – 2 ч. л.

Мука – 1 ст. л.

Кукурузный

крахмал – 2 ст. л.

Пищевые

красители – 3 цвета

Фисташки – для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Вскипятить воду с маслом, солью и сахаром. Снять с огня и быстро вмешать просеянную муку. Вернуть миску на огонь, готовить несколько минут, помешивая, пока тесто не превратится в один комок. Остудить и ввести яйца, тщательно перемешивая.
- 2 Застелить противень пергаментной бумагой и выложить ложкой шарики теста разных размеров. Выпекать 30 минут при 180 °С. Готовые заварные пирожные снять с противня и проколоть, чтобы вышел горячий воздух.
- 3 Для крема слегка нагреть молоко и растопить в нем шоколад. Взбить желтки с сахаром, мукой, какао и двумя ложками крахмала. Тонкой струйкой добавить половину шоколадного молока, по-

мешивая. Затем смесь вылить в оставшееся молоко, оставить на маленьком огне, помешивая, пока она не загустеет. Снять с огня и остудить.

- 4 Наполнить большие и средние шарики теста кремом.
- 5 Приготовить сахарную глазурь, смешав сахарную пудру с ванилью и молоком до нужной консистенции. Разделить смесь на три части, добавить пищевые красители: розовый, лавандовый и зеленый.
- 6 Большой шарик с начинкой наполовину окунуть в розовую глазурь, средний — в лавандовую. Соединить их вместе, соорудив пирамидку. Сверху положить маленький шарик, политый зеленой глазурью. Украсить фисташкой.



Интерактивный журнал

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



ТОЛЬКО В ЭЛЕКТРОННОЙ ВЕРСИИ

- фотоинструкции по приготовлению пирожного из фильма Уэса Андерсона
- фоторепортаж с дегустации закусок из Испании и Англии

+10

эксклюзивных рецептов
от поваров Краснодара и Москвы



Версия журнала
для мобильных устройств
на apps.tabris.ru

16+



СНЯТЬ СЛИВКИ

Пока французские гурманы (во главе с Фредерикой Эрнестиной Грассер Эрме) создают «Товарищество жира», обезжиренные продукты набирают популярность – и не зря.

подготовил *Дмитрий Конкин*

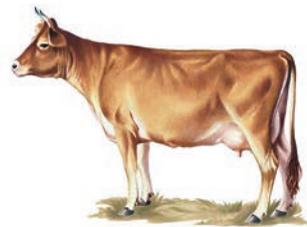


Фредерика Эрнестина Грассер Эрме, кулинар, автор около 80 книг, ратует за то, чтобы производители продуктов не изменяли их вкус, обезжиривая и придавая иные, не свойственные им от природы качества.

В первую очередь растет востребованность обезжиренного молока и его производных: йогуртов, кефира, творога. Даже производители сыра, отвечая запросам клиентов, создали образец с ранее невообразимыми для этого продукта характеристиками. Несколько слов об особенностях обезжиренной «молочки» — в нашем кратком обзоре.

3,2 – 6 %

Жирность натурального цельного молока зависит от породы и особенности кормления животного. Процент жира может колебаться в диапазоне от 3,2 до 6 %. Исключение: джерсейская порода коров, редко, но дающая молоко с жирностью до 8 %.



Обезжиренное молоко

ТЕХНОЛОГИЯ Полученное от коров молоко очищают, подогревают обычно до 35–40 °С, чтобы ослабить связи между молекулами, и прогоняют через сепаратор. Там, под действием центробежной силы, молочная взвесь распадается на сливки и обезжиренную 0–0,05%-ную фракцию (известную как обрат, или снятое молоко). На основе этих двух составляющих и получают всю линейку молочных продуктов: масло, сливки, сметану, йогурты, творог разной степени жирности.

ВКУС Выработанное по современной технологии обезжиренное молоко внешне практически неотлично от жирного, разве что в цвете преобладает не желтоватый сливочный, а более холодный голубоватый оттенок. Сперва оно может показаться слегка водянистым, но, распробовав, начинаешь понимать, что продукт обладает полноценной гаммой настоящего молочного вкуса, без досадного для многих специфического «животного» привкуса и запаха.

КАК ПРИМЕНЯТЬ Обезжиренное молоко — прекрасный напиток с высокой биологической активностью: его белки усваиваются на 98 %. А потому его либо пьют в чистом виде, либо добавляют в кофе, коктейли или мюсли. Но стоит и поэкспериментировать, приготовив, например, шафрановое желе с агар-агаром или заварной ванильный крем для десерта на основе обезжиренного творога.

Представленные марки:



30,8 Ккал НА 100 ГРАММОВ

средний уровень калорийности обезжиренного молока

Молоко, в том числе обезжиренное, гораздо легче переносит кипячение, чем заморозку. Причина кроется в структуре капсул молочного жира: их «защитная» оболочка состоит из протеинов и фосфолипидов. При заморозке молекулы воды кристаллизуются и пререзают острыми краями эту защиту, весьма стойкую к высокой температуре.



МЮСЛИ
Биокель
450 Г / С ЯГОДАМИ /
БЕЗ САХАРА / ОВСЯНЫЕ

~~255.20~~
179⁰⁰ ₴

К диетическим молочным продуктам как нельзя кстати окажутся мюсли: с отборными ягодами, но без сахара, созданные, чтобы прибавить к пользе отменный вкус.



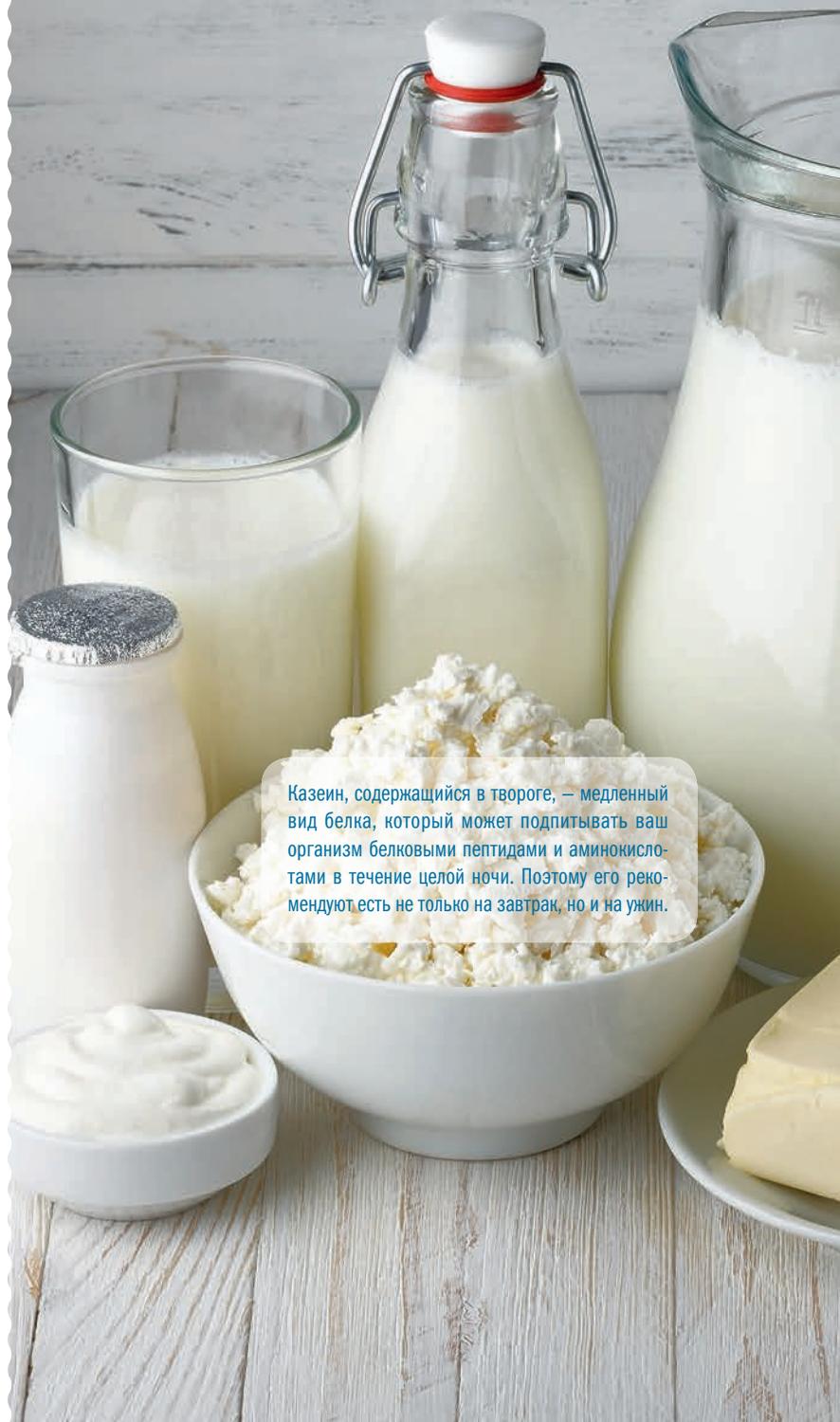
Йогурты

ТЕХНОЛОГИЯ Получают этот продукт путем ферментации обезжиренного молока. Он проходит несколько этапов обработки: нормализацию сухих веществ, гомогенизацию, тепловую обработку, приготовление закваски, сквашивание, добавление фруктово-ягодного наполнителя, охлаждение, термическую обработку.

ВКУС Варьируется от нейтрального до чуть кисловатого: для тех, кто не жалуется даже приятную кислинку, производители выпускают варианты с кусочками натуральных фруктов или ягод. Естественно, заботясь о том, чтобы дополнительные ингредиенты не снизили качество обезжиренного йогурта. При этом низкое содержание жира не означает, что йогурт обязательно будет «неплотным» или жидким. Тот, что не заявлен как питьевой, обладает полноценной густой консистенцией из серии «ложка стоит».

КАК УПОТРЕБЛЯТЬ Для заправки салатов, причем не только фруктовых: смешав с дижонской горчицей, яблочным уксусом, чесноком, сушеными травами. Для замешивания блинов, печенья и основы для коржей. В приготовлении любых йогуртовых и жележных тортов — из тех, что делаются без выпечки, с добавлением фруктов и ягод, и прекрасно едятся охлажденными. Или же — для шербетов на основе фруктов, меда и имбиря.

Представленные марки:



Казеин, содержащийся в твороге, — медленный вид белка, который может подпитывать ваш организм белковыми пептидами и аминокислотами в течение целой ночи. Поэтому его рекомендуют есть не только на завтрак, но и на ужин.



На импортных упаковках обезжиренных продуктов можно увидеть маркировку Skim или Fat Free.



Творог 0%-ный

ТЕХНОЛОГИЯ Для производства творога обезжиренное молоко заквашивают на чистых культурах мезофильных лактококков. Полученный сгусток прогревают (до температуры от 35 до 50 °С в зависимости от технологии), отделяют от сыворотки, гомогенизируют и прессуют.

ВКУС Главное отличительное свойство обезжиренного творога от прочих — рассыпчатая консистенция, с крупинками, которые в зависимости от производителя могут быть более или менее выраженными. Цвет, как и у снятого молока, с холодными оттенками, а вкус мягкий, без резкой кислотности, свойственной многим более жирным видам.

КАК ПРИМЕНЯТЬ Сам по себе этот продукт может показаться слегка простоватым, а потому потребует акцентов. Финики, инжир или ароматная майская клубника будут кстати. Или приготовить на его основе имбирный салатный соус, творожные рулетики с цукини, торт, не требующий выпечки (например, тот же чизкейк из обезжиренного творога получится ничуть не хуже «полновесного»).

Представленные марки:



**Кубанская
Буренка**



Сыр 5%-ной жирности

ТЕХНОЛОГИЯ Производятся обезжиренные сыры по тем же принципам, что и прочие, с учетом специфики. Дело в том, что оставшиеся после сепарации в обезжиренном молоке жировые капсулы меньше по размерам, своих собратьев, отправившихся в сливки. А потому они захватывают меньше молочного казеина и не создают длинных эластичных волокон, которые придают сыру с большой жирностью характерную пластичную структуру.

ВКУС Маложирные сыры на вкус сладковатые, почти нейтральные. В случае с одним из самых редких в мире 5%-ным сыром («Полар» от «Валио») вкус, да и вид напоминают вкус и вид молодого маасдама. В нем нет характерной для твердых сыров солености или сливочного привкуса, а структура плотная, немного пружинящая.

КАК ПРИМЕНЯТЬ Этот сыр легко режется, а потому он станет украшением сырной тарелки и будет хорош в сочетании с хлебцами или фруктами. Попробуйте его также в салатах со свежей зеленью или в составе запеканки с томатами. Учтите, что сыр хорошо плавится, но, застывая, схватывается плотной массой, поэтому горячие блюда с ним нужно подавать сразу.

Представленная марка:





Хлеб странствий

Что приготовить в дорогу юным путешественникам, едущим на природу? Пара проверенных идей в материале кулинарного блогера Татьяны Устюговой.

Начинается время пикников и активного отдыха. А потому в меню вновь актуальны закуски, которые можно взять с собой на длительную прогулку. Среди моих фаворитов — панини и мини-бургеры. Конечно, сегодня булочки для них можно купить. Но испечь самой куда интереснее. А потому я предлагаю вашему вниманию два испытанных мною рецепта. Первый — панини. Это фирменный итальянский сэндвич на основе чабатты с начинкой из сыра и томатов с зеленью. В нашем варианте чабатта готовится без опары. Тесто для нее лучше сделать с вечера, чтобы утром испечь хлеб. Второй рецепт — булочки для мини-бургеров. Вы можете приготовить для них мясные, куриные или рыбные котлеты, положив внутрь любую начинку из овощей. И получится просто объединение — дети оценят. 🍴



ТАТЬЯНА
УСТЮГОВА

мама двоих детей
и кулинарный блогер

Личный блог
childrens-menu.livejournal.com



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Просеять в большую миску муку, добавить соль и дрожжи, перемешать и влить воду. Замесить тесто. Накрыть миску пищевой пленкой и оставить при комнатной температуре на 12—18 часов, чтобы тесто начало бродить.
- 2 Когда тесто подойдет, присыпать стол мукой, на нее выложить тесто, сверху посыпать немного муки. Сформировать из теста буханку с краями в 15 см по длине и ширине. Вновь слегка присыпать мукой, накрыть полотенцем и оставить на 1 час на расстойку. За 30 минут до конца расстойки разогреть духовку до 250 °С.

ЕСЛИ ТЕСТО СИЛЬНО ТЕЧЕТ И НЕ ДЕРЖИТ ФОРМУ

(так бывает в зависимости от качества муки), его следует присыпать мукой, снова сложить в виде квадрата и оставить минут на 20—30: тесто впитает в себя муку и станет менее жидким. А затем повторите манипуляцию с разрезанием теста на 3 части.

- 3 Проверить готовность теста: нажать на него пальцем — должна остаться вмятина. Разрезать массу на 3 равные части. Получившиеся заготовки переложить на противень, выстланный пекарской бумагой, отправить в печь на 20 минут.

Панини

40 минут + подготовка
12 (24) часа / 6 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для чабатты

Пшеничная мука — 400 г

Соль — 8 г

Сухие дрожжи — 3 г

Вода прохладная — 350 мл

Для начинки

Моцарелла — 750 г

Томаты крупные — 3 шт.

Зелень шпината

или рукколы — 1 пучок

- 4 Вынуть хлеб и остудить на решетке. Затем разрезать каждую чабатту вдоль на 2 части, уложить внутрь сыр, томаты и зелень и аккуратно прижать. После плотно завернуть в пищевую пленку и убрать на пару часов в холодильник под гнет.
- 5 Перед подачей освободить панини от пленки, разрезать на половинки и дать согреться при комнатной температуре.



Булочки для мини-бургеров

40 минут + 5 часов на подготовку / 6 порций



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Для опары смешать в большой миске муку и дрожжи, затем молоко и хорошо перемешать. Накрывать миску чистым кухонным полотенцем и оставить при комнатной температуре на 1 час.
- 2 Добавить к опаре просеянную муку, соль и сахар. Растопленное сливочное масло комнатной температуры смешать с желтками и отправить в миску к тесту.
- 3 Хорошо вымесить тесто (8—10 минут вручную или 4—5 минут на низких оборотах планетарным миксером). Переложить ставшее мягким и пластичным тесто в слегка посыпанную мукой миску, накрыть полотенцем и оставить на

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для опары

Мука – 315 г

Сухие дрожжи – 2 ч.л.

Молоко комнатной температуры – 300 мл

Для теста

Мука – 230 г

Соль – 1 ½ ч.л.

Сахар – 3 ст.л.

Желток – 1 шт.

Растопленное сливочное масло – 60 мл

Для посыпки

Семена кунжута – 2 ст. л.

Яйцо – 1 шт.

Молоко – 2 ст. л.

1,5—2 часа. За время расстойки тесто увеличится в объеме в 2 раза.

