

ТАБРИС

ТОРГОВАЯ
СЕТЬ

12 (146)
Декабрь, 2015 –
Январь, 2016

*Прекрасное
Далёко*

Свет
новогодних
огней всего
мира

16+



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



Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

6 вариантов
готовых
подарочных корзин
стоимостью
от 2 499.00
до 4 999.00

Праздничные дары

Редкости со всего света, собранные в подарочные корзины.

В мире глобализации неповторимость ценится особо. Потому в преддверии зимних праздников мы собрали одни из самых интересных и редких товаров в тематические корзины. Удивляйте близких — дарите в радость.

Выберите
готовое решение
или составьте
тематический
набор по своему
вкусу



КАК ПОЛУЧИТЬ:

1. Обдумать список покупок, время и супермаркет, где их удобно будет забрать
2. Сообщить об этом специалисту сети супермаркетов «Табрис» по телефону или почте
3. В назначенное время приехать в супермаркет сети, оплатить и получить корзину

КРАСНОДАР

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

НОВОРОССИЙСК

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru

Принимаем
предварительные заказы

Вступающий в права 2016 год — знаковый для сети супермаркетов «Табрис». Причин тому несколько. Во-первых, должен начать работу еще один долгожданный магазин — одиннадцатый по счету: он откроется в Юбилейном микрорайоне. Во-вторых, вся сеть целиком отпразднует совершеннолетие — 7 марта ей исполнится 18 лет. У каждого из нас непременно найдется история, связанная с сетью «Табрис»: кто-то полюбил ее еще во времена студенчества, за вкусные салаты на обед, кто-то однажды завел традицию ежевечерне заезжать в тот из магазинов, что по пути домой, кто-то всегда ищет подарки (не только близким, но и себе) именно здесь. С каждым годом поклонников сети «Табрис» становится все больше — как обычно становится больше добрых знакомых у человека по мере его взросления. И, так же как мы меняем жизнь покупателей, они меняют нашу. А потому от всех нас зависит, каким именно станет 2016 год. Надеемся, что счастливым и полным открытий.

ДАВАЙТЕ ДРУЖИТЬ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

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



tabris.food tabris_food tabris.food tabris.food TabrisVideo



НА ОБЛОЖКЕ:

Печенье бывает всевозможных видов, но именно эти печенья, приготовленные и декорированные кондитерами «Табрис», — пожелание самого лучшего и вкусного.

Каллиграфия:
Дмитрий Щетинский

Главный редактор
Яна Александровна
Полюянова

Зам главного редактора
Юлия Попова

Редактор
Сафина Шарифова

Арт-директор
Екатерина Кашеева

Проект-менеджер
Анна Баясная

Менеджер
Екатерина Масыч

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

Фуд-стилист
Алесья Анисимова

Авторы
Александра Гайдук
Елизавета Гайдук
Ангелина Гнutowa
Ольга Леусян
Екатерина Мельникова
София Старцева
Лана Степанова
Елена Шаповалова

Дизайн и верстка
Екатерина Миличихина
Марина Пулина
Екатерина Теслина

Иллюстратор
Ольга Гамбарян

Корректурa
Сабина Бабаева
Александра Идрисова

Фото
Игорь Глазо
Станислав Бойко
Евгения Рыбка
Татьяна Фурсова
Shutterstock.com
Фото обложки
Алесья Анисимова

Исполнительный директор
Алесья Никифорова

Генеральный директор
Борис Зубов

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

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

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

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

Тираж: 60 000 экз.

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

Благодарим за сотрудничество
в подготовке фотопроекта:
Идея и фото: Татьяна Фурсова
Стиль: Маргарита Лагожа
Макияж и причёски:
Арина Батырова
Модели: Александра Мячина,
Юлия Черныш
Магазин одежды: Bulletproof store

Журнал «Торговая сеть «Табрис» № 12 (146),
декабрь-2015 — январь-2016
Подписано в печать 7.12.2015. Дата выхода — 15.12.2015.
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.

16+

За предоставление посуды и аксессуаров для съемок раздела СП благодарим магазин «Торговый Дизайн», Краснодар, ул. Академика Трубилина, 120, тел. (861) 221-42-21, posudashop.ru



СПОРТИВНАЯ

— ДЕРЕВНЯ —

жилой комплекс

Квартиры

от 37 000 руб/м²

СДАЧА ДОМА
декабрь 2015г



ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
строительно-инвестиционная корпорация

(861) 2-555-222

проектные
декларации на

www.develug.ru



ПРОГРЕСС
ЖИЛОЙ КОМПЛЕКС

Квартиры

от 35 000 руб/м²

ДОМА СДАНЫ

ЛИТЕРЫ 1.5, 1.6, 2.5



ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
строительно-инвестиционная корпорация

(861) 2-555-222

проектные
декларации на

www.develug.ru

Содержание

Стр. 8
Новинки

Стр. 10
Спецпроект
• О настоящем
и будущем

Стр. 16
Гастрономия в цифрах
• Открываем возможности

Стр. 22
Кубанский производитель
• Приятного знакомства



Стр. 32
Интервью
• Клаудия ди Манзано
и Катя Тонини. Флорентийские искусницы

Стр. 38
Тема номера
• Крадущийся тигр,
затаившаяся хурма

Стр. 44
Искусство есть
• Эстетика шпиона

Стр. 48
Спецпроект
• На пути к истине
• Винная палитра



Стр. 57–58
Отрезные рецепты

Стр. 60
Детское меню
• Вкусная глава



Стр. 66
Спецпроект
• После украшения —
съесть

Стр. 72
По секрету
• Скидочная система

Стр. 78
Готовим по поводу
• Обратный отсчет



Стр. 84
Спецпроект
• Тепло по прогнозу

Стр. 90
Кухонный арсенал
• Вдохновение
по-итальянски

Стр. 90
Продукты месяца

Стр. 102
Спецпроект
• Кулинарные записки
• Ночь в супермаркете

Стр. 114
Чистое средство
• Перемена слагаемых

Стр. 119
Каталог
• Акции
и спецпредложения

НОВЫЙ RANGE ROVER EVOQUE

СИЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР В ЭЛЕГАНТНОЙ ФОРМЕ



ABOVE & BEYOND*



Новый Range Rover Evoque идеально подходит для города! Инновационная система InControl помогает водителю оставаться на связи с автомобилем, а выразительные светодиодные фары и обновленный дизайн позволяют новому Range Rover Evoque не затеряться в каменных джунглях. Но внешность – не главное. Оцените способности нового Range Rover Evoque на тест-драйве и вы поймете: за подчеркнuto элегантной внешностью скрывается сильный характер.

КЛЮЧАВТО

Краснодар, ул. Покрышкина, д.13/1
(861) 222-8-222

landrover.keyauto.ru



На правах рекламы. * За гранью обыденного. ** Гарантия распространяется на новые автомобили Land Rover, приобретенные у официальных дилеров. Состоит в бесплатном устранении недостатков деталей автомобиля, возникших вследствие производственного дефекта, при условии соблюдения правил эксплуатации автомобиля. Гарантийный период – 3 года или 100 000 км пробега (в зависимости от того, что наступит раньше). Есть ограничения. Полные условия гарантии на сайте landrover.ru.



ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА
**Амби Пюр
Воздушный**

300 мл / ЛУННАЯ ВАНИЛЬ

~~309.60~~
154⁰⁰₽

-50%



-50%

БАЛЬЗАМ
**Лип Смак
Кока Кола**

41 г / ДЛЯ ГУБ

~~662.50~~
331⁰⁰₽

-50%



КОНСЕРВЫ
**Ресторация
Обломов***

420 г / ТОМАТЫ / ПЕЧЕННЫЕ /
ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

~~186.30~~
75⁰⁰₽

Выгодные
скидки
праздничной
ЗИМЫ

ТОП-5



-50%

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

Тайд
3 КГ / АВТОМАТ /
АЛЬПИЙСКАЯ СВЕЖЕСТЬ /
ДЛЯ СТИРКИ

~~475.40~~
237⁰⁰₽



-40%

ГИРЛЯНДА

**Холидей
Классик Звезда***
1 ШТ. / 30 СМ / ЗОЛОТАЯ /
ИЗ ФОЛЬГИ

~~54.00~~
29⁰⁰₽



Все выгодные предложения и актуальные акции декабря и января — на стр. 119

Скидка по дисконтной карте суммируется с другими действующими скидками



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

Центр услуг в Центральном



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ
ЖИЛОЙ КВАРТАЛ

50 УСЛУГ ДЛЯ ЖИЗНИ,
БИЗНЕСА И ОТДЫХА
НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА

Узнайте подробности прямо сейчас:

(861) 204 19 68

ДОМ СДАН

**К Новому году специальные цены
и рассрочка до 5 лет!**

Рассрочка предоставляется ООО "Черноморская Финансовая компания"

Четыре источника вдохновения на разные случаи жизни.



ТАТУ
Мне Тату *

1 ШТ. / ОЖЕРЕЛЬЕ / ЗОЛОТОЕ / ДЛЯ ТЕЛА

Один из самых ярких трендов этого года, притягивающий восхищенные взгляды, — переводные татуировки. Смотрятся эффектно и естественно, наносятся легко, не вредят коже, держатся 4—6 дней и оригинально дополняют любой наряд. Зимние праздники — отличный повод украсить себя золотой татуировкой в виде роскошного ожерелья.



НАПИТОК **Доктор Эль Цитиус**

0,5 Л / С L-КАРНИТИНОМ / НЕГАЗИРОВАННЫЙ

Диеты и фитнес могут быть приятнее и эффективнее, если сопроводить их пребиотическим напитком с L-карнитином, который ускоряет процессы сжигания и переработки жира в полезную энергию. Сбалансированный комплекс витаминов и микроэлементов специально подобран с учетом специфики физических нагрузок и помогает восполнить необходимую организму норму.



ШОКОЛАД **Барри Каллебаут**

100 Г / МОЛОЧНЫЙ / КАКАО 33,6 %

Бельгийскому шоколаду «Барри Каллебаут» со столетними традициями отдают предпочтение самые известные кондитеры. Эти восхитительные каллеты, обладающие насыщенным вкусом какао и бурбонской ванили, идеально подходят для создания шоколадных конфет или декорирования десертов, поскольку легко плавятся и сохраняют необходимую текучесть.

~~165.80~~
149⁰⁰ ₺



~~229.50~~
199⁰⁰ ₺



~~58.90~~
49⁰⁰ ₺



~~101.25~~
94⁹⁰ ₺



КОРНЕПЛОД **Закуски Азовские**

100 Г / ЧЕСНОК ЧЕРНЫЙ

Если обычный белый чеснок долго выдерживать в специальных камерах при высокой температуре, он станет необычным и черным. Кроме цвета, ферментация наделяет овощ тонким карамельным вкусом и консистенцией изюма. Такой чеснок теряет свою остроту и специфический аромат, и его можно употреблять в любом количестве, тем более что он становится в разы полезнее.

Подарочные сертификаты



Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Подарите близким возможность побаловать себя!

В декабре мы рады предложить вам новую услугу — подарочные сертификаты. Приобретя сертификат в любом из супермаркетов сети «Табрис», вы можете преподнести его в качестве подарка близким, друзьям или коллегам: простой и удобный способ порадовать симпатичных вам людей. К вашим услугам сертификаты номиналом 500, 1000, 3000 и 5000 рублей.



Преимущества подарочного сертификата

1. Срок действия — 1 год со дня его покупки.
2. Может быть использован в любом супермаркете сети «Табрис».

Примечание

1. Продажа самого сертификата производится без скидок по дисконтной карте.
2. Сертификат может быть использован для оплаты части покупки: все, что он не покрывает своим номиналом, следует оплатить дополнительно.
3. Остаток средств на подарочном сертификате после совершения покупки покупателем аннулируется, а сертификат остается у кассира.



При покупке по подарочному сертификату используйте дисконтную карту для получения дополнительной скидки


О настоящем и будущем




Светлана Джагарян



Алексей Королев

 *Супермаркет на ул. Красной, 202
Дата открытия: март 1998 года*

«Наш супермаркет – старейший в сети, но возраст не означает консерватизм: мы постоянно развиваемся. Потому в каждом отделе помимо повседневной классики предлагаем редкие товары: например, живого камчатского краба и чернила каракатицы, пасту из солнечного Пьемонта и ролл с печеным на углях перцем, созданный нашими мастерами. У нас более 700 видов благородных напитков. Стараемся сделать так, чтобы покупателям было чем побаловать себя, когда бы они ни посетили наш магазин. Утром – свежемолотый горячий кофе с изумительно вкусным эклером. Перекус – свежие фрукты и здоровые снеки. Обед и ужин – салаты, свежеспеченный хлеб и горячие блюда, приготовленные в том числе в печи хоспер».

 *Супермаркет на ул. Ставропольской, 213
Дата открытия: июль 2001 года*

«Самое яркое отличие, которое, по-моему, имеет наша сеть в целом, – это товары, поставляемые нами напрямую из Испании, Франции, Италии, Германии, Великобритании. Это ни в коем случае не замена, но дополнение к тому лучшему, что мы предлагаем от отечественных производителей. Например, к чему ввозить улиток, если этот деликатес успешно выращивает местная компания «Азов-Трейд»? Еще одна значимая деталь ассортимента – собственное производство, контролируемое полностью от выбора продуктов до дизайна упаковки. Из недавних разработок я рекомендую обязательно попробовать буррито и кондитерские новинки, созданные специально в преддверии праздников».



«В Новом году мне хочется, чтобы все дети были здоровы, сыты и счастливы. Они – самое дорогое, что есть на свете».




«Я надеюсь, что наступающий Новый год всем сполна принесет здоровье, достаток и, конечно, мир и гармонию».



У каждого покупателя сети «Табрис» сразу или со временем складывается о ней определенное впечатление. В канун новогодних праздников директора супермаркетов поделились собственными взглядами на свое дело и надеждами на будущее.




Александр Чуб

 *Супермаркет на ул. Сормовской, 108/1
Дата открытия: декабрь 2001 года*

«Вся география на обеденном столе – наш своеобразный девиз. У нас очень разные продукты: одни привозим из-за рубежа, другие готовим сами, но это позволяет нашим покупателям совершать гастрономические путешествия и брать от мира лучшее. Например, можно купить шашлык, приготовленный нами на углях, свежий, мягкий и сочный. Плюс взять к нему свежайшей зелени, выросшей на кубанской земле, сбобрить их ароматным оливковым маслом и жидкой морской солью «Мио Сале» из Италии. И сопроводить все пенным напитком, например из Норвегии или Великобритании, благо что его огромный выбор и недавно появился знаменитый стиль «индийский бледный». Мне очень нравится, что мы даем людям такую возможность».



Людмила Горобченко

 *Супермаркет на ул. Московской, 54
Дата открытия: октябрь 2003 года*

«Как и мои коллеги, я часто покупаю продукцию наших кулинаров: времени готовить самой хватает не всегда, а в качестве этой еды я уверена на все 100%. Собственное производство – это один из предметов гордости супермаркета «Табрис». Еще один – необычные товары, многие из которых можно найти только в нашей сети. На память сразу приходят желе испанской марки «Кан Беч» из чая эрл-грей или восемь видов бальзамического крема «Дон Джованни», чья густая текстура, глубокий насыщенный цвет и яркий вкус придадут выразительность любому блюду. Среди гастрономических раритетов итальянские жидкие специи «Турчи» на основе экстрактов трав и масла: они удобны в применении, идеально сбалансированы и приятны на вкус. Попробовав однажды, я не могу обходиться без этих продуктов».