- 4 Поднявшееся тесто выложить на присыпанный мукой стол, разделить на 24 части (или на 12, если хочется булочки покрупнее). Булочки прикрыть полотенцем и оставить так на 20 минут.
- 5 После придать кусочкам ровную круглую форму и выложить на противень, застеленный пекарской бумагой. Слегка придавить каждую булочку сверху, накрыть противень полотенцем и оставить на 1,5 часа в теплом месте.
- 6 За 30 минут до выпекания разогреть духовку до 200 °С. Взбить яйцо с молоком, смазать каждую булочку и посыпать сверху кунжутом. Отправить в разогретую духовку на 12—20 минут в зависимости от размера булочек. Выпекать до получения золотистой румяной корочки.
- 7 Вынуть булочки из духовки и охладить на решетке. Разрезать пополам и подать с котлетами с соусом, сыром или овощами — по вкусу.

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ

пекарская бумага, силиконовая кисть, миксер, пищевая пленка, кондитерские весы.



Премудрый сыр

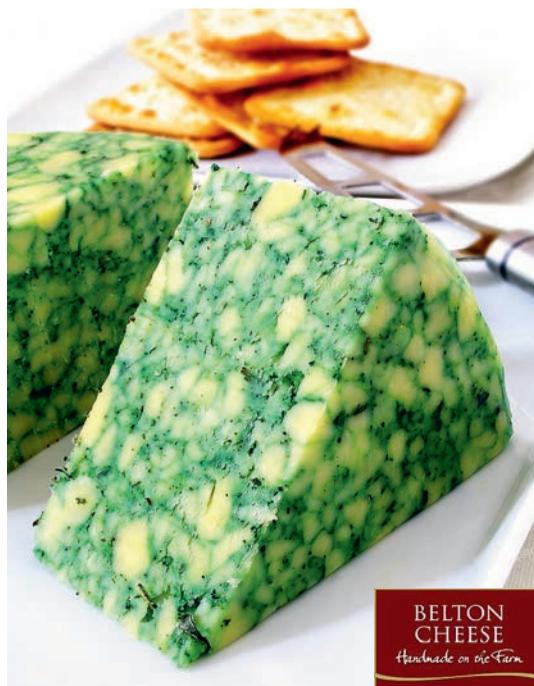
Английское слово «sage» имеет два значения: «шалфей» и «мудрец», а потому британцы справедливо считают, что изготавливать сыр с шалфеем – мудрое решение.

В небольшом английском графстве Шропшир, на берегах реки Северн, 150 лет работает маленькая сыродельная ферма Белтон. Здесь создается один из самых востребованных и редких сыров — «сейдж дерби» (sage derby). Его мраморная текстура с изумрудными прожилками рождается при соединении отборного свежего молока и нежной зелени благоуханного шалфея. Рецепт ухитается корнями в глубь веков, когда в XVII веке местные фермеры впервые добавили пряную траву в сыр дерби, создав продукт, покоривший весь мир.



Ферма Белтон – один из лидеров по производству сыра чеддар, к разновидности которого относится и дерби с шалфеем.

Полутвердый сыр дерби с шалфеем подкупает достаточно плотной текстурой и тонким вкусом с освежающей ноткой шалфея. Последние сто лет за неизменность рецептуры и высокого качества продукта отвечают три поколения семьи Беккет. 



СЫР

**Дерби
Белтон**

1 КГ / С ШАЛФЕЕМ / ЖИРНОСТЬ 48%

~~1 054.13~~
630⁰⁰ ₺



Сыр хорош в качестве десертного блюда и идеально подходит для приготовления пасты, сэндвичей, салатов.



СОЗРЕВАЕТ 12 НЕДЕЛЬ

Сайт: beltoncheese.co.uk

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

Mandarin Gourmet – первая кулинарная студия в Краснодаре

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

1 мая  19:00



- ♥ mandaringurme
- 🗨 Да здравствует май!

13 мая  19:00



- ♥ mandaringurme
- 🗨 Скоро лето

18 мая  12:00, 15:00



- ♥ mandaringurme
- 🗨 Слойки для сладкоежки. **Детский класс**

25 мая  19:00



- ♥ mandaringurme
- 🗨 Итальянский ужин

Дорада на костре



ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Груша с сыром



ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Дорада на костре

20 мин. / 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Дорада – 2 шт.

Лимон – 2 дольки

Тимьян – 6 г

Бasilik – 10–14 г

Каперсы – 20 г

Вино белое сухое – 100 г

Масло оливковое – 100 г

Соль, перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Рыбу почистить, вымыть и обсушить. С обеих сторон сделать небольшие надрезы, посолить и поперчить. Внутри тушек положить каперсы, затем тимьян, базилик и дольку лимона.
- 2 Полить рыбу вином, зажать решеткой для гриля и выпекать на углях до готовности.
- 3 Подавать горячей, полив оливковым маслом холодного отжима.

Рецепт
от кулинарной
студии



MANDARIN
gourmet



сайт:
mandaringurme.ru

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Груша с сыром

20 мин. / 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Груша – 2 шт.

Сыр с голубой плесенью – 100 г

Вино белое сухое – 100 г

Сахарная пудра – 60 г

Мята свежая – 20 г

Карри – 3–5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Грушу вымыть и обсушить, разрезать пополам вдоль, вырезать сердцевину.
- 2 На одну половину покрошить сыр, добавить карри, полить вином и накрыть второй половиной фрукта.
- 3 Завернуть в фольгу и выпекать на решетке до мягкости. При подаче посыпать сахарной пудрой и украсить мятой.

Рецепт
от кулинарной
студии



MANDARIN
gourmet



сайт:
mandaringurme.ru

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Полента с какао-маслом



ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ



Шоколад с клубничной начинкой



ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Полента с какао-маслом

25 минут / 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Какао-масло – 60 г
Лук-шалот
нарезанный – 3 ст. л.
Молоко – 300 мл
Крупа кукурузная
(полента) – 1/3 стак.
Майоран свежий
нарезанный – 1 ст. л.
Финики
нарезанные – 1/3 стак.
Соль, перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 В сотейнике на среднем огне растопить масло какао. Добавить лук-шалот и томить его 6—8 минут до размягчения. Добавить молоко и довести до кипения.
- 2 В закипевшее молоко всыпать тонкой струйкой крупу, постоянно помешивая массу, а затем добавить финики и майоран.
- 3 Варить, часто помешивая, 10 минут, пока крупа не станет мягкой, а вся масса не загустеет. Приправить солью и черным перцем. Подавать в качестве гарнира к мясу или как самостоятельное блюдо.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



КАКАО-МАСЛО
Роял Форест*
200 г

238⁰⁰ ₺

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



Шоколад с клубничной начинкой

1 час / 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Какао-масло – 100 г
Тертое какао – 200 г
Сахарная пудра – 8 ст. л.
Сливочное масло – 10 г
Клубника – 100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Растопить на водяной бане масло какао. 2—3 ст. л. отлить для начинки, в оставшуюся массу ввести сливочное масло и растопить его, добавить тертое какао и сахарную пудру, помешивая до получения однородной консистенции.
- 2 Взбить клубнику и 2—3 ст. л. какао-масла.
- 3 Налить в форму часть шоколада, дать слегка загустеть, поместить часть начинки, вновь покрыть шоколадом. По желанию сделать несколько слоев. Поместить в холод на 30—40 минут. Вынуть шоколад из формы и украсить ягодами.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



КАКАО
Роял Форест*
200 г / ТЕРТОЕ

201⁰⁰ ₺

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



Благородный «Аматллер»

Когда телу хочется чего-то вкусно-го и полезного, а уму – приобщения к культуре и другим странам... Рука сама тянется к плитке горького шоколада «Аматллер».

Подобно тому, как, столкнувшись с выдающимся человеком, хочешь узнать о его детстве и родителях, встречая проверенный временем бренд, проникаешься интересом к его истокам и вдохновителям. И в этом смысле об «Аматллер» есть что рассказать. Все началось в Испании — стране, где знают толк в красоте и вкусной еде. Тогда, в 1878 году, движимый страстью к шоколаду и к прекрасному, Энтони Аматллер создал одноименную шоколадную фабрику при опоре на передовой европейский опыт тех лет. Слияние уникального рецепта и высокой планки в отношении отбора какао-бобов и стандартов производства закономерно обернулось вкуснейшим шоколадом. Но для творческого Аматллера этого было мало. Под его руководством в «ткань» бренда были вплетены культурно-исторические нити, что выдает в Аматллере истинного новатора.



Руководствуясь заданными ориентирами, сегодня в «Аматллер» выпускают шоколад высочайшего качества с различными вкусами. Горький шоколад с 70 % какао для любителей аромата какао и без дополнительных ароматизаторов — не исключение. **T**



ШОКОЛАД
Аматллер
85 Г / ГОРЬКИЙ /
70% КАКАО

~~136.90~~
95⁰⁰ Р



«Аматллер» — это не только шоколад, орехи и трюфели. Когда экспериментов с ингредиентами стало мало, в ход пошли игры с формой: именно так появились шоколадные лепестки.

Талантливый человек талантлив во всем — этот принцип описывает все, что называется «Аматллер»: основателя бренда Энтони Аматллера и вслед за ним — продукт, упаковку и даже сайт компании.

Сайт: chocolateamatller.com

С шампурами наперевес

Ничто так не упрощает кулинарный процесс, как правильно подобранный инвентарь.

подготовил *Андрей Пугачев*



1

1

2



АКСЕССУАР

Форестер*

1 ШТ. / МАНГАЛ + РЕШЕТКИ
ГРИЛЬ / С ТЕРМОСТЕНКАМИ

~~3 534.00~~
2 999⁰⁰ ₺

Хороший мангал в умелых руках – залог вкусного барбекю. В термомангале «Форестер» (Forester) рабочая температура сохраняется дольше на 15 минут, а еды получается на одну порцию больше. Сталь с жаростойким покрытием выдерживает температуру 650 °С. Жар здесь регулируется с помощью заслонок на отверстиях для поддува, а два положения решетки позволяют менять расстояние до приготавливаемого блюда на 3 см.



ШТОПОР

**Аполло
Лисбоа**

1 ШТ. / ДЛЯ ВИНА

~~318.20~~
270⁰⁰ ₺

Сделанный из высококачественной нержавеющей стали и пищевого пластика штопор удобен и прост в использовании. Поместите рабочую часть штопора на пробку и, плавно вращая ручку по часовой стрелке, аккуратно завинтите. Одной рукой зафиксируйте инструмент на горлышке бутылки, другой опустите его ручки вниз и извлеките пробку. Вся операция занимает считанные секунды.



2



3



4



НАБОР

Спарк*1 ШТ. / 4 ШТ. / ЖЕМЧУЖИНЫ /
ДЛЯ ВИНА~~1 564.00~~**1 320⁰⁰ ₽**

Благородные напитки нужно уметь подавать к столу, уделив внимание температуре. Соблюсти нюансы винного этикета даже на выезде позволят жемчужины для вина «Спарк» (SPARQ). Шары из нержавеющей стали с термогелем внутри охладят напитки до нужной температуры в считанные минуты и не изменив вкуса. Просто выньте их из переносного холодильника или подержите в ледяной воде горной реки и опустите в бокал.



ПОДНОС

**Премьер
Манки****

1 ШТ. / 30 СМ / ДЕРЕВЯННЫЙ

~~1 392.10~~**1 179⁰⁰ ₽**

Компактный прямоугольный поднос из экологически чистого дерева – надежный помощник на кухне и в походе. Он не занимает много места, способен прослужить долгие годы, а эффектный дизайн и индивидуальный рисунок древесного среза делают этот столовый аксессуар подлинным украшением интерьера. Деревянный поднос легко мыть, однако не стоит надолго погружать его в воду.

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

** Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 222



5



6

5



ПРОБКА
**Аполло
Пико**

3 ШТ. / ДЛЯ БУТЫЛОК

~~157.30~~
133⁰⁰ ₺

Сохранить вкус напитков в открытых бутылках несложно. Воспользуйтесь набором силиконовых пробок «Аполло Пико» (Apollo Pico). Они не только продлят жизнь вашим напиткам, но и станут весьма элегантным украшением для любой бутылки. Горлышко закупоривается очень плотно, и в результате вино остается «как новенькое». Универсальная и гигиеничная вещь на каждый день и для выезда на природу.

6



НАБОР
Форестер

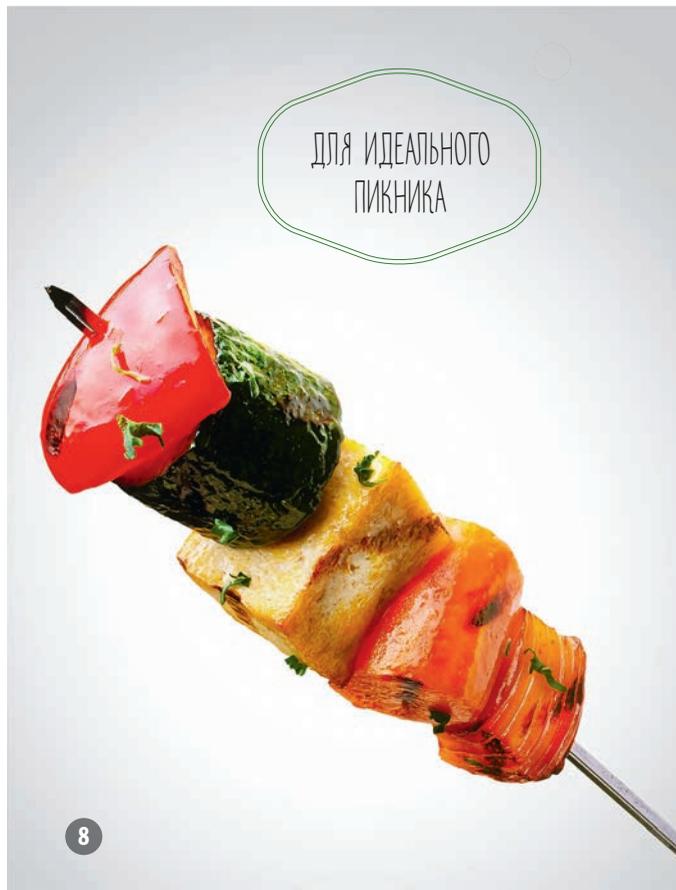
1 ШТ. / ШИПЦЫ / СОВОК /
РАЗДУВАЙКА / ДЛЯ РАБОТЫ С
ГРИЛЕМ

~~1 196.10~~
997⁰⁰ ₺

С помощью набора «Форестер», куда входят щипцы для угля, совок для золы, три пластиковые раздувайки, легко развести и поддерживать огонь в практически любых погодных условиях. Упругая раздувайка поможет быстро раздуть пламя, а стальные щипцы – распределить угли в мангале, не обжигая рук. Совок с жаростойким покрытием, фиксируемый в трех положениях по отношению к ручке, очистит гриль от золы.



7



8

ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО
ПИКНИКА

7



НАБОР

Форрестер Грин Спейс

6 ШТ. / СКАТЕРТИ / ДЛЯ ПИКНИКА

~~346.40~~**292⁰⁰ ₺**

Как накрыть импровизированный стол на загородном пикнике? Возьмите с собой набор полиэтиленовых скатертей. Размеры скатерти 180x110 см позволяют сервировать стол на восемь человек. Если же учесть, что в комплекте «Форрестер» скатертей – целых шесть штук, с их помощью вы сервируете обед для полусотни любителей отдыха на природе, выбрав один из двух вариантов дизайна этих изделий.

8



АКСЕССУАР

Форрестер

4 ШТ. / 53 СМ /

ШАМПУРЫ /
ДВОЙНЫЕ~~372.30~~**316⁰⁰ ₺**

Новое слово в изготовлении шампуров – V-образная конструкция. Она позволяет запекать большие куски мяса, рыбы, овощей, которые хорошо фиксируются и не соскальзывают. Ручка-слайдер дает возможность снять готовый шашлык, не запачкав рук. Упругая пищевая сталь с двойной электрополировкой и антикоррозийным покрытием не деформируется и хорошо отмывается в посудомоечной машине.

Школа экстремального барбекю

В кратком мастер-классе от Сергея Сеницына – несколько легких в воплощении идей для оригинального пикника.



Сергей Сеницын

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

Камамбер на гриле с медово-горчичным соусом

10 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр камамбер (или бри) круглый по 125 г – 4 шт.

Масло растительное – 4 ст. л.

Салат айсберг средний – ¼ шт.

Томаты черри желтые – 250 г

Зелень укропа – 8 веточек

Соль – 2 щепотки

Для заправки

Горчица зернистая – 1 ст. л.

Горчица дижонская – 1 ч. л.

Масло оливковое EV – 4 ст. л.



ГОРЧИЦА

Дарлингтон

165 г / дижонская

~~249.70~~

198⁰⁰ ₹

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Сыр извлечь из упаковки, смазать растительным маслом, обжарить на разогретом гриле по 2–4 минуты с каждой стороны, так чтобы получился рисунок решетки гриль.
- 2 Листья салата айсберг (или другого зеленого салата) нарезать соломкой, добавить разрезанные пополам томаты черри, веточки укропа.
- 3 Для заправки в миске смешать два вида горчицы

Тонкий мягкий вкус дижонской горчицы также облагородит вкус салата «Цезарь» и стейков из красной рыбы.