«В наступающем году мне хочется пожелать всем единения и большей теплоты во взаимоотношениях».




«Я надеюсь, что 2016 год принесет всем нам стабильность во всем и мир».




Иван Рябов




Андрей Сарычев


 *Супермаркет на ул. Ставропольской, 222
Дата открытия: февраль 2004 года*

«Один из главных принципов, которых мы стараемся придерживаться, – доступность. Выражается она, в частности, в том, что мы привозим в сеть супермаркетов те товары, ради которых ранее требовалось бы преодолеть тысячи километров. Ныне у нас соседствуют уникальный бальзамический жемчуг из Италии, соусы «Дарлингтон», созданные крохотной семейной компанией из Великобритании, и трюфели «Матез» с малиновыми макаронс, солью и ирисом от прославленных французских шоколатье. Но с той же гордостью я всегда рекомендую продукцию, созданную нашими мастерами кулинарии, – всегда вкусную, свежую и разнообразную, из которой порой сложно выбрать что-то одно».

 *«Я искренне желаю, чтобы все самые сокровенные желания в Новом году сбылись, а перемены к лучшему начались уже сейчас».*

 *Супермаркет на ул. 40-летия Победы, 144/5
Дата открытия: апрель 2006 года*

«Необычных продуктов в сети «Табрис» много, и каждый интересен по-своему. Поскольку здоровый образ жизни и увлечение спортом набирают обороты, мы развиваем новое направление – спортивное питание. Сам бы я посоветовал обратить внимание на продукты группы «правильное питание»: пекмез, урбеч, кэроб, семена чиа, ягоды годжи. Стоит попробовать и итальянские чипсы ручной работы «Пата» и натуральные содовые напитки «Джи Гаско». И, конечно, зерновой ржано-пшеничный и европейский бездрожжевой хлеб от нашей пекарни, а также приготовленные на классических маринадах сочные куриные бедра, сибас и люля-кебаб из индейки, обжаренные на мангале прямо в зале».

 *«Пусть я не буду оригинален, но в 2016 году желаю всем здоровья и благополучия. И чтобы заветные мечты сбывались».*



Есть то, ради чего ранее требовалось бы преодолеть тысячи километров



Мы развиваем новое направление – спортивное питание



Максим Титов

📍 *Супермаркет на ул. Красных Партизан, 173*
Дата открытия: июнь 2007 года

«Если требуется, «Табрис» не просто выручает, а выручает со вкусом. Нужны элегантные товары для тех, кто ценит гастрономию? У нас есть стильные аксессуары для работы на кухне. Требуются нетривиальные подарки? Один из них — сушеная икра кефали боттарга «Трикалинос». Выручает магазин и в привычных жизненных ситуациях. Вечером недавней пятницы мне позвонил друг детства: собрался навестить меня вместе с семьей. Свежеиспеченный лаваш «кавказский», салат «Цезарь», горячий шашлык из свинины производства наших поваров, свежие овощи и зелень и замечательный напиток из красных сортов винограда региона Тоскана — ужин незабываемого вечера готов».



«Каждый год я всегда желаю и себе, и окружающим мирного неба, крепкого здоровья, гармонии и равновесия как внутренних, так и внешних. Все остальное — материально».



Выручает магазин и в привычных жизненных ситуациях



Владислав Кузнецов

📍 *Супермаркет на ул. Тургенева, 138/6*
Дата открытия: сентябрь 2007 года

«Наиболее самобытное — это всегда то, что ты сделал сам. Поэтому я всегда рекомендую покупателям магазина продукцию, приготовленную нами на мангале и в дровяной печи (особенно хачапури и лаваш). Из товаров импорта нельзя не отметить французские сладости: печенье «Гавот» и конфеты «Матез». Тех, кто любит заниматься готовкой, обязательно приглашаю в отдел товаров для кухни, где собраны товары от стильной британской марки «Тала», итальянских новаторов из «Силикомарт» и многих других. Среди продающихся здесь приспособлений любой кулинар обязательно найдет то, что тщательно искал долгое время».



«Мне хочется, чтобы наступающий год наполнил наши умы и сердца умиротворением и каждый из нас старался сделать своих близких чуточку счастливее».




Собственное производство, контролируемое полностью от выбора продуктов до дизайна упаковки




Дмитрий Погорелов




Евгений Королев


 *Супермаркет в Новороссийске на пр. Ленина, 7а
Дата открытия: июль 2009 года*

«Одно из моих любимых мест в нашем магазине – витрина стильной техники «Китчен Эйд», что рядом с отделом готовой продукции. Я рекомендую ее покупателям и друзьям, поскольку сам уже не первый год пользуюсь планетарным миксером этой марки и качество ее товаров проверено временем и интенсивностью использования. А в книжном отделе мой фаворит – энциклопедии, и в первую очередь весьма полезный для общего развития подарочный фолиант «Большая книга чая» (16+). Впрочем, уверен, что у каждого постоянного покупателя, как и у меня, есть свои любимые отделы в нашем супермаркете».

 *«В 2016-м я бы пожелал и своей семье, и коллегам, и покупателям обыкновенных, но очень важных вещей: здоровья, мира и добра».*

 *Супермаркет на ул. Кубанской Набережной, 25
Дата открытия: март 2015 года*

«Стиль сети «Табрис» – сочетание премиальности и демократичности. В самом молодом магазине сети, мне кажется, это отражается наиболее четко и в атмосфере, и в подборе товаров. В первую очередь в линейке современных аксессуаров для дома, в самом широком в сети выборе морепродуктов. Здесь всегда можно найти идеальный подарок себе и близким. Нашим офисным соседям предлагаю в обеденный час приобрести горячий кофе навынос и бельгийские или льежские вафли, тем более что в обед к кондитерскому островку магазина доставляют свежайшую партию, и воздух наполняет незабываемый аромат выпечки».

 *«Хочется пожелать, чтобы все семьи были дружными и любящими – и в 2016-м, и во все последующие годы».*



Качество техники проверено временем и интенсивностью использования



В обед к кондитерскому островку магазина доставляют свежайшую партию бельгийских вафель

Идея для компании



Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Решения для корпоративных клиентов.

Специальное предложение от сети супермаркетов «Табрис» — обслуживание корпоративных клиентов: мы поможем решить задачи, связанные с повседневными заботами и значимыми событиями.

Когда это важно:



Рабочие будни
чай, кофе, сахар, печенье, сладости — для кофебрейков в офисе



Хозяйственные товары
средства для уборки офисных и производственных помещений



Деловые встречи и тренинги
напитки, сладости, закуски для фуршетов



Праздники
корпоративные подарки для сотрудников и партнеров

Что вы получите:



Экономия рабочего времени — заказы осуществляются по телефону или электронной почте



Индивидуальный подход — за компанией закрепляется опытный менеджер, готовый ответить на все вопросы и помочь с выбором



Документальное оформление — заключение договора, товарная накладная, счет-фактура

Заказ по почте, телефону или при личном визите*

* Крепкие напитки продаются только по наличному расчету

КРАСНОДАР

☎ (861) 234-44-22
добавочный 1053

НОВОРОССИЙСК

☎ (8617) 30-10-00

@ perehoda@tabris.ru

Открываем возможности

Краткий путеводитель по товарам сети супермаркетов «Табрис», найти которые практически невозможно больше нигде в стране.

Год за годом мы посещаем международные выставки, общаемся с сотнями производителей из больших и малых компаний, чтобы найти одни из самых необычных, оригинальных и качественных товаров. Как выглядит результат нашей работы, мы рассказали в схемах и картинках.