с оливковым маслом.

- 4 На плоскую тарелку выложить листья салата с томатами, полить горчичным соусом, сверху положить жареный сыр, сделав надрез с одной стороны, чтобы сыр немного вытекал. Подавать к столу как горячую закуску.

Куриное филе в кокосовом молоке

15 минут + 40 минут на подготовку / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриное филе — 4 шт.

Хмели-сунели — 8 щепоток

Молоко кокосовое — ½ л

Перец чили сушеный — 2 щепотки

Соль морская — 2 щепотки

Мед жидкий — 2 ч. л.

Для гарнира

Перец сладкий средний маленький — 4 шт.

Масло растительное — 4 ст. л.

Чеснок свежий — 1 зубчик

Лук порей зеленая часть — 8 перьев

Масло сливочное — 80 г

Вино белое сухое — ½ стак.

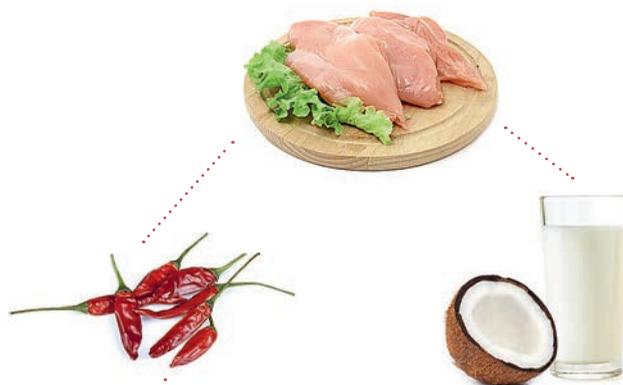
Соль — 4 щепотки

Орехи грецкие молотые — 1 горсть

Сыр мягкий тертый — 1 горсть

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 На курином филе сделать небольшие надрезы, натереть хмели-сунели, залить кокосовым молоком и мариновать 30—40 минут. Обернуть смазанной растительным маслом фольгой матовой стороной наружу. Положить на гриль или на угли и жарить до готовности 7—10 минут.
- 2 Для гарнира из перца удалить сердцевину с косточками и плодоножкой и начинить смесью из мелкорубленого чеснока, нарезанного соломкой лука-порея, кусочка сливочного масла, морской соли, измельченных грецких орехов, тертого сыра. Добавить к начинке немного белого сухого вина и аккуратно обернуть в смазанную растительным маслом фольгу матовой стороной наружу. Запе-



Соль

Натураlemente

300 Г / ГИМАЛАЙСКАЯ /

РОЗОВАЯ

~~293.20~~

238⁰⁰ ₺

От обычной соли розовую гималайскую отличает не только необычный цвет, данный ей самой природой, но и 84 минерала, содержащихся в составе.

кать вместе с куриным филе 7—8 минут.

- 3 В оставшееся кокосовое молоко добавить перец чили, соль, выпаривать его до загустения 5—7 минут, ввести мед и перемешать.
- 4 Куриное филе извлечь из фольги, выложить на тарелку, рядом уложить запеченный фаршированный перец и полить готовым соусом.

Руккола с тигровыми креветками в темном пиве

10 минут + 30 минут подготовки / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Креветки тигровые с головой 16/20 с/м – 20 шт.

Пиво темное – ½ л

Мед жидкий – 1 ч. л.

Для заправки

Горчица сладкая – 1 ст. л.

Пиво темное – 2 ст. л.

Масло оливковое EV – 4 ст. л.

Уксус бальзамический – 1 ст. л.

Смесь перцев горошком молотая – 2 щепотки

Смесь перцев горошком молотая – 1 щепотка

Руккола – 4 горсти

Лимон свежий долька – 4 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Креветки разморозить в холодильнике, просушить бумажным полотенцем, сделать надрез ножницами со стороны спины, удалить кишечную вену, переложить в миску.
- 2 Мед растворить в темном пиве, залить креветки и поставить в прохладное место на 30 минут.
- 3 В миске смешать при помощи венчика сладкую горчицу с оливковым маслом, добавить бальзамический уксус, продолжать перемешивать, добавить соль, перец и темное пиво.
- 4 Креветки обжарить на гриле, не извлекая из панциря, по 1,5–2 минуты с каждой стороны, выложить на тарелку, рядом уложить листья рукколы или зеленого салата, полив заправкой. Сопроводить долькой лимона.



УКСУС

**Дон Джованни
из Модены**

0,25 л / 5 ЗВЕЗД / IGP /

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ

~~1 085.10~~

890⁰⁰ ₺

Бальзамический уксус от «Дон Джованни» создан превратить обычный обед в праздничную трапезу: просто добавьте 3–4 капли к овощам, салатам или десертам.

Авокадо на гриле с томатной сальсой

10 минут / на 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Авокадо среднеспелое — 2 шт.

Бальзамический крем — 4 ч. л.

Смесь перцев горошком молотая — 2 щепотки

Для сальсы

Томаты красные средние — 2 шт.

Перец чили красный свежий — ½ шт.

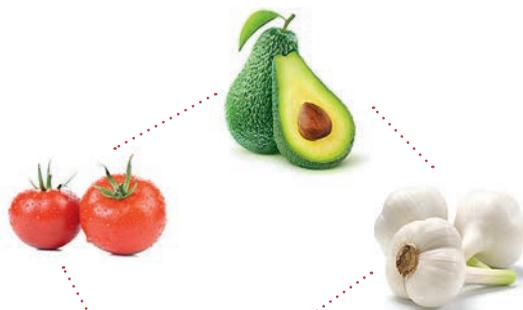
Чеснок молодой — 1 зубчик

Масло оливковое EV — 4 ст. л.

Зелень кинзы — 1 пучок

Зелень базилика — ½ пучка

Соль морская — 2 щепотки



КРЕМ

Дон Джованни

0,5 л / КЛАССИЧЕСКИЙ /
БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ

~~649.50~~

549⁰⁰ ₺

Бальзамический крем отличается мягким вкусом и тонким ароматом. Это прекрасный топинг не только для салатов. С ним хороши тартинки с ветчиной, картофельный суп, миндаль в сахаре, фрукты и мороженое.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Авокадо тщательно помыть, разрезать вдоль, упираясь ножом в косточку, повернуть половинки в противоположные стороны друг от друга, удалить косточку. Сделать наискосок надрезы при помощи овощного ножа, с внутренней стороны не прорезая кожу. Смазать бальзамическим кремом, посыпать перцем, обжарить на гриле или на решетке 3—5 минут до образования аппетитной корочки.
- 2 Для приготовления сальсы томаты нарезать кубиками, смешать с рублеными листьями кинзы, базилика, перцем чили без косточек, мелко нарезанным чесноком с оливковым маслом и солью.
- 3 Подавать жареные авокадо, выложив в центр томатную сальсу с соком. Можно использовать в качестве гарнира и самостоятельной закуски.

4 АВТОРСКИХ РЕЦЕПТА

эксклюзивно в электронной
версии журнала apps.tabris.ru



16+

1 китайская капуста на гриле с бальзамиком 2 баклажаны в вишневом соке 3 картофель в фольге с яблочным пюре и 4 ванильное мороженое с ананасами на гриле, острой паприкой и кардамоном.

ЭКСКЛЮЗИВНО
В РОССИИ

ЦВЕТЫ СОЛИ — особый вид кристаллов. У итальянских кулинаров такая соль крайне популярна благодаря уникальному свойству — ею практически невозможно пересолить блюдо.

Солевые цветы получают из чистой морской воды путем выпаривания. Кристаллы цветочной формы собирают вручную и аккуратно фасуют, чтобы не повредить «бутоны».

Ароматизируют соль, помещая в нее исходный продукт, в частности стручки ванили и натуральные трюфели. Кристаллы соли быстро впитывают эфирные масла и прекрасно сохраняют их в герметичной упаковке.

Аромат ванили способствует выработке серотонина — гормона удовольствия.

Цветы ванильной соли добавляют в блюда из домашней птицы, дичи, говядины, салаты на основе мяса и птицы, ягодные и фруктовые пироги.

Трапеза в стиле Абруццо

Кулинары итальянского региона Абруццо настолько непримиримы с глобализацией, что сохранили истинные рецепты нетронутыми.



Привнести в блюдо благородного аромата ванили стало еще проще: цветы ванильной соли придают особый оттенок, сравнимый с легким флером, незабываемым и волнующим.

ЦВЕТЫ СОЛИ
Натуралменте*
110 Г / С ВАНИЛЬЮ

~~586.40~~
495⁰⁰ Р

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

Компания «Касале Парадисо» (Casale Paradiso) основана в 1984 году, но букеты выпускаемых ею специй повара собрали по вековым рецептам, почерпнутым из кухни региона Абруццо. Местные традиции сконцентрировали лучшее, что есть в Италии. Природа дала жителям все, что нужно для вкусной и полезной еды.

Местные традиции сконцентрировали лучшее, что есть в Италии. Природа дала жителям все, что нужно для вкусной и полезной еды. При производстве осталось лишь сохранить свойства и ароматы пряностей с помощью минимальной обработки.



Изысканный аромат натурального трюфеля, входящего в состав хлопьев соли «Натуралменте», провоцирует на эксперименты и способен окрасить даже самое простое блюдо в спектр цветов высокой кухни.

ЦВЕТЫ СОЛИ
Натуралменте* ~~474.70~~
 110 Г / С ТРЮФЕЛЕМ **399⁰⁰ Р**



При добавлении цветов соли в блюда кристаллы легко передают продуктам оттенки аромата. Однако добавлять их в блюда необходимо в последнюю очередь, чтобы избежать воздействия высоких температур на эфирные масла.

Аромат трюфеля создал этому невзрачному на первый взгляд грибу мировую славу среди кулинаров. Трюфель прекрасно сочетается практически со всеми продуктами, особенно с пассивными — не имеющими ярко выраженного аромата.

ЦВЕТЫ СОЛИ С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ ДОБАВЛЯЮТ к блюдам из картофеля, мяса, птицы, в салаты, овощные рагу, лазаньи, запеканки, соусы.



ЧЕСНОК

способен скрасить фактически любое блюдо, а при термообработке его мощный аромат слегка угасает, и он лучше гармонирует с другими специями.

РОЗМАРИН

славен свежим ароматом с нотками сосны, эвкалипта, лимона и камфары и не теряет своих свойств при длительной готовке.

МАЙОРАН

обладает устойчивым ароматом и пряным, слегка жгучим вкусом, немного напоминающим тимьян. Улучшает аромат мясных блюд, делая текстуру нежнее благодаря эфирным маслам.

ТИМЬЯН

обладает сильным ароматом и острым, горьковатым вкусом, который только усиливается при термообработке.

ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

горошком под воздействием температуры полностью передает свой аромат блюду, а также повышает аппетит и способствует пищеварению.

Природа Италии дала жителям все, что нужно для вкусной и полезной еды. При производстве осталось лишь сохранить свойства и ароматы пряностей с помощью минимальной обработки.



СОСТАВ розмарин, петрушка, майоран, тимьян, ореган, шалфей, чеснок, лук-резанец, лавровый лист, соль

Пряные травы лучше всего передают свой аромат рыбному блюду при нагревании, поэтому смесь специй необходимо добавлять к филе в начале приготовления. Также эти травы будут хороши в составе маринада.

ПРИПРАВА

Натуралменте

100 г / для мясных блюд

~~209.40~~

175⁰⁰ ₽

Особым образом подготовленные и высушенные отборные травы и ароматизированные соли «Натуралменте», что на итальянском буквально значит «честное слово, натурально», легко придадут трапезе оттенок истинной Италии.



СОСТАВ петрушка, кориандр, можжевельник, черный перец, чеснок, розмарин, лук-резанец, лавровый лист, соль

Букет трав окутывает блюдо из мяса восхитительно сильным и настойчиво средиземноморским ароматом. Добавлять их стоит в маринад либо уже перед окончанием готовки, чтобы они помимо аромата не придали мясу горечь.

ПРИПРАВА
Натуралменте
100 г / для рыбы

~~209.40~~
175⁰⁰ ₴

ЛУК-РЕЗАНЕЦ

своим нежным вкусом и более тонким ароматом, чем у обычного зеленого лука, только скрасит горячие блюда, а также сделает мясо и рыбу мягче и сочнее.

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ

ароматизирует блюда, придавая им тонкий древесный оттенок, попутно отбивая нежелательные запахи у блюд из субпродуктов и речной рыбы.

МОЖЖЕВЕЛЬНИК

обогащает букет блюда своим тонким хвойным ароматом и терпким сладковатым вкусом. Эфирные масла позволяют ему избавлять речную рыбу от запаха, не заглушая прочих специй. Свойства раскрывает при термообработке.

ОРЕГАН

с ярким ароматом и выраженным теплым, острым и горьким вкусом легко придает блюдам итальянский оттенок. Его точно узнают те, кто хоть раз пробовал настоящую итальянскую пиццу и пасту.

КОРИАНДР

в молотом виде обладает древесным ароматом и сладким вкусом, пробуждающим аппетит и способствующим усвоению тяжелых блюд.

Рисовая карта

Гастрономический мир итальянца украшен
рисовыми зернами.

Подготовила Вера Колерова



Итальянское аббатство Принчипато ди Лучедио известно в Европе не только тем, что это один из старейших действующих монастырей, основанных цистерцианскими монахами. Его славу составляют плантации риса. Именно здесь в XV веке впервые на Апеннинском полуострове начали культивировать рис. За полтысячи лет местные обитатели поднаторели в тонкостях производства и приготовления риса и ныне готовы поделиться своими знаниями о пяти сортах, что произрастают на рисовых чеках аббатства.



ВИАЛОНЕ-НАНО

Vialone Nano

Итальянский сорт, появившийся в 1937 году в результате скрещивания сортов виалоне и нано, от которых он получил не только лучшие качества, но и название. Произрастает в провинции Мантуя и в Вероне. Относится к группе семифино (semifino) — среднезернистого риса. Его зерна полируют до жемчужной белизны, не подвергая химическому отбеливанию.



Виалоне-нано хорошо впитывает ароматы и поглощает жидкость: при варке зерна увеличиваются вдвое. Варить его нужно 15–18 минут. Местные повара советуют не промывать зерна перед приготовлением, чтобы сохранить ценный крахмал.



Итальянцы называют виалоне-нано одним из лучших сортов для ризотто, особенно с морепродуктами. Этот рис также подходит для салатов, супов, плова и гарниров.



Бальдо

Baldo

Выведен бальдо был в Италии в середине XX века. Он выращивается на Паданской равнине и в Пьемонте, в мягком микроклимате альпийских предгорий. Имеет особый тонкий аромат. Этот сорт относится к категории суперфино (superfino), что значит «заостренный». У него длинные золотистые глянцевые зерна с кристаллической структурой.



Бальдо варится быстрее похожих сортов, всего 15–16 минут.



Хорошо впитывающий воду и бульоны Бальдо — превосходный выбор для ризотто. Также его рекомендуют для приготовления салатов и рисового пудинга.



КРУПА

Принчипато ди Лучедио Виалоне нано*

500 Г / РИС / СРЕДНЕЗЕРНЫЙ

~~256.60~~

209⁰⁰ ₺



КРУПА

Принчипато ди Лучедио Бальдо**

500 Г / РИС / ДЛИННОЗЕРНЫЙ

~~207.40~~

169⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.

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



БАСМАТИ

Basmati

Один из самых популярных в мире сортов риса — басмати. Родом он из Индии и Пакистана, а в Италии возделывается в окрестностях города Верчелли. Его отличают длинные тонкие зерна и запоминающийся аромат — молока, ореха и сандалового дерева. Он содержит фолиевую кислоту, клетчатку, аминокислоты, крахмал.



Перед приготовлением этот рис замачивают на полчаса, а после несколько раз промывают холодной водой. Басмати варят на медленном огне в небольшом количестве жидкости — 1,25 чашки воды на 1 чашку риса. Не забудьте накрыть кастрюлю крышкой — тогда рис получится более ароматным. Белый басмати нужно варить 15–20 минут, коричневый — 35–40.



Басмати хорош в качестве гарнира, его можно подавать с соусами и специями или без — он вполне самостоятелен. В индийской кухне его готовят с карри, тмином, куркумой, тушеными овощами и фруктами.



НЕРО-ВЕНЕРЕ

Nero Venere

Черный nero-венере родом из Китая, где его подавали лишь на императорский стол. Сегодня его выращивают в Италии, на Паданской равнине. Он содержит витамины В1, В2, С, Е, фолиевую кислоту, железо, цинк, селен, кальций и магний. У этого риса волнующий аромат фундука и специй. Вкус специфический — для тех, кто знает толк в экзотике и любит новые впечатления.



Темно-коричневая оболочка при варке окрашивает воду в темно-красный винный цвет. Непропаренный nero-венере варят долго, не менее 40 минут. Если рис пропарен, время приготовления сокращается до 18 минут.



Неро-венере превосходен как с морепродуктами — гребешками, моллюсками, жареной рыбой, так и соло, его только нужно чуть-чуть подсолить и добавить оливковое масло. Также он подходит для салатов и в качестве гарнира к вареным овощам.



КРУПА
**Принчипато
ди Лучедио
Басмати***

500 Г / РИС / ДЛИННОЗЕРНЫЙ

~~319.30~~
262⁰⁰ ₺



КРУПА
**Принчипато
ди Лучедио
Неро Венере***

500 Г / РИС / ДИКИЙ

~~428.20~~
316⁰⁰ ₺



РИСО-СЕЛЬВАТИКО

Итальянский дикорастущий рис, известный также под названием остиглиато (ostigliato), или цицания водяная (zizania aquatica), — однолетний вид злаковых. Рисо-сельватико традиционно ели лишь местные фермеры. Его зерна, схожие с рисовыми, невозможно полностью очистить. Они имеют разные размер и форму и необычный красно-белый цвет. Благодаря моде на натуральные продукты рисо-сельватико, в котором сохранены все полезные вещества, стал пользоваться большим спросом.



Рисо-сельватико подходит для приготовления блюд и варится всего 14–15 минут, пахнет обворожительно — орехами и сухофруктами.



Итальянские фермеры готовят с дикорастущим рисом ризотто и супы, но он подходит и для плова. Кроме того, этот красно-белый рис хорош для украшения блюд.



КРУПА

**Принчипато
ди Лучедио
Дикий рис***

500 Г / РИС / КРАСНЫЙ

~~319.30~~
262⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.



ЧТОБЫ РИС СОХРАНЯЛ СВЕЖЕСТЬ, ХРАНИТЬ ЕГО НУЖНО В СТЕКЛЯННЫХ БАНКАХ СО СТРУЧКОМ ЖГУЧЕГО ПЕРЦА ВНУТРИ.



15 ЛЕТ В СРЕДНЕМ ТРАТИТСЯ НА ВЫВЕДЕНИЕ ОДНОГО ПОДВИДА РИСА.



112 ТЫСЯЧ ГЕНОТИПОВ РИСА ИЗ 12 СТРАН МИРА ХРАНИТСЯ В МЕЖДУНАРОДНОМ ИНСТИТУТЕ ИЗУЧЕНИЯ РИСА (IRRI).



В ЕВРОПЕ ЗНАКОМСТВО С РИСОМ НАЧАЛОСЬ С АЗИАТСКИХ И ЯПОНСКИХ СОРТОВ, А В VIII ВЕКЕ Н. Э. ЕГО НАЧАЛИ ВЫРАЩИВАТЬ И НА ПИРЕНЕЙСКОМ ПОЛУОСТРОВЕ.



ИТАЛЬЯНСКОЕ СЛОВО RISO ПЕРЕВОДИТСЯ И КАК «РИС», И КАК «СМЕХ».

КОНСЕРВЫ

Паштет с рокфором

Необычный паштет из Франции



ПАШТЕТ

Кватрефаж

180 Г / ИЗ СВИНИНЫ /
С РОКФОРОМ

~~319.37~~

269⁰⁰₽

НЕ СОДЕРЖИТ ИСКУССТВЕННЫХ
АРОМАТИЗАТОРОВ, КРАСИТЕЛЕЙ
И КОНСЕРВАНТОВ.

Сыр рокфор в составе паштета приготовлен на юге Франции, в департаменте Аверон. Именно здесь он был изобретен несколько веков назад, с тех пор оставаясь главной гастрономической гордостью края.



Рокфор, добавляющий дерзости к достаточно ровному вкусу свиного паштета, требует ароматных десертных вин, подобных тем, что производят в регионе Сотерн.

Консервный завод «Кватрефаж» — семейное дело, существующее более 25 лет. Его технологи исповедуют классику, используя традиционные рецептуры для приготовления паштетов из мяса диких и домашних животных и птиц.



КОНСЕРВЫ

Средиземноморское ассорти

Почти три килограмма деликатесной
закуски от итальянской фирмы

БЕСЦЕННЫЙ ПОДАРОК ДЛЯ
ЛЮБОГО ГУРМАНА



Мясистый сочный перец с тонкой кожицей для ассорти выращен на плодородных полях региона Эмилья-Романья вблизи Пармы.



Анчоусы, каперсы и перец собраны в закуску мастерами «Монтанини» исключительно вручную.



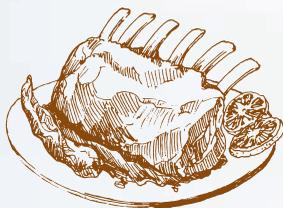
Впервые закуска была приготовлена в 40-х годах прошлого века в одном из баров Сан-Себастьяна. Отличавшуюся пикантностью и остротой, ее называли «Джилльда» в честь одноименного популярного в те времена фильма с участием звезды нуара Риты Хейворт.

ЗАКУСКА ДЛЯ
БОЛЬШИХ СОБЫТИЙ:
ПИКНИКОВ,
ВЫПУСКНЫХ ИЛИ
СВАДЕБ.

КОНСЕРВЫ
Монтанини
2,900 Г / ПЕРЕЦ /
АНЧОУСЫ / КАПЕРСЫ /
В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

8 044.90
6 299⁰⁰ ₺

Соус Мятный



Королева Елизавета I как-то раз повелела своим подданным есть баранину только с горькими травами, думая, что таким образом отучит их сокращать поголовье овец и поможет производителю пряжи. Вот только повара обнаружили, что мята улучшает, а не портит вкус баранины, и стали подавать ее к мясу.

Королевский секрет британской кухни

ПРИГОТОВЛЕН И ЗАКОНСЕРВИРОВАН СОУС ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, В СООТВЕТСТВИИ С ТРАДИЦИЯМИ СЕМЕЙНОГО БРИТАНСКОГО ДЕЛА МИССИС ДАРЛИНГТОН.



«Моя супруга — одна из лучших женщин на континенте, хоть она и не всегда столь же нежна, сколь ягнятина под мятным соусом», — Чарльз Фаррар Браун, американский писатель.



СОУС
Дарлингтон
180 Г / МЯТНЫЙ

~~195.10~~
147⁰⁰₽

Вкус у соуса неприторный, с мятным холодком. Он не соперничает с основными ингредиентами блюд, но подчеркивает их, заставляя звучать интереснее.

К мясу, салатам
и десертам



Формула хорошей трапезы

В чем соус

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

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



Клюквенный соус стоит:



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



добавить к сырно-ореховой тарелке



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

В мятном соусе можно:



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

ДЕСЕРТ

Джем из апельсинов и какао

Шоколадно-цитрусовый дар Испании

В СОСТАВЕ – АПЕЛЬСИНОВЫЙ МАРМЕЛАД, КАКАО И НЕМНОГО САХАРА С ЛИМОННЫМ СОКОМ. НИЧЕГО ЛИШНЕГО.



ДЖЕМ
Кан Беч
290 Г / АПЕЛЬСИН /
КАКАО

283.80
219⁰⁰₽

Насыщенным вкусом этого джема можно обогатить какой угодно десерт. Начните с простого, используя его в качестве спреда для печенья и тостов. Затем добавьте в шоколадные торты и пирожные, цитрусовые ганаш, сделайте глазурь для бришшей.

Перед подачей дайте нагреться джему при комнатной температуре, чтобы он раскрыл свой удивительный аромат, а консистенция стала менее плотной.

**Эксклюзивно
в России**

НАПИТКИ

Итальянский лимонад

Напитки, созданные побеждать жару
и жажду.

Своим позитивным цветом красный, он же кровавый апельсин, обязан антоцианам — пигментам, свойственным некоторым красным цветам, ягодам и фруктам, но не большинству цитрусовых. Помимо этих пигментов (являющихся антиоксидантами), он богат витаминами А и С, кальцием, железом.



Лимон богат эфирными маслами, он передает лимонаду не только особенный аромат, но и витамины А, В, С, Р, а также множество минеральных веществ (медь, соли калия, фитонциды и т. д.).



= А + С + КАЛЬЦИЙ + ЖЕЛЕЗО



Ретростиль стеклянных бутылочек — дань 50-м годам, когда семья Макарио начала продажу прохладительных напитков по рецепту их бабушки Виттории. В XXI веке Алессандро Кассани успешно перезапустил бизнес, используя все те же семейные технологии.

НАПИТОК

Макарио

275 мл / ЛИМОНАД /
КРАСНЫЙ АПЕЛЬСИН

~~101.00~~
85⁰⁰₽

12 % СОКА
СИЦИЛИЙСКОГО
ЛИМОНА





КОМПАНИЯ «КОФЕ ОМНИ»
СУЩЕСТВУЕТ С 1993 ГОДА



КОФЕ

**Бразилия Датерра
Бурбон Йеллоу /
Эспрессо Йеллоу**

100 Г / ЗЕРНО

~~105.95~~
90⁰⁰ ₺

Для «Омни Елоу» характерна освежающая фруктовая кислинка со вкусом персика, которую рекомендуют подчеркивать, сопровождая напиток сухофруктами.

Кофе с родословной

Бренд «Кофе Омни» представляет вниманию ценителей кофе совершенно особую новинку – линейку «Спешиалити».

В ней собраны «терруарные» виды высокогорной арабики из разных стран мира. Выращенные на плантациях с безупречной репутацией, зерна кофе прошли тщательный отбор по жестким критериям, приписанным союзом участников кофейной промышленности (SCAA). Собираются и сортируются они вручную и должны обладать высокой плотностью и совершенным видом. За каждым вариантом «Спешиалити» стоит мастер, для которого качество кофе — предмет личной гордости. Так «Датерра» — это детище бразильского плантатора Луйса Паскоаля, создавшего систему контроля над «жизнью» кофе от посадки дерева до превращения зерна в крепкий бодрящий напиток. По его технологии после сбора кофейные зерна высушивают на солнце, переворачивая трижды в час, а после на 6 месяцев отправляют отдыхать в деревянных бочках, подобных винным. Зеленый кофе «Спешиалити» обжариваются исключительно перед поставкой в магазины, чтобы упакованные зерна могли достичь пика вкусоароматических свойств в тот момент, когда вы решите готовить напиток. ①

Продается «Спешиалити» в фирменных упаковках, символизирующих исключительное качество и богатый вкус кофейных зерен.



КОФЕ

**Бразилия Датерра
Монте Кристо**

100 Г / ЗЕРНО

~~89.41~~
76⁰⁰ ₺

Вид «Монте Кристо» отличается шоколадно-ореховыми нотами со средней сладостью и очень плотным телом.

МОРОЖЕНОЕ

Пломбир в шоколаде



Мороженое «Дай-Дай» приготовлено итальянскими специалистами вручную из свежайших сливок и молока.

Освежающий десерт
по итальянской рецептуре



Сладость «Дай-Дай» подчеркнет чашечка крепкого горького эспрессо. А ягодное варенье, мед или фрукты превратят его в простой, но незабываемо вкусный десерт.

«ДАЙ-ДАЙ» – МОЛОЧНЫЙ ПЛОМБИР, ПРИДУМАННЫЙ В НАЧАЛЕ ПРОШЛОГО ВЕКА В ТОСКАНСКОМ МЕСТЕЧКЕ КАСТИЛЬОНЧЕЛЛО, ГДЕ ШУМЯТ СОСНЫ И ПЛЕЩЕТСЯ ПРИБОЙ.



Сладость настоящего итальянского мороженого очень скоро прославилась за пределами родины. Но если раньше отведать его можно было лишь в фирменных барах, то в 1980-х делец Тони Бартолетти, с детства влюбленный в «Дай-Дай», расширил границы реализации.



Своими размерами и текстурой мороженое напоминает крошечные шарики другого итальянского лакомства – моцареллы, которые еще называют «боккончино».

МОРОЖЕНОЕ
Дай-Дай
Боккончино
10 Г / ПЛОМБИР /
В ШОКОЛАДЕ

~~38.00~~
32⁰⁰ ₺

ВОЩЕНАЯ
УПАКОВКА – КАК
У ДОМАШНЕГО
ДЕЛИКАТЕСА



Легенда об англичанах

К нашему человеческому счастью, мы способны улавливать вкусы и запахи в их многообразии, а это открывает широкие горизонты для наслаждения едой. Наша подборка подарков от английских брендов – для тех, кто любит дарить гастрономические радости.



КУРДЫ И МАРМЕЛАДЫ С РУБЛЕННЫМИ ФРУКТАМИ ОТ «ДАРЛИНГТОН» отлично сочетаются с булочками, пирогами, круассанами, тостами, печеньем и хлебцами. По секрету, в сольном варианте они не менее великолепны.

Почему
«Дарлингтон»

- Made with love (сделано с любовью)
- Что может быть нежнее десертного крема?
- Воплощение английских традиций
- Great taste gold 2012 («Великолепный вкус – 2012»)
- Эксклюзивно в «Табрисе»

1. ДЕСЕРТ

Дарлингтон

320 Г / АПЕЛЬСИНОВЫЙ
КУРД

~~249.70~~
190⁰⁰₽



1

ЗНАЛА ЛИ ЭННИ ВИЛДС, выпекая более ста лет назад печенье с беспримесными вкусами имбиря и шоколада, что сегодня оно будет называться «ГРАНДМА ВИЛДС», а попробовав хотя бы кусочек этого десерта, вы не сможете остановиться?

Почему
«Грандма
Вилдс»

- Baked without compromise (приготовлено без компромиссов)
- Вкусно, как у бабушки
- Шоколад и имбирь – главные аргументы
- Авторский рецепт, которому 125 лет
- Есть продукты для вегетарианцев

1. ПЕЧЕНЬЕ
Грандма Вилдс
150 Г / ПЕСОЧНОЕ / ДВОЙНОЙ
ШОКОЛАД

~~219.20~~
155⁰⁰₽



ЧАЙ – ЭТО ВСЕГДА ХОРОШО, а чай, вызывающий культурные ассоциации, хорош вдвойне. АНГЛИЙСКИЙ ФЛАГ, ПОЧТА, АВТОБУС, БИГ-БЕН – вы вряд ли расстанетесь с этими упаковками, даже когда чай закончится.

1

Почему
«Нью Инглиш
Тис»

- Чайная классика всегда в моде
- Каждая упаковка – маленький сценарий
- Богатый вкус
- Тончайший аромат
- Возможность оказаться в Англии не выходя из дома

1. ЧАЙ

**Нью Инглиш Тис
Государственный
флаг**

20 Г / ЧЕРНЫЙ

~~134.90~~**107⁰⁰Р**

СУПЕРСКИДКА

Идеальное сочетание



+
~~134.90~~
107⁰⁰₽

ЧАЙ
**Нью Инглиш Тис
Я люблю Лондон**
20 Г / ЧЕРНЫЙ



+
~~169.90~~
121⁰⁰₽

ПЕЧЕНЬЕ
Грандма Вилдс
150 Г / ПЕСОЧНОЕ /
ШОКОЛАДНОЕ



=
~~249.70~~
190⁰⁰₽

ДЕСЕРТ
Дарлингтон
320 Г / ПЭШНФРУТ КУРД

Побалуйте себя благородным чаем «Я люблю Лондон» в союзе с печеньем, запеченным с вкуснейшей шоколадной стружкой по уникальному рецепту Энни Вилдс, и курдом из маркуйи «Дарлингтон» – и почувствуйте, как с приятного завтрака начинается хороший день.



+
~~134.90~~
107⁰⁰₽

ЧАЙ
**Нью Инглиш Тис
Автобус и Биг-Бен**
20 Г / ЧЕРНЫЙ



+
~~169.90~~
121⁰⁰₽

ПЕЧЕНЬЕ
Грандма Вилдс
150 Г / ПЕСОЧНОЕ / ТЕМНЫЙ
ШОКОЛАД И ИМБИРЬ



=
~~229.40~~
183⁰⁰₽

МАРМЕЛАД
Дарлингтон
340 Г / ТРИ ФРУКТА

Если вам по душе подарки с идеей, то более удачного трио, чем навевающий дух движения «Автобус и Биг-Бен» в сочетании с мармеладом из лимона, апельсина и грейпфрута «Дарлингтон» и острым имбирным печеньем с шоколадом «Грандма Вилдс», не найти.



+
~~134.90~~
107⁰⁰₽

ЧАЙ
**Нью Инглиш Тис
Почтовый ящик**
20 Г / ЧЕРНЫЙ



+
~~169.90~~
121⁰⁰₽

ПЕЧЕНЬЕ
Грандма Вилдс
150 Г / ПЕСОЧНОЕ / ИМБИРНОЕ



=
~~249.70~~
199⁰⁰₽

ДЕСЕРТ
Дарлингтон
320 Г / ЛИМОННЫЙ КУРД

Оригинальный английский «Почтовый ящик» порадует и чаеманов, и практичных домохозяек, и культурно ориентированных людей. Пикантности богатому вкусу этого напитка добавят печенье с хрустящим пряным имбирем «Грандма Вилдс» и нежнейший лимонный крем «Дарлингтон».

Восточная мудрость

Азиатская косметика вместо «маскировки» несовершенств нацелена на то, чтобы они вовсе не появлялись. И природа ей в этом помогает.