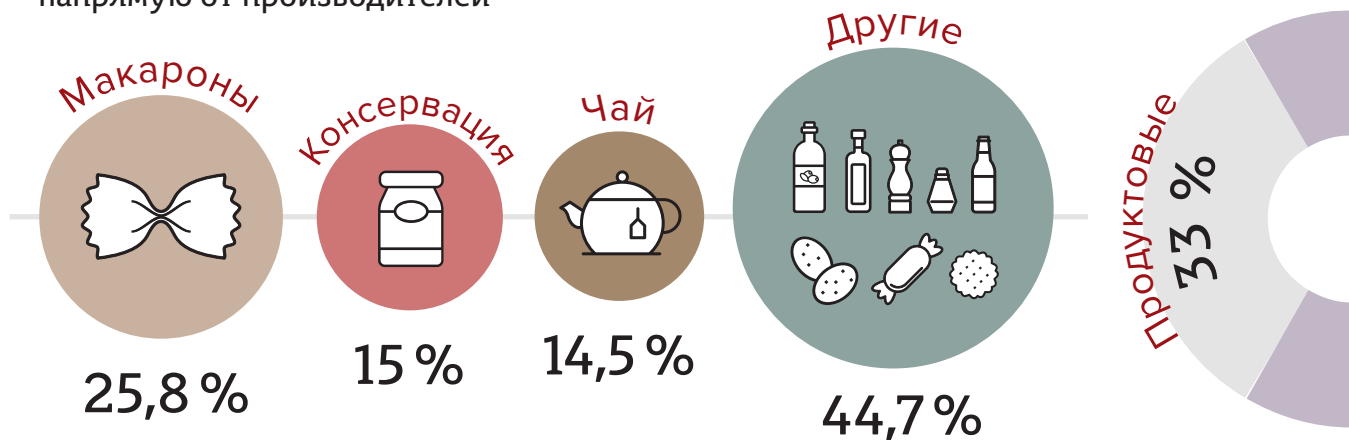


При наличии дисконтной карты на товары собственного импорта действует скидка 10 %

1.5 из 12 месяцев в году в среднем сотрудники проводят в командировках по поиску необычных товаров.

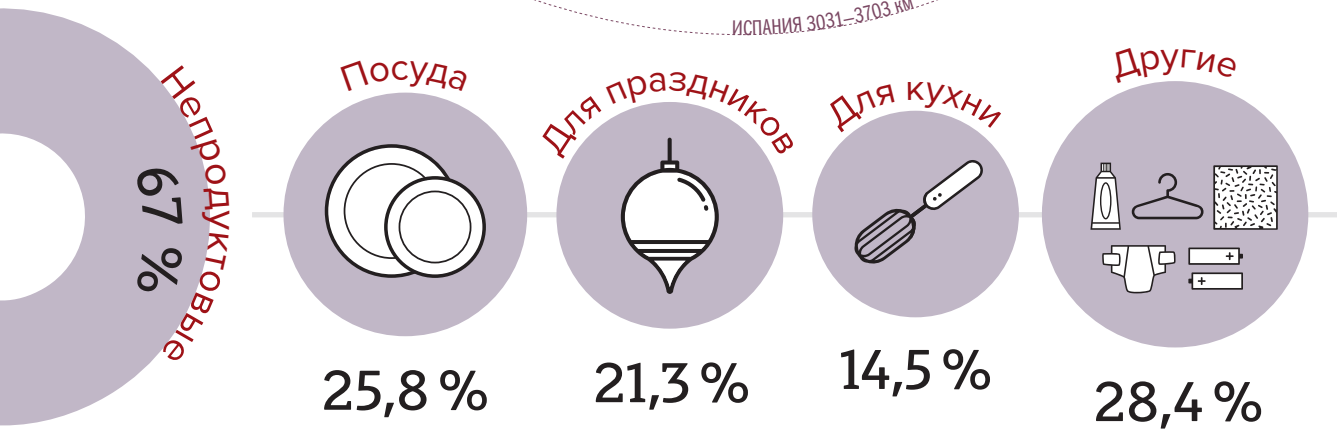
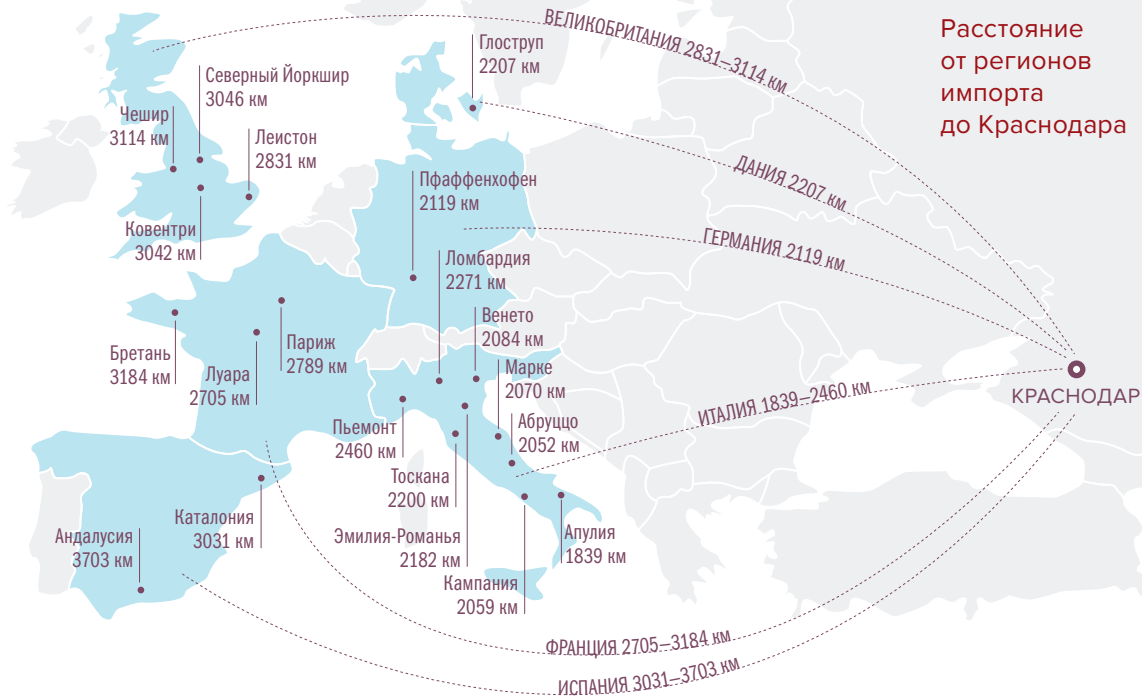
11 специализированных выставок было посещено за 2015 год.

Товары, которые мы импортируем напрямую от производителей



Хронология «открытия марок» для покупателей «Табриса»





Tognana

Тоньяна

12.2014

СМП

СМП Груп

07.2015

Tala

Тала

09.2015

Vivi

Виви Студิโอ

10.2015

Больше всего товаров мы поставляем из:



12,9%
Франции



23,3%
Англии



44,4%
Италии



Макароны

Место
 Год основания

Граньяно ди Мартино



Неаполь 1933 з.

Редкие виды аутентичной итальянской пасты, созданные при помощи старинных бронзовых форм.

Ла Кампофилоне



la Campofilone

Марке 1912 з.

Яичная паста по домашним правилам: в составе мука из твердых сортов пшеницы и 33 % яиц.

Барбьери



Эмилия-Романья 1920 з.

Коллекция мини-версий традиционной пасты, приготовленная на основе муки и минеральной воды.

Натуралменте



NATURALMENTE

Абруццо 1984 з.

Паста с лесными грибами, цуккини или пряными травами, готовая к варке со всем набором специй.

Кашина Ловерина



Пьемонт 2000 з.

Паста по рецептам пьемонтской семьи Массуко, с добавлением трав, вина, трюфелей и т. д.

Филотеа

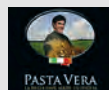


Filotea
la pasta artigianale

Марке 2004 з.

Текстурная яичная паста, высушенная особым способом, и традиционные итальянские соусы.

Паста Вера



Апулия 2012 з.

Паста, которую готовят с применением бронзовых форм из пшеницы, выращенной на полях компании.