подготовила

Екатерина Мельникова

Набирающие очки популярности кремы, шампуни и бальзамы азиатских производителей за последний год стали едва ли не самыми обсуждаемыми в российском бьюти-пространстве косметическими фигурами. Впрочем, ничего странного в этом нет. Во-первых, они уверенно подчеркивают главный тренд последней пары лет, стараясь исключить из состава ненатуральные ингредиенты. Во-вторых, следуют неизбежным для Востока постулатам инь-ян, или, проще говоря, принципам, которые поддерживают равновесие женской части, отвечающей за увлажнение и восстановление, и мужской, привносящей в организм полезную «добычу» в виде коллагенов, витаминов, натуральных масел или фруктовых кислот. ①

ГОРДОСТЬ КОМПАНИИ – ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЕЕ ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В УХОДЕ ЗА ДЕТЬМИ.



Расширьте
горизонты
красоты



САЛФЕТКИ
Миросеи Дуэт
200 ШТ. / ДВУСЛОЙНЫЕ /
КОСМЕТИЧЕСКИЕ

~~151.90~~
128⁰⁰ Р

Те, кто хоть раз пользовался бумажными салфетками «Миросеи» (Mirosei) от корейской компании «Мире Вел Лайф» (Mirae Well Life), наверняка отметили их высокие качественные характеристики: бренд много лет специализируется на производстве изделий для домашнего использования. Специальная обработка целлюлозной основы и добавление микрогранул сорбита и глицерина делают салфетки ультрамягкими и эластичными.

Состав: целлюлоза.



МОЧАЛКА
Марна*
1 ШТ. / НА ОСНОВЕ
УГЛЯ / ОЧИЩАЮЩАЯ /
ДЛЯ ЛИЦА

~~463.50~~
399⁰⁰ Р

На ее родине – в Японии – компанию «Марна Косметикс» (Marna Cosmetics) часто называют пионером в области фундаментальных исследований натуральных ингредиентов и создания на их основе порой уникальных средств по уходу за кожей. Мочалка на основе угля – как раз один из таких примеров. Благодаря своей пористой текстуре она деликатно скрабирует кожу, бережно удаляя ороговевшие клетки. Кроме того, она бережно массирует кожу, подготавливая лицо к нанесению увлажняющих средств. Косметологи советуют пользоваться мочалкой каждый день – кожа станет более упругой и подтянутой.

Состав: хлопок, вискоза, углесодержащее вещество.



КРЕМ-ПРОТЕКТОР
Органиа*
50 МЛ / БИО /
ЭКСТРАКТ УЛИТКИ /
ДЛЯ ЛИЦА

~~1 360.10~~
1 155⁰⁰ Р

Одна из самых популярных позиций компании «Органиа», специализирующейся на косметике и средствах по уходу за кожей с исключительно органическими компонентами. Экзотический для западного покупателя экстракт улитки действует как мощнейший детоксикант, восстанавливая клетки, а масло оливы в компании с природным каррагеном (из водорослей) и витамином Е защищает кожу от пыли, газов и свободных радикалов.

Состав: экстракт улитки, масло оливы, карраген, витамин Е.

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



ご愛用に感謝を込めて 贅沢に美容液増量

300万個突破

JAPAN GALS co., Ltd.

毎日潤いエステ

配合 (保湿成分) **ヒアルロン酸**

化粧品原料 ヒアルロン酸 5%配合

エッセンスマスク PURE 5 ESSENCE MASK

天然コットン100%マスクは、お肌の美しいハリ・キメを奪える化粧品原料ヒアルロン酸 (保湿成分) 5%、ダイズエキス (保湿成分)、乳酸菌発酵液 (保湿成分)、ビタミンC誘導体 (美白成分) が配合された、お肌の潤いを30日間保つマスクです。

GLUBOKOE UVLAZHNIENIE DLYA OCHENY SUHOY KOZY I UPROGOSTY, PODDERZHANIYE NORMALNOGO VODNOGO BALANSA

清潔に使える 抗菌ピンセット付き

お肌の潤い ハリ キメ

毎日贅沢にエステして30日分

上チャック袋使用で液漏れがなく清潔に使えます

魚のニオイも取る

食材に香りがうつらない 無香料

YASHINOMI

キッチン 泡ハンドソープ

無香料・無着色 弱酸性

自然派のソラセ

SUNSTAR

ハグキに直接作用し、歯周病 (歯肉炎・歯周炎) を予防する。

ビタミンE配合 塩辛い!

ハグキを さっぱりと ひきしめる

薬用 メディカ つぶつぶ塩

АЗИАТСКАЯ КОСМЕТИКА ВО ВСЕ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ «ЭКЗОТИКОЙ НЕ ДЛЯ ВСЕХ»: ЕЕ МОЖНО ЭФФЕКТИВНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЖИТЕЛЯМ ВСЕГО МИРА.



МЫЛО
Яшиноми
250 мл / ЖИДКОЕ /
ПЕННОЕ / ДЛЯ
ОБРАБОТКИ РУК

~~279.00~~
233⁰⁰ Р

Японская компания «Сарая» (Saraya) успела покорить не только азиатский рынок, но и западный. Так, например, жидкое мыло для рук, специально предназначенное для кухни, полностью устраняет неприятные запахи, которые могут появиться в процессе приготовления продуктов со специфическими ароматами. «Яшиноми» полностью нейтрализует амины – производные аммиака, поддерживая естественный pH-баланс кожи, сохраняя ее гладкость и увлажненность.

Состав: глицерин, лимонная кислота, натрий феноксизтанол, этилендиаминтетрауксусная кислота, пальмовое масло.



МАСКА
Пьюр эссенс
30 ШТ. / ГИАЛУРО-
НОВАЯ КИСЛОТА /
ДЛЯ ЛИЦА

~~1 098.90~~
933⁰⁰ Р

Японская марка «Джапан Галс» (Japan Gals) известна своими тканевыми масками, производящимися на автоматизированном оборудовании, что обеспечивает их гигиеническую безопасность. Состоящая из 100 % органического хлопка «Пьюр эссенс» (Pure Essence) пропитана раствором гиалуроновой кислоты, признанной лучшим антивозрастным компонентом для восстановления гладкости и упругости кожи. Эффективности маске добавляет и «вспомогательный» состав эфирных масел, придающих ей не только увлажняющие свойства, но и приятный ненавязчивый аромат.

Состав: гиалуроновая кислота, соевый экстракт, соевое молоко, витамин С, эфирные масла.



ЗУБНАЯ ПАСТА
Санстар
160 Г / МЕДИКА САЛТ

~~231.30~~
197⁰⁰ Р

В Стране восходящего солнца компания «Санстар» (Sunstar) – один из лидеров фармацевтического пространства. Технологи марки разработали в том числе и уже любимую во всем мире зубную пасту на основе кристаллической соли – настоящее чудо для чувствительных десен. Соль, входящая в состав, придает пасте фунгицидные свойства, а витамин Е способствует восстановлению кровообращения в деснах. Вкус и аромат перечной мяты освежают полость рта.

Состав: бикарбонат кальция, оксид кремния, сорбитол, витамин Е, экстракт перечной мяты.



30% на все помады, блески
для губ и лаки для ногтей*



Представленные в магазинах бренды: Max Factor, Maybelline, Eva, Pupa, Bourjois, BeYu, L'Oreal, Диор, Givechy, Guerlain**

магазины парфюмерии
и косметики

«Ля пом» в Краснодаре:

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

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

Скидки по акциям и дисконтным картам не суммируются.

* Период скидок с 01.05 по 31.05.2014 года. Количество товаров, участвующих в акции, ограничено.

** Макс Фактор, Мейбелин, Ева, Пупа, Буржуа, Бию, Лореаль, Диор, Живанши, Герлен.

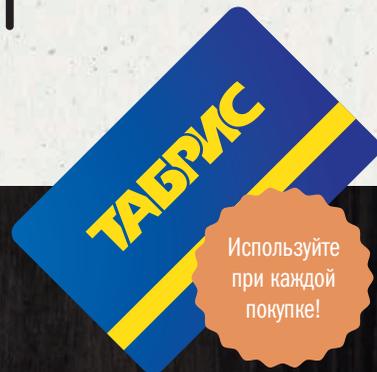
Каталог товаров

На все товары действуют специальные цены
с 29 апреля по 31 мая 2014 года

дисконтная карта

предоставляет скидку на все
товары

3%, 5% или 7%



Лучшее мороженое как способ
охладиться в жаркий день (стр. 110–112)

Чтобы день начинался
бодро и позитивно,
выберите свой кофе (стр. 98–101)



60



товаров со скидкой
более 20%

33



товара кубанских
производителей

93



новых товара



1. БАТОНЧИК
**Фирменный
 С сыром**
 110 Г / НА ЗАКВАСКЕ

~~35.10~~
29⁰⁰₽



Приготовлено по французскому рецепту

2. БУЛОЧКА
**Фирменная
 К завтраку**
 80 Г / ПШЕНИЧНАЯ / БЕЗДРОЖЖЕВАЯ

~~4.30~~
3⁵⁰₽



Мягкие пшеничные
 булочки без добавления
 дрожжей



1. ПИРОЖОК

Со смородиной

80 Г / СДОБНЫЙ / ПЕЧЕНЫЙ / МУКА, САХАР, СОЛЬ,
ВОДА, МАРГАРИН, ВАНИЛИН, ДРОЖЖИ, МАСЛО
РАСТИТЕЛЬНОЕ, МЕЛАНЖ, ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, САХАРНАЯ ПУДРА

~~26.50~~
23⁵⁰₽



Великолепен в союзе
с горячим чаем или кофе

2. РОЗАНЧИК

С творогом и ягодами

90 Г / МУКА, САХАР, СОЛЬ, ВОДА, МАРГАРИН,
ВАНИЛИН, ДРОЖЖИ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, МЕЛАНЖ,
ТВОРОГ, КРУПА МАННАЯ, ВИШНЯ, МАЛИНА, САХАРНАЯ ПУДРА

~~26.50~~
23⁵⁰₽



Творога и ягод никогда
не бывает много



1. САЛАТ
Флер

100 Г / ВЕТЧИНА, МЯСО КРАБОВОЕ,
ФИЛЕ КУРИНОЕ, ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, СЫР ТВЕРДЫЙ,
СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ, ЯЙЦО КУРИНОЕ, МАЙОНЕЗ, ПЕТРУШКА

~~33.45~~
28⁴⁰₽



В составе блюда – два сыра:
твердый и плавленый

2. САЛАТ
Орфей

100 Г / ФИЛЕ КУРИНОЕ, ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ,
КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ, ОПЯТА
МАРИНОВАННЫЕ, МАЙОНЕЗ, ЛУК ЗЕЛЕННЫЙ, УКРОП, ПЕТРУШКА

~~31.38~~
26⁷⁰₽



Разнообразие вкусов
и цветов на одной
тарелке



1. ГОТОВОЕ БЛЮДО

Голубцы100 Г / СВИНИНА, РИС, ЛУК, СПЕЦИИ,
КАПУСТА, МАЙОНЕЗНЫЙ СОУС~~29.80~~
25³⁰₹Вкусный обед в лучших
русских традициях

2. ГОТОВОЕ БЛЮДО

Оладьи из кабачков

100 Г / КАБАЧКИ, МУКА, ЯЙЦА, СОЛЬ, ЧЕСНОК

~~20.72~~
17⁶⁰₹Нежная текстура достигается за счет измельчения
кабачков на терке



1

2

1. МЯСО ДЛЯ ШАШЛИКА

**Курица
Голень**1 КГ / ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, СОЛЬ,
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ~~161.00~~
137⁰⁰₽Хороший пикник начинается
с вкусно замаринованного
мяса

2. МЯСО ДЛЯ ШАШЛИКА

**Свинина
Антрекот**1 КГ / КОРЕЙКА СВИНАЯ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ,
СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ~~492.00~~
420⁰⁰₽Сочная и нежная основа
для шашлыка, отбивных
и других мясных блюд

Формула хорошей трапезы

Cam
Bech®

Два испанца



ТРАДИЦИОННЫЕ
КАТАЛОНСКИЕ ЗАКУСКИ
например, «кальсотс» — зеленый
лук, обжаренный на углях

+ МИНИ-ПИЦЦЫ
из хлебцев пита, с моцареллой,
маслинами, болгарским перцем

СОТИРОВАННАЯ РЫБА
И МОРЕПРОДУКТЫ
дорада на гриле

Пара соусов на основе томатов –
братья, но не близнецы.



«РОМЕСКО», придуманный в рыбацком местечке Камбрильс в Каталонии, обладает несколькими вариантами приготовления, но «Кан Беч» предлагает признанный классическим. В составе, помимо отборных томатов, красный перец ньора, измельченный жареный миндаль и лесные орехи, жареные хлебные крошки, чеснок, уксус, оливковое масло.



«КСАТО» традиционно подается на испанских праздниках вина. Он даже назван в честь звука, с которым пробивают новую винную бочку. Его родина — винные же регионы Гарраф и Пендес. Несмотря на схожий с «Ромеско» состав, он чуть более острый и кисловатый за счет добавления черного перца и лимона.

БЛЮДА ИЗ БОБОВЫХ
тосты из цельнозернового хлеба
с чечевицей, кресс-салатом
и ветчиной

РЫБНО-ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ
из лосося или тунца с добавле-
нием цикория, фасоли и маслин

МОРЕПРОДУКТЫ
жареные кальмары с отварным
картофелем

ТОПИНГ ДЛЯ СОЛЕННЫХ КРЕКЕРОВ





1. РОЛЛ

Калифорния с угрем

111 г / РИС, УГОРЬ ЖАРЕННЫЙ, ИКРА МОЙВЫ, АВОКАДО, ОГУРЦЫ, МАЙОНЕЗ, СОУС ВАСАБИ, ИМБИРЬ, ВОДОРОСЛИ НОРИ

~~169.00~~
144⁰⁰ ₴



Во главе ингредиентов – жареный угорь

2. НАБОР

Има

155 г / РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ / РОЛЛ С ЛОСОСЕМ / СОЕВЫЙ СОУС, ИМБИРЬ, ВАСАБИ

~~199.00~~
170⁰⁰ ₴



Вам не придется выбирать между угрем и лососем



1. ФИЛЕ КУРИНОЕ

В соусе ким-чи*

100 Г / ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, БАКЛАЖАН,
МОРКОВЬ, ЛУК, КУРИНОЕ ФИЛЕ ЖАРЕНОЕ,
СОУС КИМ-ЧИ, МАСЛО КУНЖУТНОЕ

~~54.60~~
46⁴⁰₽



Приготовлено на теппане
с добавлением белого вина
и соуса ким-чи

2. ЯКИТОРИ

Из куриной печени*

100 Г / ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ,
СОУС ЯКИТОРИ, СОЕВЫЙ СОУС, СПЕЦИИ

~~40.70~~
34⁶⁰₽



Обжарено на теппане и дополни-
тельно пропарено соевым
соусом

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



1. ПИЦЦА

Фуд грес*

450 Г / ТЕСТО, СОУС ТОМАТНЫЙ, БЕКОН,
САЛЯМИ, ФИЛЕ КУРИНОЕ, СЫР МААСДАМ,
ШАМПИНЬОНЫ, ПЕТРУШКА

~~240.00~~
204⁰⁰₽



Бесприогрышное мясное
трио: бекон, курица и салями

2. ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ

С картофелем и сыром**

420 Г / КАРТОФЕЛЬ, СЫР БРЫНЗА, МУКА,
КЕФИР, ДРОЖЖИ, САХАР, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

~~103.00~~
87⁰⁰₽



Выпекается в дровяной печи
под чутким присмотром
мастеров кулинарного дела

* Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6.

** Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Ставропольской, 222, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).



1

1. СЭНДВИЧ

С тунцом

215 г / ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ, МЯГКИЙ
СЛИВОЧНЫЙ СЫР, ТУНЕЦ, СВЕЖИЕ ТОМАТЫ,
ОГУРЦЫ, МАЙОНЕЗ, ЛИМОННЫЙ СОК

~~110.00~~
94⁰⁰₽



Независимо от того, что двигало создателем идеи сэндвича графом Джозефом Монтегю Сэндвичем – вдохновение, спешка или просто голод, – его «изобретение» определенно прижилось.



1. ТОРТ

Экзотика

1 КГ / ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ / ТВОРОЖНЫЙ
КРЕМ / ЙОГУРТОВЫЙ КРЕМ / ФРУКТЫ / СВЕЖЕ-
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ЯГОДЫ / БИСКВИТНЫЕ ПАЛОЧКИ «САВОЯРДИ»

~~412.70~~
347⁰⁰₽



Яркие и насыщенные
фруктово-ягодные
краски

2. ТОРТ

Блинный

1 КГ / БЛИНЫ / ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ / КРЕМ
ЙОГУРТОВЫЙ / ЖЕЛЕЙНЫЕ ШАРИКИ / КРЕМ
НА РАСТИТЕЛЬНЫХ СЛИВКАХ

~~368.40~~
309⁰⁰₽



В основе торта –
12 нежнейших тонких
блинчиков



НЕКТАР

Любимый Сад

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

~~47.20 48.10~~

35⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

95



НЕКТАР

Сады Придонья

1 л / МУЛЬТИОВОЩНОЙ СО СВЕКЛОЙ

~~65.90~~

52⁰⁰ ₺

НЕКТАР

Сады Придонья

1 л / МУЛЬТИФРУКТ / ЯБЛОКО-ВИШНЯ /

ЯБЛОКО ПРЯМОГО ОТЖИМА

~~61.00~~

45⁰⁰ ₺



НЕКТАР / СОК

Добрый

1 л / АПЕЛЬСИН* / МУЛЬТИФРУКТ* / ТОМАТ / ЯБЛОКО

~~56.50~~

39⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



НЕКТАР

Сочная долина

1,93 л / АПЕЛЬСИН /

ПЕРСИК-ЯБЛОКО / ЯБЛОКО

~~92.10~~

69⁰⁰ ₺

НАПИТОК

Сан-Славия

0,5 л / ГРУША /

ВИШНЯ / АПЕЛЬСИН

~~37.60~~
30⁰⁰ ₺



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

97



КВАС

Никола*

2 л / ОКРОШЕЧНЫЙ

~~61.10~~
49⁰⁰ ₺



НАПИТОК

Министерство газировки

0,5 л / СИТРО / ТАРХУН

~~41.80~~
33⁰⁰ ₺

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



ПИТЬЕВАЯ ВОДА

**Святой Источник
Спорт**

0,33 л / НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~17.70~~
14⁰⁰ ₺

ПИТЬЕВАЯ ВОДА

Святой Источник

1,5 л / НЕГАЗИРОВАННАЯ / ГАЗИРОВАННАЯ

~~24.30~~
20⁰⁰ ₺



Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

98 Безалкогольные напитки, чай, кофе, комплексная программа

ТАБРИС № 05 (128) май'14



КОФЕ

Мишейла Экселлент*

250 г / ЗЕРНО

~~562.72~~
440⁰⁰ ₺



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Кубай

5 л / ПИТЬЕВАЯ / НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~49.30~~
39⁰⁰ ₺

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



БОРЕМСЯ С ВЕСЕННИМ АВИТАМИНОЗОМ СО ВКУСОМ!
КРАСНОДАРСКИЙ ЧАЙ – ДАГОМЫСЧАЙ



ЧАЙ
Тонус ~~54.10~~
25*2 Г / С ЭХИНАЦЕЕЙ И ЛИПОЙ / ЧЕРНЫЙ **44⁰⁰ ₺**

ЧАЙ
Идеал ~~52.90~~
25*2 Г / С ДУШИЦЕЙ И ЧАБРЕЦОМ / ЧЕРНЫЙ **43⁰⁰ ₺**



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

99



КОМПЛЕКСНАЯ ПРОГРАММА
Худеем за неделю ~~805.40~~
644⁰⁰ ₺
682 Г / ОСНОВНОЕ МЕНЮ



КОФЕ
Худеем за неделю ~~565.60~~
452⁰⁰ ₺
112 Г / 1*10Г / КАПУЧИНО /
ДЛЯ ПОХУДЕНИЯ



КОФЕ
Худеем за неделю ~~200.20~~
160⁰⁰ ₺
30 Г / 1*10Г /
ДЛЯ ПОХУДЕНИЯ



КОФЕ
**Нескафе
 Грин Бленд** ~~215.40~~
172⁰⁰ ₺
 95 Г / РАСТВОРИМЫЙ

КОФЕ
**Нескафе
 Голд** ~~210.90~~
168⁰⁰ ₺
 95 Г / РАСТВОРИМЫЙ

КОФЕ
**Нескафе
 Голд** ~~210.90~~
168⁰⁰ ₺
 95 Г / КРЕПКИЙ / РАСТВОРИМЫЙ

100 Кофе

ТАБРИС № 05 (128) май'14



КОФЕ
Эгоист Специал ~~481.30~~
298⁰⁰ ₺
 100 Г / ТЕХНОЛОГИЯ ИН-ФИ /
 РАСТВОРИМЫЙ

КОФЕ
Эгоист Специал* ~~272.30~~
225⁰⁰ ₺
 50 Г / ТЕХНОЛОГИЯ ИН-ФИ /
 РАСТВОРИМЫЙ

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



1. КОФЕ
**Карте Нуар
Милликано***
150 Г / РАСТВОРИМЫЙ
~~498.35~~
408⁰⁰ ₺

2. КОФЕ
**Якобс Монарх
Милликано***
150 Г / РАСТВОРИМЫЙ
~~290.37~~
238⁰⁰ ₺

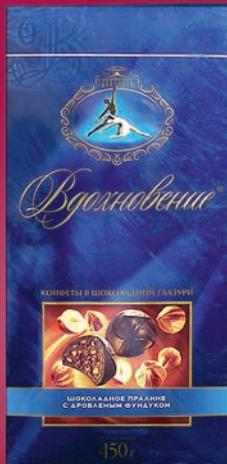


3. КОФЕ
**Якобс Монарх
Милликано**
190 Г / РАСТВОРИМЫЙ
~~428.66~~
351⁰⁰ ₺

4. КОФЕ
**Карте Нуар
Милликано**
95 Г / РАСТВОРИМЫЙ
~~419.75~~
344⁰⁰ ₺

5. КОФЕ
**Якобс Монарх
Вельвет***
95 Г / РАСТВОРИМЫЙ
~~196.37~~
161⁰⁰ ₺

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



~~298.40~~

КОНФЕТЫ
Вдохновение

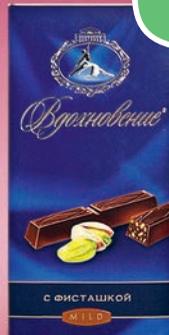
450 Г / С ФУНДУКОМ



~~68.90~~

ШОКОЛАД
Вдохновение

100 Г / КЛАССИЧЕСКИЙ / ТЕМНЫЙ



~~64.70~~

ШОКОЛАД
Вдохновение*

100 Г / С ФИСТАШКОЙ / ТЕМНЫЙ



~~33.60~~

ВАФЛИ
Коровка

150 Г / ТОПЛЕНОЕ
МОЛОКО

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



КОНФЕТЫ
Раффаэлло

240 Г

~~329.60~~
270⁰⁰ ₺



ШОКОЛАД
Киндер

100 Г / МОЛОЧНЫЙ

~~58.70~~
48⁰⁰ ₺

Экофактор

Выбирая между страстью к шоколаду и другим сладостям и стремлением сохранить фигуру, как быть? Решение предлагает марка «Эко Ботаника».

Пришло время сладостей, дружелюбных к фигуре. Появление такого продукта в рамках марки «Эко Ботаника» стало возможным благодаря богатому опыту, высокому профессионализму и кропотливому труду специалистов легендарной фабрики «Рот-Фронт». И, конечно же, благодаря их желанию заботиться о здоровье потребителей. Принципиальное отличие шоколада «Эко Ботаника» — в замене сахара натуральными компонентами: изомальтом, мальтитом и стевииозидом. Они дают продукту меньшую калорийность, в чем можно убедиться, изучив упаковку. Кстати, об упаковке: по отзывам потребителей, бумага, в которую завернут шоколад, весьма приятна на ощупь. 🍃



НА САЙТЕ МАРКИ «ЭКО БОТАНИКА» МОЖНО РАССЧИТАТЬ КАЛОРИЙНОСТЬ ДНЕВНОГО РАЦИОНА, С УЧЕТОМ ВСЕХ СЛАДОСТЕЙ, ЧТО ВЫПУСКАЕТ КОМПАНИЯ



ecobotanica.ru



ЗЕФИР

Эко Ботаника

130 Г / КАРКАДЕ / МАЛИНА / БЕЗ САХАРА

~~66.20~~
51⁰⁰ ₺

Низкокалорийный зефир «Эко Ботаника» — отличная формула вкусного и низкокалорийного десерта: 1 зефир содержит всего 45 ккал. Вкус зефира тонко подчеркнут экстрактом каркаде и приятными нотками малины.



ШОКОЛАД

Эко Ботаника

90 Г / В АССОРТИМЕНТЕ / ГОРЬКИЙ / МОЛОЧНЫЙ

~~69.50~~
53⁰⁰ ₺

Вы определенно оцените шоколадные эксперименты с имбирем, апельсином и злаковыми шариками от волшебников «Рот-Фронт». Производителям удалось найти золотую середину сладости шоколада. В 3 «подушечках» — 75 ккал.



СУФЛЕ
Бон Пари
90 Г

~~53.70~~
44⁰⁰ ₺



МАРМЕЛАД
Бон Пари
Червячки
75 Г / ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ

~~35.60~~
29⁰⁰ ₺



МАРМЕЛАД
Бон Пари
Джамбл*
40 Г / ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ

~~18.90~~
16⁰⁰ ₺

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



КОНФЕТЫ
Базарли
1 КГ / С АРАХИСОМ / НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ

~~215.70~~
176⁰⁰ ₺

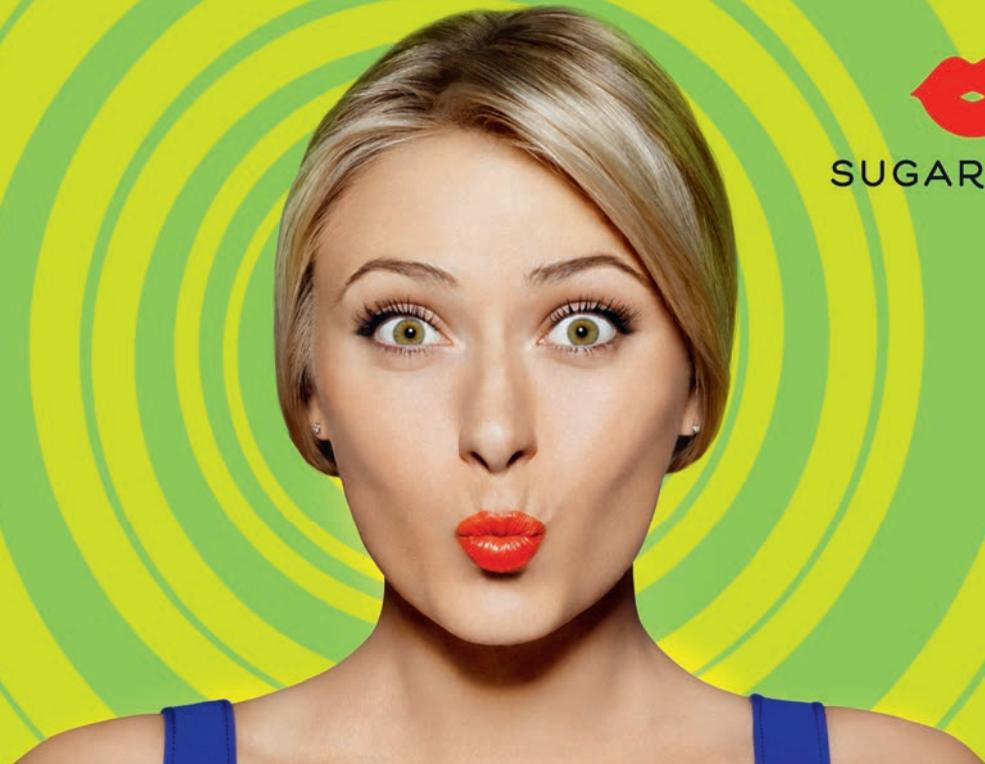


МАРМЕЛАД
Харибо
100 Г / ВЕСЕЛАЯ КОЛА / ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ

~~39.50~~
32⁰⁰ ₺



SUGARPOVA™



МАРМЕЛАД

Шугарпова

142 Г / ИЗУМЛЕННЫЙ КИСЛЫЙ / ЛОВКИЙ КИСЛЫЙ / КОКЕТЛИВЫЙ

~~232.80~~

179⁰⁰ ₺



ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК
Любятово*
200 г / ОВСЯНЫЕ КОЛЕЧКИ

~~67.00~~
55⁰⁰ ₺



ПЕЧЕНЬЕ
Любятово
400 г / ТОПЛЕНОЕ МОЛОКО

~~54.20~~
44⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 222.

106 Сладости, печенье, сушки, готовый завтрак

ТАБРИС № 05 (128) май'14



МИНИ-СУШКИ
Семейка Озби
150 г / ПШЕНИЧНЫЕ / С МАКОМ

~~23.40~~
20⁰⁰ ₺



МИНИ-СУШКИ
Семейка Озби
150 г / ПШЕНИЧНЫЕ / С СОЛЬЮ

~~21.00~~
18⁰⁰ ₺



ПЕЧЕНЬЕ
Посиделкино

300 Г / С СЕМЕЧКАМИ / С КЛЮКВОЙ / ОВСЯНОЕ / НА ФРУКТОЗЕ

73.35

59⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

107



ПЕЧЕНЬЕ
Бискотти

1 КГ / С МАРМЕЛАДОМ / ВИШНЯ /
СДОБНОЕ

~~228.50~~
187⁰⁰ ₺



КАРАМЕЛЬ
Лолли Попс

1 КГ / ЛЕДЕНЦОВАЯ / НА ПАЛОЧКЕ

~~165.60~~
132⁰⁰ ₺



САХАР
Мэтр
300 Г / БЕЛЫЙ / ЛЕДЕНЦОВЫЙ

~~183.10~~
127⁰⁰ ₹



КРАХМАЛ
Домашнее Бистро
200 Г / КУКУРУЗНЫЙ

~~27.79~~
23⁰⁰ ₹

108 Сахар, крахмал, орехи, сухофрукты

ТАБРИС № 05 (128) май'14



ОРЕХИ
Дары природы
130 Г / ФИСТАШКИ / ЖАРЕННЫЕ

~~177.50~~
145⁰⁰ ₹

ОРЕХИ
Дары природы
150 Г / ФУНДУК

~~156.20~~
128⁰⁰ ₹

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



ОРЕХИ
Зеебергер*
150 Г / ГРЕЦКИЙ ОРЕХ /
ЭКСТРА

~~324.50~~
179⁰⁰ ₺



АССОРТИ
Зеебергер
Студенческое
200 Г / ОРЕХИ / ИЗЮМ

~~238.20~~
131⁰⁰ ₺



СУХОФРУКТЫ
Зеебергер
200 Г / АНАНАСЫ /
КУСОЧКИ

~~210.70~~
116⁰⁰ ₺

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

109



СУХОФРУКТЫ
Фармерс Снэк
250 Г / ЧЕРНОСЛИВ /
БЕЗ КОСТОЧКИ

~~268.40~~
175⁰⁰ ₺



СУХОФРУКТЫ
Фармерс Снэк
250 Г / КУРАГА / ЭКСТРА /
КРУПНАЯ / НЕСУЛЬФИТИРОВАННАЯ

~~242.90~~
158⁰⁰ ₺



СУХОФРУКТЫ
Фармерс Снэк
200 Г / ФИНИКИ /
БЕЗ КОСТОЧКИ

~~192.80~~
125⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Дель монте*

3*75 Г / МАНГОВЫЙ СМУЗИ /
МАЛИНОВЫЙ СМУЗИ / ФРУКТОВОЕ

~~200.50~~
149⁰⁰ ₺

МОЛОКО / КЕФИР
Кубанский Молочник

0,9 л / ПАСТЕРИЗОВАННОЕ / ЖИРНОСТЬ 2,5 %**
0,9 л / ЖИРНОСТЬ 1 %***

~~48.85~~
~~48.50~~
44⁰⁰ ₺

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

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

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

110 Мороженое, молочные продукты

ТАБРИС № 05 (128) май'14



МОРОЖЕНОЕ
Экселенс*

80 Г / ДВОЙНАЯ КАРАМЕЛЬ /
ДВОЙНАЯ ВИШНЯ / СЛИВОЧНОЕ

~~51.90~~
43⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Ваш пломбир

80 Г / ПЛОМБИР / В СТАКАНЕ

~~30.80~~
25⁰⁰ ₺

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



МОРОЖЕНОЕ
Кит Кат
77 Г / С ШОКОЛАДНЫМ
ПЕЧЕНЬЕМ / РОЖОК

~~50.00~~
39⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Бон Пари
Взрывной ураган
70 Г / ФРУКТОВЫЙ ЛЕД

~~26.90~~
20⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Бон Пари
Джангли
47 Г

~~20.60~~
16⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

111



МОРОЖЕНОЕ
Сникерс
73,5 Г / МОЛОЧНОЕ / ЭСКИМО

~~82.90~~
68⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Дав
73 Г / ОРЕХ / ЭСКИМО

~~82.86~~
68⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
Марс
74,5 Г / МОЛОЧНОЕ / ЭСКИМО

~~82.90~~
68⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ
**Коровка
из Кореновки** ~~29.60~~
24⁰⁰ ₺
100 Г / ШОКОЛАДНЫЙ ПЛОМБИР /
ВАФЕЛЬНЫЙ СТАКАНЧИК

МОРОЖЕНОЕ
**Коровка
из Кореновки** ~~28.10~~
22⁰⁰ ₺
100 Г / ПЛОМБИР /
ВАФЕЛЬНЫЙ СТАКАНЧИК