Консервация

1,7%
Топ-3
продуктовых
брендов

Дарлингтон



7,9%

Mrs Darlington's

Чешир 1980 з.

Английские курды, чатни, желе, джемы и мармелад, приготовленные из фруктов, овощей, вина, мяты, цитрусов, к мясу, рыбе, сырам.

Кан Беч



Can Bech

Каталония 1981 з.

Джемы и желе (в том числе из лепестков роз) по каталонским рецептам, сохранившимся в поселке Фонтаниль с населением не более 160 человек.

Ла Рамбла



RAMBLA
KIBRIAL DE TORTOSA

Каталония 2009 з.

Гигантские оливки сорта «мансанлья» разной степени зрелости, фаршированные перцем или анчоусами.



Чай

Нью Инглиш Тис



14,5%

NEW ENGLISH TEAS

Ковентри 1985 з.

Мелколистовые черные, зеленые и травяные чаи, упакованные в традиционные и винтажные коробки, являющиеся на острове предметом коллекционирования.

Другие

Оливковое
масло

Бальзамики



Напитки



Специи



Соль



Снеки



Конфеты



Печенье и крипы



Бормео



Андалусия 1916 з.

Оливковые масла холодного отжима, настоянные на пряных травах, и хересные и малиновые уксусы.

Сан-Леандро
SAN LEANDRO®

Андалусия 1916 з.

Оливковые масла холодного отжима, в том числе био, подпоченные или с трюфелем, а также хересный уксус.



Ла Рамбла



Каталония 1933 з.

Масла «экстра-вирджин» из 4 сортов оливок и уксусы: винный, хересный, яблочный и бальзамический.

Натуралменте



NATURALMENTE

Абрुццо 1933 з.



Цветы соли с трюфелем или ванилью и наборы пряных трав в средиземноморском стиле.



Турри



Верона 1951 з.

Низокислотные масла холодного отжима только из оливок, произрастающих по берегам озера Гарда.



Дон Джованни



6,3%

Модена 1898 з.

Превосходный белый и красный выдержанный моденский бальзамик, бальзамический «жемчуг» и крем.



Джи Гаско



Пьемонт 1933 з.

Натуральные итальянские безалкогольные лимонады, напоминающие вкусом знаменитые коктейли.

Турчи



Флоренция

1915 з.

Жидкие специи, состоящие на 80 % из экстрактов трав или специй и на 20 % из масла.

Матез



Mathez

Луара 1934 з.

Трюфели, выполненные по инновационным рецептам: с добавлением крепов «Гавот», шампанского, соли и риса.

Уитакерс



Северный Йоркшир 1993 з.

Шоколад с 55%-ным содержанием какао и мятным, фиалковым, розовым пралине или кофе.

Гавот



Луара 1934 з.

Хрустящие мини-блинчики и печенье с шоколадом, кусочками маракуйи или с солью и карамелью.

Пата



Мантуя 1981 з.

Картофельные, кукурузные и мультизерновые чипсы с бальзамиком из Модены со вкусом барбеню, с оливковым маслом или крупной солью.

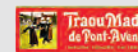
Веккио Мулино



Пьемонт 1869 з.

Хлебные палочки гриссини и «язычки»-лингетте с кунжутом, морской солью, трюфелями или пряными травами.

Трау Мад



Бретань 1920 з.

Мини-блинчики с хрустящим тестом и нежной начинкой из песто с базиликом и голубым сыром.

Мио Сале



MIO SALE

Абрюццо 1933 з.



Флоренция

1915 з.

Жидкая морская соль с пониженным содержанием хлорида натрия для сбрызгивания готовых блюд.



Посуда



Для кухни



Для праздников



Для сервировки



Для детей



Средства гигиены

Тоньяна



Тревизо 1775 з.



Диамант
Мультиколер
Кварцо



Фарфоровая посуда и новинка — разноцветные чайники от одной из самых известных в мире итальянских фабрик.

Адамо



Марке 1958 з.

Омада
Саналивинг



Оригинальные пластиковые товары для дома с покрытием микробан, созданные на 100%-ном итальянском производстве.

ГАТ



Ломбардия 1986 з.

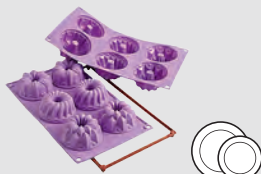


Стильные гейзерные кофеварки, позволяющие готовить кофе по традиционным итальянским рецептам.

Силикомарт СРЛ



Марке 2002 з.



Оригинальные силиконовые формы для выпечки и конфет, выдерживающие перепад температур от -60 до +230 °С.

Виви Студио



Флоренция 2007 з.



Дизайнерская посуда и аксессуары для украшения дома, сделанные флорентийскими мастерами по мотивам мировых коллекций.

ВинБукет



Астурия 2008 з.



Дизайнерские приспособления для ценителей крепких напитков и создателей коктейлей: например, дистанционные термометры.

СМР Групп



14,8%

Савур Дегустейшен
Тотэлли Аддикт
Тэйк Эвэй
Пик энд Дринк



Удобная керамическая посуда, сделанная с большой долей юмора и заботой о потребителях, яркие стеклянные, бумажные, металлические и пластиковые приспособления для сервировки стола, приготовления коктейлей, подачи алкоголя или хранения еды и напитков, которые хочется взять с собой на прогулку или в офис, созданные по смелым дизайнерским решениям на экологически чистом производстве.

Париж 1957 з.

Лилу Кук
Изи Мэйк
Квизи



Оригинальная кухонная утварь, придуманная для истинных фанатов домашней выпечки и приготовления миниатюрных закусок: от палочек и форм для лоли-попов до удобных овощечисток.

Хеллоу Кидс



Безопасные, прочные и красивые столовые приборы, выполненные с учетом особенностей развития ребенка в разные периоды жизни.

Гилена Рабьян



Электронные весы для самых последовательных поклонников готовки, для взвешивания сыпучих материалов с наноточностью.



Хозяйственные товары



Электроприборы

14,8%
Топ-3 непродуктовых брендов

Место

Год основания

Джордж Ист

Tala

22%



Лондон



1899 з.



Тала

Чиф Эйд



Удивительные мелочи для дома и кухни от зажимов для пакетов до таймеров, без которых вскоре невозможно будет обойтись.

Эллиот



Щетки из натуральной щетины и ворса, предназначенные для ухода за дорогой одеждой и обувью.

Побра

Pobra

Глоструп



1938 з.



18,3%

Украшения и игрушки, созданные по старинным эскизам в семейной компании датского мастера Генрика Бренда.

Панергррупп

papergroup

Тоскана



1895 з.



Мягкие бумажные полотенца, салфетки и гигиенические приспособления от одной из старейших европейских фабрик.

Селтекс

celtex

Тоскана



1990 з.



Салфетки и бумажные полотенца, созданные в регионе с 600-летней историей производства бумаги.

Инфибра

inFibra

Тоскана



1997 з.



Одноразовая посуда, бумага для выпечки и сервировки блюд, выполненная ведущими итальянскими дизайнерами.

Сисма

Sisma

THE CARING QUALITY



Ломбардия

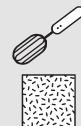


1965 з.

Фармакотоне
Котонев

Ватные палочки, изготовленные из натурального хлопка, отбеленного без применения хлора.

Самурай



Зубочистки и шпакли из натуральных материалов в оригинальной мобильной упаковке.

Лоджекс



Губки из разряда 2-в-1 и другие необыкновенные приспособления для уборки кухни и дома.

Мава

MAWA

Бавария



1948 з.



«Умные» вешалки для одежды на все случаи жизни, созданные немецкими инженерами.

Конвертинг Вет
Вайнс**CONVERTING**

A FAMILY COMPANY



Дресано



1899 з.

Беби Клин



Гигиенические салфетки для детей и детских товаров: по уходу за глазами, кожей младенцев, для уборки детских помещений и даже чистки сосок.