МОРОЖЕНОЕ
**Коровка
из Кореновки** ~~29.60~~
24⁰⁰ ₺
100 Г / ПЛОМБИР / КРЕМ-БРЮЛЕ /
ВАФЕЛЬНЫЙ СТАКАНЧИК

112 Мороженое, молочные продукты

ТАБРИС № 05 (128) май'14



МОРОЖЕНОЕ
**Альтервест
Знак
качества ГОСТ** ~~29.00~~
20⁰⁰ ₺
100 Г / ПЛОМБИР / СТАКАНЧИК

МОРОЖЕНОЕ
Альтервест ~~28.70~~
22⁰⁰ ₺
80 Г / ПЛОМБИР /
В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ

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

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



ДЕСЕРТ

Эрманн Гранд

200 г / ДВОЙНОЙ ОРЕХ / ВАНИЛЬ СО ВЗБИТЫМИ
СЛИВКАМИ / ШОКОЛАД СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

~~47.40~~
39⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

113



ЙОГУРТ

Валио Клин Лейбл

150 г / ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ / ЖИРНОСТЬ 0 %

~~34.48~~
29⁰⁰ ₺



ЙОГУРТ

Валио Клин Лейбл

150 г / ПЕРСИК И АПЕЛЬСИН / ЖИРНОСТЬ 0 %

~~34.48~~
29⁰⁰ ₺



МАСЛО
Валио

100 Г / С ЧЕСНОКОМ И УКРОПОМ /
СЛИВОЧНОЕ / ЖИРНОСТЬ 78 %

~~74.45~~
62⁰⁰ ₺



МАСЛО
Валио

100 Г / ШОКОЛАДНОЕ /
ЖИРНОСТЬ 65 %

~~76.21~~
62⁰⁰ ₺

114 Молочные продукты

ТАБРИС № 05 (128) май'14



МАСЛО

Унагранде Бурро

500 Г / С МОРСКОЙ СОЛЬЮ /
СЛИВОЧНОЕ / ЖИРНОСТЬ 72,5 %

~~484.89~~
398⁰⁰ ₺



МАСЛО

**Унагранде Бурро
Панна Дольче**

500 Г / СЛИВОЧНОЕ / ЖИРНОСТЬ 72,5 %

~~484.89~~
398⁰⁰ ₺

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



ТВОРОГ
Даниссимо
130 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

~~31.20~~
26⁰⁰ ₺



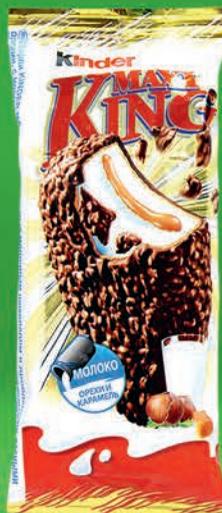
ПИРОЖНОЕ
Киндер
28 Г / С МОЛОКОМ И МЕДОМ

~~24.20~~
20⁰⁰ ₺



МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК
Актуаль
330 Г / В АССОРТИМЕНТЕ /
ЖИРНОСТЬ 0 %

~~30.00~~
25⁰⁰ ₺



ПИРОЖНОЕ
**Киндер
Макси-Кинг**
35 Г

~~42.20~~
35⁰⁰ ₺



ЙОГУРТ
Активия
0,29 Л / В АССОРТИМЕНТЕ

~~36.40~~
31⁰⁰ ₺



Сыр
Башкирский Медовый
 180 Г / ТВЕРДЫЙ / НАРЕЗКА / ЖИРНОСТЬ 50 %

~~91.26~~
68⁰⁰ ₹



Сыр
Белебеевский
 180 Г / ТВЕРДЫЙ / НАРЕЗКА / ЖИРНОСТЬ 45 %

~~86.19~~
64⁰⁰ ₹



Сыр
Хохланд Фетакса*
 200 Г / ЖИРНОСТЬ 45 %

~~134.47~~
101⁰⁰ ₹



Сыр
Брынза**
 200 Г / ЖИРНОСТЬ 40 %

~~123.30~~
80⁰⁰ ₹

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

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



СУХАРИКИ

Бейк Роллз

80 Г / ЧЕСНОК И СЫР / ПИЦЦА / БАРБЕКЮ / ПШЕНИЧНЫЕ

~~43.28~~
32⁴⁶ ₺



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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

117



ГРЕНКИ

Блокбастер

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

~~45.80~~
37⁰⁰ ₺

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



МАКАРОНЫ
Леонеро*

500 Г / ЛИСТЯ ОЛИВЫ /
ЦВЕТНЫЕ

~~249.80~~
175⁰⁰ ₺



МАКАРОНЫ
Мальтальяти

500 Г / СПАГЕТТИ 004 / ДЛИННЫЕ

~~58.30~~
40⁰⁰ ₺

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



ПРИПРАВА

**Котани
4 перца**

35 Г / СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ / МЕЛЬНИЦА

~~143.70~~
117⁰⁰ ₺

ПРИПРАВА

**Котани
Французские травы /
Итальянские травы**

33 Г / 48 Г / СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ / МЕЛЬНИЦА

~~143.70~~
117⁰⁰ ₺



ПАШТЕТ
Аргета
 95 Г / ИЗ КУРИЦЫ / ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ / КУРИНЫЙ

~~55.00~~
45⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

119



КОНСЕРВЫ
от Мартина
 720 Г / ОВОЩИ / ПЕЧЕННЫЕ

~~98.28~~
79⁰⁰ ₺



ПАШТЕТ
Аргета
 95 Г / ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

~~55.00~~
36⁰⁰ ₺

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



ОВОЩНАЯ СМЕСЬ
Зелёная грядка
400 Г / ГОЛЛАНДСКОЕ БЛЮДО /
ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~51.30~~
40⁰⁰ ₺

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ
Зелёная грядка
400 Г / МЕКСИКАНСКАЯ СМЕСЬ / СОТЕ /
ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~41.90~~
35⁰⁰ ₺

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

120 Овощные полуфабрикаты, орехи, майонез, мясные полуфабрикаты

ТАБРИС № 05 (128) май'14



ОРЕХИ
Чака
130 Г / АРАХИС С СЫРОМ /
АРАХИС С ПЕРЦЕМ
~~50.22~~
42⁰⁰ ₺



МАЙОНЕЗ
Кальве Нэйче*
200 Г / ЖИРНОСТЬ 35 %
~~34.06~~
28⁰⁰ ₺

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



КОЛБАСА
Брауншвейгская
ГОСТ
ЗАО ВЕПОЗ*
1 КГ / СЫРОКОПЧЕНАЯ

~~841.40~~
655⁰⁰ ₺



СОСИСКИ
Торес**
1 КГ / СМЕТАНКОВЫЕ /
ВАРЕННЫЕ

~~336.20~~
275⁰⁰ ₺



ВЕТЧИНА
Торес
Фирменная**
1 КГ / ВАРЕНАЯ

~~462.80~~
375⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркетов на ул. Ставропольской, 213, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

** Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

121



КОЛБАСА
Сервелат
Дымов
1 КГ / СЫРОКОПЧЕНАЯ

~~959.80~~
789⁰⁰ ₺



КОЛБАСА
Докторская
Дымов
1 КГ / ВАРЕНАЯ / БЕЛКОВАЯ
ОБОЛОЧКА / РУЧНАЯ ВЯЗКА

~~464.60~~
379⁰⁰ ₺



СОСИСКИ
Баварские
Дымов
1 КГ / ВАРЕННЫЕ /
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА

~~434.50~~
355⁰⁰ ₺



Продукция
МПК «Динской» —
участник программы
«Кубанское качество».

Настоящие детские

«Детские» сосиски под маркой «Есть» разработаны специально для малышей со всей взрослой серьезностью.

Уникальная рецептура сосисок разработана Всероссийским НИИ мясной промышленности. В составе пониженное содержание соли, нет ГМО, глутамата, консервантов, загустителей, жгучих пряностей и всего того, чего стоит опасаться заботливым родителям. Зато полно натурального отборного мяса, нужных витаминов и минералов: в них содержатся кальций, йод и железо. Продукт сохраняет свои качества благодаря особому способу упаковки в газовой среде на немецком оборудовании. А самое главное — «Детские» сосиски порадуют маленьких гурманов своим вкусом, а мам и пап — тем, что сделать своих чад еще счастливее так просто. 🍴



МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ «ДИНСКОЙ» ВЫПУСКАЕТ ДО 1000 ТОНН ПРОДУКЦИИ В МЕСЯЦ.

СОСИСКИ
Детские
МК Динской
160 Г / ВАРЕННЫЕ

~~71.30~~
55⁰⁰ ₺

Оригинальный формат упаковки и уменьшенный размер сосисок разработаны специально для самых маленьких потребителей.

ПЕЛЬМЕНИ

для детей

Цезарёнок



**Трудно накормить ребенка?
Есть решение!**

Вкусные и забавные пельмешки
«Цезаренок» понравятся детям
любого возраста!

В «Цезаренке» используется только
отборное охлажденное мясо!

**Родители, не беспокойтесь,
в пельмешках нет красителей.**



Розовый цвет дает свекла



Зеленый цвет дает шпинат

ПЕЛЬМЕНИ
Цезаренок
600 Г / ГОВЯДИНА / СВИНИНА / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~190.00~~
155⁰⁰ Р

Цезарь.рф



ПЕЛЬМЕНИ
Люкс Экстра
900 Г / ОТБОРНАЯ ТЕЛЯТИНА / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~107.70~~
85⁰⁰ ₺

124 Мясные полуфабрикаты, морепродукты

ТАБРИС № 05 (128) май'14



ПЕЛЬМЕНИ
Разновес
1 КГ / ПАПИНЫ* / 25 Г/ШТ. / ГОВЯДИНА /
СВИНИНА / МАМИНЫ / 5 Г/ШТ. / ГОВЯДИНА /
СВИНИНА / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~479.10~~
365⁰⁰ ₺

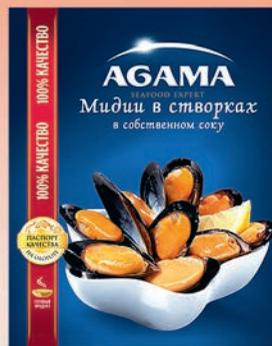


ПРЕСЕРВЫ
Меридиан
200 Г / МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ / В МАСЛЕ
200 Г / МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ / МЕХИКО /
С ПРЯНОСТЯМИ / В МАСЛЕ



~~124.60~~
75⁰⁰ ₺

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



МОРПРОДУКТЫ
Агама ~~630.00~~
499⁰⁰ ₺
 400 Г / ГРЕБЕШОК МУРМАНСКИЙ /
 ЗАМОРОЖЕННЫЙ

МОРПРОДУКТЫ
Агама* ~~553.50~~
444⁰⁰ ₺
 400 Г / КРЕВЕТКИ АРГЕНТИНСКИЕ /
 ОЧИЩЕННЫЕ / СВЕЖЕМОРОЖЕННЫЕ

МОРПРОДУКТЫ
Агама ~~213.30~~
175⁰⁰ ₺
 450 Г / МИДИИ / В СОБСТВЕННОМ СОКУ /
 НА РАКОВИНЕ / ВАРЕНО-МОРОЖЕННЫЕ

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

125



РЫБА
Санта Бремор
 300 Г / ФОРЕЛЬ / КУСОК /
 СЛАБОСОЛЕНАЯ
~~390.60~~
315⁰⁰ ₺

РЫБА
Санта Бремор
 300 Г / СЕМГА / КУСОК /
 СЛАБОСОЛЕНАЯ
~~364.00~~
295⁰⁰ ₺



ПЮРЕ МЯСНОЕ

Хайнц

80 Г / КРОЛЬЧАТИНКА /
С 6 МЕСЯЦЕВ

~~57.60~~

49⁰⁰ ₹

ПЮРЕ МЯСНОЕ

Хайнц

80 Г / ИНДЕЕЧКА /
С 6 МЕСЯЦЕВ

~~47.70~~

40⁰⁰ ₹

ПЮРЕ РЫБНОЕ

Хайнц

120 Г / ОВОЩИ С ФОРЕЛЬНОЙ /
С 8 МЕСЯЦЕВ

~~45.40~~

39⁰⁰ ₹

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

Хайнц*

80 Г / ЧЕРНОСЛИВ /
С 5 МЕСЯЦЕВ

~~33.30~~

28⁰⁰ ₹

ПЮРЕ ОВОЩНОЕ

Хайнц

80 Г / КАБАЧКИ /
С 4 МЕСЯЦЕВ

~~32.30~~

27⁰⁰ ₹

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



ПЮРЕ МЯСНОЕ

**Бабушкино
Лукошко***

~~104.30~~
88⁰⁰ ₹

100 Г / ОЛЕНИНА / С 6 МЕСЯЦЕВ

ЧАЙ

Бабушкино Лукошко

20*1 Г / РОМАШКА / С 1 МЕСЯЦА

ШИПОВНИК / С 4 МЕСЯЦЕВ

МЕЛИССА / ЧАБРЕЦ / ФЕНХЕЛЬ / С 5 МЕСЯЦЕВ

~~56.80~~

48⁰⁰ ₹

ПЮРЕ МЯСНОЕ

**Бабушкино
Лукошко***

~~46.40~~

39⁰⁰ ₹

100 Г / КОНИНА / С 6 МЕСЯЦЕВ

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

ПЕЧЕНЬЕ
**Гербер
Дореми**

180 Г / 5 ВИТАМИНОВ / С 12 МЕСЯЦЕВ

~~148.20~~
141⁰⁰ ₺

БАТОНЧИК
**Гербер
Дореми**

25 Г / ЯБЛОКО-БАНАН / ЯБЛОКО-МАЛИНА /
ЯБЛОКО-ВИНОГРАД / ЗЛАКОВЫЙ / С 12 МЕСЯЦЕВ

~~36.80~~
35⁰⁰ ₺



КАША
Нестле
250 Г / ОВСЯНКА /
ГРУША / БАНАН /
С МОЛОКОМ / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~112.30~~
106⁰⁰ ₺

КАША
Нестле Помогайка
200 Г / 5 ЗЛАКОВ / ЛИПОВЫЙ ЦВЕТ /
БЕЗМОЛОЧНАЯ / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~148.90~~
141⁰⁰ ₺



1, 2. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Фруто няня
100 Г / ГРУША /
ЯБЛОКО / С 4 МЕСЯЦЕВ

~~24.90~~
21⁰⁰ ₺

3. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Фруто няня
Фруктовый салатик
100 Г / ЯБЛОКО / ГРУША / ПЕРСИК / С 5 МЕСЯЦЕВ

~~24.90~~
21⁰⁰ ₺

4, 5, 6. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Фруто няня
Неженка
250 Г / СЛИВКИ / ЯБЛОКО / ЯБЛОКО-ГРУША /
ЯБЛОКО-ПЕРСИК / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~37.30~~
31⁰⁰ ₺



7, 8, 9, 10. СОК / НЕКТАР
Фруто няня
200 МЛ / ГРУША / ЯБЛОКО / ОСВЕТЛЕННЫЙ / БЕЗ САХАРА / С 4 МЕСЯЦЕВ
200 МЛ / ЯБЛОКО-ПЕРСИК / БЕЗ САХАРА / ЯБЛОКО-ВИШНЯ /
С САХАРОМ / С МЯКОТЬЮ / С 5 МЕСЯЦЕВ

~~19.30~~
16⁰⁰ ₺

СРЕДСТВО

Бейби лайн Гель

1,5 л / ЖИДКОЕ / ДЕТСКОЕ / ДЛЯ СТИРКИ

~~387.70~~
272⁰⁰ ₺



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

129



СРЕДСТВО

Содасан

500 мл / БИО /

ЧУВСТВИТЕЛЬНАЯ КОЖА / для мытья посуды

~~249.60~~
175⁰⁰ ₺

СРЕДСТВО

Содасан

500 мл / БИО /

для мытья посуды

~~230.40~~
162⁰⁰ ₺

СРЕДСТВО

Содасан

500 мл / БИО /

КРЕМ ОЧИЩАЮЩИЙ / для стеклокерамики

~~220.30~~
155⁰⁰ ₺

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



ЗУБНАЯ ЩЕТКА

**Орал-Б
Эксперт Комплит 7**

1 шт. / МЯГКАЯ / СРЕДНЯЯ

~~193.80~~
165⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ПАСТА

**Блендамед
3Д Вайт Люкс**

75 МЛ / ГЛАМУР / АНТИТАБАК

~~149.10~~
127⁰⁰ ₺



130 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 05 (128) май'14



ЗУБНАЯ ПАСТА

**Сенсодин
Вайтенинг Сенсетив**

50 МЛ / ОТБЕЛИВАЮЩАЯ

~~117.80~~
82⁰⁰ ₺



СРЕДСТВО

**Лактацид
Фемина**

200 МЛ / ДЛЯ ИНТИМНОЙ ГИГИЕНЫ



~~201.70~~
131⁰⁰ ₺



САЛФЕТКИ
Дискрит
100 ШТ. / ДЕО / ВОДНАЯ
ЛИЛИЯ / МУЛЬТИФОРМ / ЕЖДНЕВНЫЕ

~~197.90~~
178⁰⁰ ₺

ТАМПОНЫ
**Тампакс
Компакт**
16 ШТ. / СУПЕР ПЛЮС

~~146.40~~
132⁰⁰ ₺

САЛФЕТКИ
Дискрит*
60 ШТ. / ДЕО / ВОДНАЯ
ЛИЛИЯ / ВЕСЕННИЙ БРИЗ /
МУЛЬТИФОРМ / ЕЖДНЕВНЫЕ

~~119.60~~
108⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

131



ПОЛОТЕНЦЕ БУМАЖНОЕ
Ламби Гурмэ
2 ШТ. / ЧЕТЫРЕХСЛОЙНОЕ

~~145.40~~
123⁰⁰ ₺



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
**Ламби Персиковая /
Ламби Розовая**