Дове Нон Че Аква
Сеншур Био
Софт Сенситив

Отборная косметика по уходу: мыло, шампуни, дезодоранты и влажные салфетки, созданные на основе органических компонентов – экстрактов трав, ягод и плодов деревьев.

Президент СРЛ



Лигурия



2013 з.



Электротовары для гигиены и все, что потребуется для их работы, созданные командой итальянского инженера Андреа Молилари.



Приятного знакомства!

Мастера собственного производства сети «Табрис»
в девяти новогодних монологах.

Великолепные сладости, ароматный хлеб, отборное мясо, оригинальные салаты, аппетитные блюда на мангале и отменные роллы, свежевыжатые соки и пельмени — все это продукты, которые не первый год выпускаются сетью «Табрис» под маркой «собственное производство».

Каждый день мы приобретаем их себе на ланч в офис, на перекус между занятиями, на про-

гулку с друзьями или на ужин, когда хочется еды вкусной по-домашнему, приготовленной вот-вот, но категорически нет сил и желания готовить самим. И нередко возникает вопрос: кто те люди, что придумывают и создают все эти блюда, делают нашу жизнь легче, обеды — вкуснее, но при этом остаются за кадром? Пришла пора поведать о мастерах сети «Табрис» и об их собственных профессиональных новогодних мечтах.



Виктор Лунин

Шеф-повар

Работает в сети «Табрис» с 2007 года

О первых шагах

Готовить впервые я начал в 4-м классе средней школы, а профессиональный стаж набирал в абсолютно разноплановых кафе и ресторанах. Доводилось работать и на кухнях ночных клубов и сетевых кафе — и именно пример последних предшествовал моему стартапу: собственному производству еды сети «Табрис».

В детстве я мечтал стать астронавтом, после службы в армии сожалел, что не удалось служить в авиации... Но сегодня я работаю в месте, которое постоянно поддерживает мой искренний интерес. И потому я часто сравниваю «Табрис» со своим авианосцем, где от слаженных действий экипажа зависит буквально все.

О новом поколении

Профессиональный тандем моей мечты — моя дочь Маруся. Ей пока нет и трех лет, но она очень интересуется всем, что я готовлю: следит за процессами на домашней кухне, спрашивает и стремится повторить самостоятельно. Особенно если блюдо предназначается для нее.

О взаимодействии сил

В своей работе я обычно отталкиваюсь от исходных продуктов: стараюсь минимально «видоизменять» их на тарелке. Если все получилось и нужный результат достигнут, начинается поиск надежного поставщика. Отношусь к этому щепетильно, и потому проекты новых блюд могут ждать годами, пока не появится практическая возможность воплотить их в жизнь. Порой это блюда, которые подразумевают внедрение нового цеха или формата производства — так движется прогресс нашей сети.

Одним из самых больших вызовов за всю карьеру стала утка в кантонском стиле. Но мне удалось методом проб и ошибок и двух поездок в Лондон создать собственную версию. По отзывам, весьма удачную.

Рецепт утки на сайте сети «Табрис» tabris.ru



Об уважении привычек

Новогодние кулинарные традиции в каждой стране довольно консервативны, и наша не исключение. Поэтому мы в «Табрисе» очень осторожно работаем над этим, опираясь на «классику жанра».

Кондитерские изделия



Наталья Понофидина

Технолог-кондитер

Работает в сети «Табрис» с 2012 года

О мечтах

Готовить я попробовала в семь лет: мечтала научиться печь блины с «дырочками» — и получилось (сегодня у меня собственный рецепт). Значительно позже я окончила профильные техникум и вуз в Новосибирске. Мне приходилось открывать с нуля пекарни и сети кафе. А с переездом в Краснодар началась работа в сети «Табрис». Надеюсь, что осуществится и еще одна мечта: поработать с шефом-кондитером Николя Пьеро из Франции.

О тяге к красоте

Если бы я не стала кондитером, то была бы флористом или ландшафтным дизайнером. Но эти профессии схожи в своей тяге к прекрасному.

Отзывов от покупателей «Табриса» всегда много: один из самых интересных и неожиданных — девушка сказала, что торты наши «плохие, потому что съедаете кусочек, а хочется еще и еще».

О любимых блюдах от коллег

Мой выбор — салат «Оливье», пельмени с разными начинками — уткой, индейкой, свиной или говядиной. И, конечно, никуда без сладкого. Нынешний фаворит — торт «Наполеон шоколадный», обновленная по просьбам покупателей версия классики, которая получилась чрезвычайно удачной.

О непредсказуемом

Я всегда в процессе: продумывание кондитерских идей происходит даже в пробках. Иногда рецепт, казавшийся легким, никак не поддается. Так было с пирожным «Итальянский макарон». Но стоит рецепту дать «отлежаться», и все вдруг получается. А иногда вроде бы сложная выпечка удается с первого раза: «Красный бархат» — тот самый случай. Кстати, давно полюбившийся покупателям торт «Зебра» был когда-то разработан на основе рецепта, по которому я готовлю для семьи.



СП Собственное производство



Оксана Васюкова

Кондитер-разработчик

Работает в сети «Табрис» с 2008 года

О кондитерском чуде

В школе я мечтала стать бухгалтером, но однажды, когда мне было 11 лет, попала к маме на работу в кондитерский цех. От многообразия сладостей я пришла в необычайный восторг. Это впечатление так повлияло на меня, что со временем я стала кондитером. И хотя порою думаю, что, если бы не нынешняя профессия, могла бы еще реализоваться как дизайнер мебельного производства, о своем выборе ни разу не пожалела.

О рецептах

Мы постоянно посещаем мастер-классы специалистов международного уровня, следим за новыми тенденциями. Рецепт у нас, однако, очень разные, как и технологии приготовления, поэтому времени на их проработку уходит от двух часов до нескольких недель. Так, одним из профессиональных вызовов стал рецепт торта «Панна-котта» с печеньем «Орео», но в результате он покорился. Это одна из новогодних новинок сети.



В новых кондитерских предложениях мы стараемся идти европейским путем: более легкие кремы, лаконичный дизайн. Но адаптируем мы рецепты так, как это сделали бы в любящих семьях: не просто торт, а с любимым печеньем.

О праздничном столе

Покупателей ждут новые торты, фигурные печенья, пирожные. Эти сладости будут и на моем новогоднем столе. В списке покупок на праздники уже значится наш торт «Наполеон шоколадный», а из того, что готовят коллеги, — утка по-пекински с добавлением вина, меда, имбиря и пряных трав и мясо по-французски, уже приготовленное порционно, так что не придется беспокоиться о красивой подаче.



Хлебобулочный цех

 **Табрис**
**Лариса Кулага***Технолог**Работает в сети «Табрис» с 2010 года***О бабушкиной печке**

В детстве я постоянно ездила к бабушке в гости. У нее дома стояла настоящая русская печь, и бабушка выпекала в ней несравненные хлеба, пироги, куличи. До сих пор помню этот запах и вкус. Страсть к пекарскому делу у меня отсюда. Сама я тогда еще не готовила — только угощалась. А сейчас я разрабатываю для сети «Табрис» хлеб по семейному рецепту: его нужно готовить долго, шесть часов, но он того стоит.

Хотя до прихода в сеть «Табрис» я четыре года работала сменным технологом на хлебокомбинате, мне не доводилось печь настоящий каравай. Здесь меня этому научили, и самый первый каравай стал настоящим вызовом. Но в итоге справилась, спасибо желанию и упорству. У меня их много: если бы я не связала свою жизнь с производством хлебобулочных изделий, то, скорее всего, посвятила бы себя спорту, баскетболу.

О главных критиках

Недавно в один из магазинов сети пришел мальчик лет пяти: его мама выбирала хлеб, но сам мальчик настойчиво просил достать ему определенную сдобную булочку с верхней полки, «потому что она такая же вкусная и сладкая, как бабушка печет, а я у нее давно не был и ску чаю!» Отзывы таких вот независимых экспертов слышать очень приятно.

**О предпочтениях**

Понятно, что мы не только работаем здесь, но и являемся покупателями. В этом плане я для себя отметила то, что хочу приобрести в ближайшее время: это прекрасный новый торт «Красный бархат», салат «Цезарь» с курицей, хрустящими сухариками и свежей зеленью и нежный лосось в сладковатом соусе терияки.



Среди праздничных новинок — сдобный «Дед Мороз».

Кулинарный цех



Виктор Гребенюк

Технолог

Работает в сети «Табрис» с 2010 года

О профессиональных вызовах

Вызов — слишком громкое слово. Просто над некоторыми задачами приходится очень серьезно потрудиться. Неожиданно одной из самых интересных задач за всю карьеру стала адаптация рецепта рогаляков. Сегодня есть еще одна идея, которая не дает покоя, — немецкий рождественский кекс «Штоллен».



О достигнутом

Если бы не работа технолога, я наверняка стал бы ветеринаром. Но судьба распорядилась иначе. Готовить начал в 5-м классе. Позже, когда получил профильное образование, довелось занимать должности повара, повара мясного цеха, пекаря, технолога — спектр моих профессиональных интересов широк. Сегодня в собственном производстве «Табриса» по 30 различных пирожков, булочек (жареных, сдобных, слоеных), 4 вида запеканки, 3 вида вареников, 5 видов пельменей, пирог сабурани: рецептуры разработаны при моем участии.



О вкусном

Из интересных продуктов, сделанных коллегами по цеху, я бы рекомендовал салаты, а также паштеты в лоточках, которые приготовлены в стиле домашней кухни: например, из куриной печени со сливками, сливочным маслом — все просто, понятно, но очень вкусно. А что касается выпечки, отмечу булочку «дениш» из слоеного теста, сделанную в виде новогодней елки, с повидлом и присыпкой из золотистых звездочек и сахарной пудры, — праздничная новинка.

2—5 разрабатывается
новинок в месяц

Горячее производство



Денис Рожин

Технолог

Работает в сети «Табрис» с 2013 года

Об уверенности и призвании

Какую бы профессию я ни выбрал, все равно в итоге стал бы поваром, ведь еда — в том числе и процесс ее создания — это удовольствие. Свою деятельность я начал в кафе быстрого питания, затем трудился в одном из первых суши-баров Краснодара.

Важнейшим периодом стали два года, что я проработал в ресторане, кухню которого возглавлял Олег Сычев: здесь я получил бесценный опыт и навыки. Далее работал технологом в сети кафе

с японской и итальянской кухнями. Японская кухня — прекрасная школа, приходилось прилагать немало усилий, чтобы создать роллы, необычные внутри и снаружи, и оригинально оформить блюдо.

Об аппетите и других вдохновениях

Рецепты рождаются всегда по-разному. Иногда это случайность, иногда эксперимент, иногда обработка нескольких разных рецептов одного блюда, из которых берется лучшее и создается собственный вариант. Некоторые — на домашней кухне, при мысли: «А чего бы съесть эдакого, вкусного и интересного?»

При разработке новых изделий учитываются как пожелания покупателей, так и новые направления в организации питания.

О собственном выборе

На праздничном столе будет классика — салаты «Сельдь под шубой», «Оливье», чей вкус ассоциируется с новогодним застольем уже многие годы, и шашлык из свинины, замаринованный по всем правилам и приготовленный на углях с ароматом дымка: останется только разогреть и подать.

Практически каждое блюдо становится вызовом, так как его нужно адаптировать к условиям производства, приготовить вкусным и красивым, при этом подобрать продукты лучшего качества, доступные круглогодично или актуальные только в данный сезон, и сделать блюдо доступным для покупателя.

Цех салатов

 **Табрис**



Надежда Мещерякова

Технолог

Работает в сети «Табрис» с 2007 года

О пользе случайностей

В школе, нам тогда было лет по 15, в походе мы тянули жребий, кому быть поваром. Выпал он мне. Так впервые пришлось готовить. Я в том возрасте любила химию, но так получилось, что поступила в Московский институт народного хозяйства им. Г. В. Плеханова. Получила специальность инженера-технолога предприятий общественного питания. Чтобы стать хорошим технологом, по собственному желанию начала работать

поваром. Затем — заведующей производством, инженером-технологом, руководителем предприятия. С тех пор мною пройден профессиональный путь длиной более чем в 40 лет.

О передаче опыта

Мне очень повезло: у меня были прекрасные учителя. И то, что я теперь стараюсь делиться своим опытом с молодыми поварами и на производстве, и, конечно, в семье, — это дань им. Например, мой внук с детства обожал готовить вместе со мной — сегодня он шеф-повар. Мы постоянно созваниваемся, обсуждаем новые рецепты и, конечно же, готовим вместе: династия.

Нельзя работать без вдохновения — не выйдет ничего хорошего. На одни изделия уходит не очень много времени, над другими мудришь так, что порой хочется все бросить! И все-таки доводишь до конца. Иногда я даже ночью встаю, чтобы записать, не забыть до утра неожиданный рецепт.

О непростом, но празднике

31 декабря — самый напряженный день за весь год. Домой попадаю часов в 10 вечера в лучшем случае. Потому выручат коллеги: на моем столе обязательно будет «Царский» — особый наш праздничный салат с красной рыбой и красной икрой, увенчанный «цветком» из долек лимона, соком которых нужно по вкусу заправлять порцию на тарелке. И, скорее всего, торт «Кофе» на медовом бисквите с нежным пористым шоколадом и орехами в соленой карамели.



Мясной цех



Николай Раскольников

Технолог цеха мясных полуфабрикатов
Работает в сети «Табрис» с 2009 года

О благодарном порыве

С 10 лет занимаюсь любимым делом: готовлю. Сначала помогал маме на кухне, а когда вырос, увлечение стало специальностью. После окончания университета я работал заведующим производством в ресторане русской кухни, управляющим — и, наконец, технологом готовой продукции «Табрис». До сих пор помню первые блюда, которые здесь приготавливали: шашлык из лосося, отбивную из говядины и свинину, за-

печенную с томатом. В профессиональном плане мне очень близок подход Джейми Оливера с его уважением к продукту. Надеюсь, что удастся с ним однажды поработать.

Об умиротворении и творчестве

Многие рецептуры блюд приходят в моменты спокойствия и уединения. Также очень часто при прогулке с ребенком: есть время спокойно подумать. Те идеи, которые приходят в голову, записываю и воссоздаю, что-то добавляя либо убирая, пока идея не станет готовым блюдом. Вот сейчас ведется работа над рулетиками из свиной шеи и некоторыми другими рецептами. Объемы нашей продукции постоянно увеличиваются — это и есть самый главный отзыв о моей работе.

Работа с мясом — труд непростой, но понятный и благодарный, если относиться к нему с любовью. И я люблю буквально все, от процесса разработки наших блюд до запахов в мясных цехах.

О новогоднем меню

На моем праздничном столе будет приготовленный коллегами салат «Сельдь под шубой». Обязательно — настоящая утка по-пекински и печеночный торт. И, конечно, шашлык: я всем советую не бояться сочетать мясо со сладкими приправами вроде гранатового соуса наршараб, как делают в моей семье.



Среди новых праздничных предложений от мясного цеха буженина, рулет из курицы с грибами, рулет из индейки, утка.

СП Собственное производство



Роман Юршев

Технолог цеха разделки мяса

Работает в сети «Табрис» с 2013 года

О простоте гениального

До сети «Табрис» я руководил цехом на мясокомбинате фирмы «Агрокомплекс». В моей работе нет сложных рецептур и кулинарных секретов. Я просто хочу, чтобы каждый кусочек побуждал покупателей нашей сети приготовить для себя или своих близких вкусное и полезное блюдо из свежего мяса.