4 ШТ. / ПИОН / ЯБЛОКО / АРОМАТИЗИРОВАННАЯ / ТРЕХСЛОЙНАЯ

~~91.50~~
77⁰⁰ ₺





ЛАК ~~230.10~~
Тафт **161⁰⁰ ₺**
Выбор стилистов
 350 МЛ / СВЕРХСИЛЬНАЯ
 ФИКСАЦИЯ / ДЛЯ ВОЛОС

ЛАК ~~174.30~~
Тафт **122⁰⁰ ₺**
Сенсо Тач
 225 МЛ / ОБЪЕМ / СИЛЬНАЯ
 ФИКСАЦИЯ / ДЛЯ ВОЛОС

ШАМПУНЬ ~~102.90~~
Шаума **72⁰⁰ ₺**
 380 МЛ / МУЖСКОЙ /
 ДЛЯ ВОЛОС И ТЕЛА

ШАМПУНЬ ~~79.70~~
Шаума **55⁰⁰ ₺**
 225 МЛ / МУЖСКОЙ /
 ДЛЯ ВОЛОС

L'ORÉAL PARIS



КРЕМ ~~279.20~~
Трио Актив **237⁰⁰ ₺**
Возраст эксперт
 50 МЛ / 35+ / 45+ / 55+ / ДНЕВНОЙ / ДЛЯ ЛИЦА



СРЕДСТВО
Скин Нейчерал
Мицеллярная вода

400 мл / для лица

~~268.70~~
228⁰⁰ ₺

КРЕМ
Скин Нейчерал
Живительное увлажнение

50 мл / для нормальной и смешанной кожи

~~186.60~~
158⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

133



ШАМПУНЬ-ЭЛИКСИР
Чистая линия
Импульс молодости

250 мл / ФИТО / С 25 ЛЕТ / С 35 ЛЕТ / С 45 ЛЕТ / для волос

~~104.91~~
74⁰⁰ ₺

БАЛЬЗАМ-ЭЛИКСИР
Чистая линия
Импульс молодости

250 мл / ФИТО / С 25 ЛЕТ / С 45 ЛЕТ / для волос

~~104.88~~
74⁰⁰ ₺

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

БИО



Гель

Органиа

750 мл / БИО / АЛОЭ И ЗЕЛЕНый ЧАЙ /
ОЛИВА / РАССЛАБЛЯЮЩИЙ /
для ДушА

~~516.90~~
440⁰⁰ ₺



134 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 05 (128) май'14



НОСКИ

Сосу

2 ПАРЫ / МЯТА / для ПЕДИКЮРА

~~1 032.30~~
878⁰⁰ ₺

НОСКИ

Сосу*

1 ПАРА / ЛАВАНДА / для ПЕДИКЮРА

~~722.30~~
614⁰⁰ ₺



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



1. ПОЛОСКИ

Вит

18 ШТ. / С МАСЛОМ ШИ /
ВОСКОВЫЕ / ДЛЯ ЛИЦА

~~306.64~~

261⁰⁰ ₺

2. ПОЛОСКИ

Вит

10 ШТ. / С МАСЛОМ ШИ /
ВОСКОВЫЕ / ДЛЯ ТЕЛА

~~306.64~~

261⁰⁰ ₺

Равшана Куркова,
актриса



2

1



3

3. КРЕМ

Вит

90 МЛ / С МАСЛОМ ШИ /
ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ВОЛОС

~~206.53~~

176⁰⁰ ₺

Попробуй новинку* **Veet naturals** с маслом ши.
Наслаждайся гладкостью кожи до 4-х недель!**

Veet. Почувствуй свою красоту!

* на российском рынке с февраля 2014 года. ** по данным независимого исследовательского центра, Biophyderm s.a., Франция, октябрь 2007 года в отношении восковых полосок Veet.



4 ЦЕННЫХ МАСЛА, АРГАНА, МАКАДАМИЯ, МИНДАЛЬ И РОЗА, СОЕДИНЕННЫЕ В ИДЕАЛЬНЫХ ПРОПОРЦИЯХ, СОЗДАНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ОТТЕНИТЬ ВАШУ ДРАГОЦЕННУЮ ПРИРОДНУЮ КРАСОТУ.

СКРАБ
Гарньер Боди

200 мл / ИНТЕНСИВНЫЙ УХОД /
АНТИЦЕЛЛЮЛИТНЫЙ / ДЛЯ УПРУГОСТИ ТЕЛА

293.70

249⁰⁰ ₺

МАСЛО
**Гарньер Боди
Ультра**

150 мл / УПРУГОСТЬ / АНТИЦЕЛЛЮЛИТНОЕ

269.81

229⁰⁰ ₺

МОЛОЧКО
**Гарньер
Боди**

250 мл / ДРАГОЦЕННОЕ МОЛОЧКО
КРАСОТЫ / ДЛЯ ТЕЛА

204.57

173⁰⁰ ₺



АНТИПЕРСПИРАНТ / ДЕЗОДОРАНТ

Нивея

150 мл / ЗАЩИТА АНТИСТРЕСС /
ФРЕШ СПРЕЙ / НЕВИДИМАЯ ЗАЩИТА* /
ЭФФЕКТ ПУДРЫ /
СПРЕЙ / ЖЕНСКИЙ

~~119.00~~

95⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



NIVEA



- 1  ИСПОЛЬЗУЙ СВОЙ ОБЫЧНЫЙ ГЕЛЬ ДЛЯ ДУША
- 2  НАНЕСИ КОНДИЦИОНЕР ДЛЯ ТЕЛА
- 3  СМОЙ ЕГО ВОДОЙ
- 4  ВЫТРИСЬ ПОЛОТЕНЦЕМ – И ТЫ ГОТОВА

ИННОВАЦИЯ*



1-й* СМЫВАЕМЫЙ КОНДИЦИОНЕР ДЛЯ ТЕЛА

NIVEA.RU

* В линии продуктов NIVEA



ПОДАРОК
ЗА ПОКУПКУ



ЖАРОВНЯ
Фрайбест* ~~2 190.70~~
2 081⁰⁰ ₺
1 ШТ. / 28 CM / СИНЯЯ /
СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ
+ ПОДАРОК ЗА ПОКУПКУ – ПРИХВАТКИ



ФОРМА
**Фрайбест
Рейнбоу** ~~1 669.10~~
1 169⁰⁰ ₺
1 ШТ. / 44*22 CM /
ОРАНЖЕВАЯ



ФОРМА
**Фрайбест
Рейнбоу** ~~1 460.50~~
1 023⁰⁰ ₺
1 ШТ. / 39*21 CM /
СИНЯЯ

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



СРЕДСТВО
**Фейри Платинум
Олл ин Ван** ~~473.30~~
402⁰⁰ ₺
20 ШТ. / В КАПСУЛАХ /
ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ



СРЕДСТВО
**Фейри
Платинум** ~~85.20~~
77⁰⁰ ₺
480 ML / ЛЕДЯНАЯ СВЕЖЕСТЬ /
ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ



ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА
**Амби Пюр
Воздушный** ~~162.00~~
145⁰⁰ ₺
300 ML / ГОРНЫЙ РУЧЕЙ /
КАРИБСКИЙ РАЙ





Lekeue®

Всемирно признанная испанская фирма создает посуду из силикона высочайшего качества.



ФОРМОЧКА

**Лекуе Ово
Яйцо минутка**

1 ШТ. / ОВАЛ / ДЛЯ ЯИЦ

~~862.95~~

733⁰⁰ ₺



Для СВЧ

ФОРМОЧКА

**Лекуе Ово
Яйцо минутка**

1 ШТ. / КРУГ / ДЛЯ ЯИЦ

~~862.95~~

733⁰⁰ ₺



Удобно

НАБОР

Лекуе

1 ШТ. / КОВРИК-ТРАФАРЕТ +
ДЕКОМАКС / ДЛЯ МАКАРУН

~~2 877.60~~

2 448⁰⁰ ₺

Оригинально



Для СВЧ

ФОРМОЧКА

**Лекуе Ово
Яйцо минутка**

1 ШТ. / КВАДРАТ / ДЛЯ ЯИЦ

~~862.95~~

733⁰⁰ ₺



ЦИТРУС-СПРЕЙ

Лекуе

1 ШТ. / ДЛЯ ЛИМОНОВ

~~1 057.65~~

899⁰⁰ ₺

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



ГЕЛЬ

**Персил Эксперт /
Персил Эксперт Колор**

16 шт. / в капсулах / для стирки БЕЛОГО БЕЛЬЯ /
для стирки ЦВЕТНОГО БЕЛЬЯ

~~485.20~~
388⁰⁰ ₺



ТАБЛЕТКИ

**Персил
Белое белье /
Цветное белье**

30 шт. / для стирки

~~485.20~~
388⁰⁰ ₺



ВАННА ДОЛГО СЛУЖИТ ЧЕЛОВЕКУ. ПОРА ПОЗАБОТИТЬСЯ И О НЕЙ. ЧИСТОТУ И СВЕЖЕСТЬ, БЛЕСК И ЗАЩИТУ ОТ ЗАГРЯЗНЕНИЙ ПОДАРИТ ВАННОЙ КОМНАТЕ «АКРИЛАН». СРЕДСТВО СОЗДАНО ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОЙ БОРЬБЫ С ГРЯЗЬЮ, МЫЛЬНЫМИ РАЗВОДАМИ, ИЗВЕСТКОВЫМ НАЛЕТОМ, РЖАВЧИНОЙ, ПЛЕСЕНЬЮ И ГРИБКОМ. ПОДХОДИТ ДЛЯ ЭМАЛИРОВАННЫХ ВАНН, РАКОВИН И КЕРАМИКИ, ДУШЕВЫХ КАБИН, БАССЕЙНОВ И ДЖАКУЗИ.

ДВОЙНАЯ ФОРМУЛА «АКРИЛАН» для быстрой уборки с длительной защитой.

СРЕДСТВО

Баги Акрилан

750 мл / СПРЕЙ для ванной

~~345.90~~
294⁰⁰ ₺



bagi.info/Акрилан



НОВИНКА

1



Naturin
ЗАЩИТА
ОТ КОМАРОВ

крем

для
нанесения
на кожу

3 часа
защиты

АКТИВНОЕ
ВЕЩЕСТВО
ЛАВАНДА
ВЕРБЕНА

2



gardex
EXTREME

АЭРОЗОЛЬ
ОТ ВСЕХ
летающих кровососущих
НАСЕКОМЫХ
И КЛЕЩЕЙ

UNIMAX
инновационная формула



3



gardex
BABY

БРАСЛЕТ
ОТ КОМАРОВ

с тремя сменными
картриджами

3-9
лет
идеален для
детей

1. КРЕМ-ГЕЛЬ

Гардекс Натурин*

50 мл / ОТ КОМАРОВ

~~84.36~~

72⁰⁰ ₺

2. АЭРОЗОЛЬ

Гардекс Экстрим

150 мл / ОТ НАСЕКОМЫХ / КЛЕЩЕЙ

~~255.23~~

216⁰⁰ ₺

3. БРАСЛЕТ

Гардекс

60 Г / ДЕТСКИЙ / ОТ КОМАРОВ

~~265.70~~

226⁰⁰ ₺



РАПТОР

4



РАПТОР

НЕКУСАЙКА

ЗАЩИТА
ОТ КОМАРОВ

жидкость
без запаха

30
ночей

4. ЖИДКОСТЬ

Раптор

Некусайка

~~155.90~~

133⁰⁰ ₺

30 мл / 30 НОЧЕЙ / ДЛЯ ДЕТЕЙ

5. НАБОР

Раптор

1 ШТ. / ПРИБОР ТУРБО

+ ЖИДКОСТЬ ОТ КОМАРОВ / 40 НОЧЕЙ /

~~229.80~~

195⁰⁰ ₺

5



TURBO

ДЕЙСТВУЕТ
В 2 РАЗА
БЫСТРЕЕ

РАПТОР

ЯПОЧКА
TURBO

ЯПОНСКОЕ
ДЕЙСТВУЮЩЕЕ
ВЕЩЕСТВО

ЗАЩИТА
ОТ КОМАРОВ

прибор TURBO
+ жидкость TURBO без запаха

№1
в РОССИИ*

40
НОЧЕЙ

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



КОРМ
Перфект Фит
 750 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

~~237.00~~
202⁰⁰ ₺

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

142 Товары для дома, товары для кошек

ТАБРИС № 05 (128) май'14



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



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

~~398.70~~
339⁰⁰ ₺

КАРТРИДЖ
Офф Клип-Он
 2 ШТ. / ОТ КОМАРОВ

~~184.00~~
157⁰⁰ ₺

НА ПИКНИКЕ ИЛИ ПРОГУЛКЕ, НА РЫБАЛКЕ ИЛИ ОХОТЕ, НА ДАЧЕ И ДОМА – ВЕЗДЕ, ГДЕ ХОЧЕТСЯ НАСЛАЖДАТЬСЯ ПРИРОДОЙ, СВЕЖИМ ВОЗДУХОМ И КОМПАНИЕЙ ДРУЗЕЙ, ПРЕКРАСНЫМИ СПУТНИКАМИ СТАНУТ СОВРЕМЕННЫЕ СРЕДСТВА ОТ КОМАРОВ И КЛЕЩЕЙ «МОСКИТОЛ».

MOSQUITALL®

СПРЕЙ
Москитол ~~141.80~~
100 мл / ЗАЩИТА **121⁰⁰ ₺**
для взрослых / от комаров

СПРЕЙ
Москитол ~~111.40~~
100 мл / УНИВЕРСАЛЬНАЯ **95⁰⁰ ₺**
ЗАЩИТА / от комаров

АЭРОЗОЛЬ
Москитол ~~141.80~~
100 мл / ЗАЩИТА **121⁰⁰ ₺**
от клещей



Поделиться вкусом

16+



Что может быть приятнее, чем поделиться радостью с друзьями?

Герои майского номера так и сделали, запостив на просторах Интернета фотографии собственного авторства. Присоединяйтесь к тренду и вы. Выкладывайте фото интересных гастрономических находок или любимых лакомств, связанные с сетью супермаркетов «Табрис».



86 likes
 kristina_vartanyan_ #выходной
 #день второй
 #ПП#ЗОЖ #tabris_food



23 likes
 nana_dali #какао с #маршмеллоу
 #доброеутро #goodmorning #табрис
 @tabris_food



81 likes
 katybalabon Кто-то будет готовить
 вкусняшки! 😊😋😍 @tabris_food



56 likes
 malilya #vsco #vscocam #vscogood
 #vscolove #vscurussia #vscoinspiration
 #vscolike
 malilya Вкусняшки от @tabris_food



Нравится 12
 summer_eileen The best pasta ever! * ____ *
 #Pasta #Ppura #Tabris_Food



Нравится 12
 elena_nikitina_love Запах утреннего
 пробуждения. Рецепт #Tabris_Food

Отмечайте свои фото тегом [#Tabris_Food](#) и ищите их в следующем выпуске журнала*.
 Делитесь позитивом!

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

допустим,
первоначальная
стоимость
товара
5 рублей

Скидки суммируются!

Мы предоставляем скидки на товары



Потребительская корзина

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



Максимальные скидки

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



Журнал

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



+

Мы даем скидку на покупку по дисконтной карте



+

Округляем общую стоимость покупки в пользу покупателя



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

Итого
вы платите

вы можете убедиться в этом, изучив чек

расчет округления происходит автоматически

ТОВАРОВ В ЧЕКЕ: 1	ИТОГО:	35.66
Скидка: Диск.карта_ 3.00%	1.07
Общая скидка: Возможная скидка 3.00%	0.59
Скидка: Округление_ 1.71%	0.59
	К ОПЛАТЕ:	34.00

ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ



Благородное сырное печенье

Роскошный вкус исконно английских выдержанных сыров — вдохновение для новой линейки печений «Грейт Бритен». Бренд «Артизан Бискит» печет их на основе самых настоящих сыров, приготовленных на побережье Британии и созревших в ее пещерах.



В АССОРТИМЕНТЕ ПЕЧЕНЬЕ:

- с копченым сыром
- с сыром стилтон
- с сыром чеддер

Подберите печенье «Грейт Бритен» к вашему любимому вину.