Мой продукт — это сочный говяжий стейк, аппетитный антрекот, изящное каре барашка и многое, многое другое.

Об образно-гастрономическом мышлении

Когда я смотрю на только что привезенное мясо, сразу вижу образы как на картинке: вот большой стейк рибай на тарелке, горячий, сочный, практически пробуждающий первобытные инстинкты, вот свиные ребрышки на решетке гриля, острые и ароматные, вот вырезка филе-миньон, нежная и тающая во рту.



Мой кумир — тосканский мастер-мясник Дарио Чеккини: его видео-мастер-классы, его подход вдохновляют. И я мечтаю, чтобы культура мяса в нашей стране развивалась. Ведь мясо — целая философия, основа основ человеческого питания. Я жду того момента, когда в зале будет специальный консультант, который рассказывал бы покупателям о том, какой кусок лучше взять для определенного блюда, или о том, что в мясной туше не бывает лишних частей.

О мясном и праздничном

К праздникам мы планируем предложить покупателям продукцию из премиальных отрубов говядины, свинины, баранины для запекания крупным куском — к хорошему застолью с друзьями и близкими.

О простом выборе

На моем семейном праздничном столе, конечно же, будут «Оливье», свежий лаваш «кавказский», которым знаменит наш хлебный цех, — он делается на закваске, долго остается свежим и пахнет дымком — и горячий шашлык с душистой зеленью и соусами в качестве приправы. 🍷

Флорентийские искусницы

Марка «Виви Студио» украшает каждый день любовью к миру.

Подготовила
София Старцева



Хороший Дед Мороз не станет класть под елку скучный и некрасивый подарок, а хорошие хозяева не станут принимать его в скучном и некрасивом доме. Поэтому к зимним праздникам «Табрис» привез новинку: необычайной красоты домашний декор от флорентийцев «Виви Студио» (Vivi Studio). А мы с основательницами этой дизайнерской марки Клаудией ди Манзано и Катей Тонини обсудили творчество, универсальный язык искусства и, разумеется, Рождество и Новый год.

Говорят, у итальянцев и русских много общего. Распространяется ли это на любовь к зимним праздникам и декору?

Клаудиа: О праздниках — совершенно верно. Мы в Италии, например, начинаем к ним готовиться уже с ноября: кругом рождественские огни и тематические праздники, все дома, бутики, универмаги и улицы украшены сверху донизу. Насколько нам известно, в России так же. А еще русских и итальянцев роднят уникальный вкус, чувство роскоши и талант к рукоделию, издавна присущий нашим народам.

Что вкладывает в свое рукоделие «Виви Студио»? И в чем черпает вдохновение?

Катя: Наше кредо — рассказывать истории. Наши изделия — не просто красивые вещицы или хорошенькие безделушки, а послания людям, которые, как и мы, стремятся к счастью, равновесию, благополучию. Своеобразный диалект, понятный нашим покупателям. А вдохновляют нас путешествия по миру, чтение книг, посещение библиотек и музеев, желание познавать и принимать культуру и менталитет разных стран.

Одна из самых очаровательных игрушек, вами разработанных, — «Птичка». Какую историю рассказывает она?

Катя: В нашей шоу-рум живут птенчики в гнездах. От их щебета на душе всегда легко и радостно. Вот мы и посвятили им эту игрушку в благодарность за музыку, что они дарят.

Верите ли вы в чудеса и случались ли с вами таковые?

Клаудиа: Несколько лет назад, находясь в Индии, Катя проснулась посреди ночи: ей приснилась «Со всего мира» — коллекция, которой предстояло стать одной из самых красивых в нашей истории. Во сне



*Клаудиа ди Манзано
и Катя Тонини,
основательницы «Виви
Студио» (Vivi Studio)*



1. ЕЛОЧНОЕ УКРАШЕНИЕ
Виви Студио
Капкейк*
1 шт. / ПОДВЕСНОЕ

~~768.10~~
649⁰⁰ ₺

Зимние праздники у итальянцев — повод дарить подарки чуть ли не каждый день. Помимо, собственно, Рождества и Нового года, обмена подарков посвящены, например, День святого Стефана (26 декабря), а также Богоявление (6 января): день, когда добрая ведьма Бефана кладет в рождественские чулочки подарки для послушных детей и угольки для озорников.

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

ей словно говорили, что пора отдать дань нашей любви к красоте мира, человеку и человечности. У нас возникли проблемы с производством, но и они долго не продлились — через два дня мы встретили чудесного поставщика, который так и заявил: «Я давно ждал подобной возможности, я знаю, что у вас наготове особенный проект». Так что да, с чудесами мы знакомы не понаслышке.

С чего когда-то началась история бренда?

Клаудиа: Мы с Катей почти 15 лет сотрудничали с крупнейшими мировыми марками: разрабатывали дизайн игрушек, канцелярских товаров и украшений — в общей сложности несколько сотен коллекций. Наконец, решили, что пришла пора рассказать и о собственном видении.

Что было для вас самым большим вызовом?

Клаудиа: Внести свежую струю в весьма консервативное на тот момент видение, что царило на рынке. С самого начала мы сортировали предметы в наших коллекциях не по принципу их назначения, а по концепции. В одной группе оказывались шарфы, обувь, текстиль, фарфор... Покупатели удивлялись — но в то же время были глубоко впечатлены. Иногда послания, что мы закладываем в коллекции, так трогают людей, что реакция бывает самая бурная: некоторые даже плачут.

Какой же была «пилотная» коллекция от новорожденного бренда?

Клаудиа: «Кружки дружбы»! Упакованные в коробочки из дерева. Мы до сих пор продаем это наименование, меняя дизайн каждые два года. Еще мы очень привязаны к другой «классической» нашей коллекции «Со всего мира». Она как раз дает отличное представление о том, как крепко мы влюблены в путешествия по уголкам планеты и творчество разных культур.

А когда стало ясно, что пришел успех?

Клаудиа: Когда друг моей дочери, сам того не подозревая, купил ей в подарок одно из наших изделий и преподнес со словами «Нашел в особом бутике».

Насколько нам известно, и сегодня практически вся руководящая и креативная часть «Виви Студио» — женщины.



2007

год основания «Виви Студио»



8 СОТРУДНИЦ

работают в дизайн-студии «Виви Студио»



2. ЕЛОЧНОЕ УКРАШЕНИЕ
Виви Студио
Птица в клетке*

1 ШТ. / 15 СМ

~~1 888.40~~

1 599⁰⁰ Р



3

3. ЕЛОЧНОЕ УКРАШЕНИЕ
**Виви Студио
Игольница***

1 шт. / ПОДВЕСНОЕ

~~1 920.40~~

1 599⁰⁰ Р



2



1

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

Клаудиа: О да. Мы — одно большое сестринство. Проводим вместе каждый день, разъезжаемся только на праздники.

Катя: У каждой из нас свой опыт работы: кто-то пришел из модной индустрии, кто-то — из маркетинга и прочая — и своя роль в нынешней жизни «Виви Студио». Две сотрудницы занимаются креативными разработками вместе со мной, две — службой по работе с клиентами, еще две налаживают связи с поставщиками во всем мире, а Клаудиа руководит логистикой, административной частью и производственным отделом.

Получается, никто из вас не остается в стороне от создания новых коллекций игрушек и предметов декора?

Катя: Каждый вносит свой вклад. Вообще, все наши коллекции разрабатываются в течение 9 месяцев: это как в мире высокой моды. Мы собираемся вместе, и начинается созидательный процесс. Сперва — обмен эмоциями, который превращается в первый карандашный штрих на белом листе бумаги. Тот оборачивается скетчем, следом — схемой, прототипом и, наконец, финальным результатом: готовым изделием, созданным под ритм наших сердец. Да, «Виви Студио» — мировой бренд, но на его душе всегда будет лежать итальянский рисунок.

Клаудиа: Процесс похож на написание книги: сначала — заголовок, затем — содержание, и каждое изделие — отдельное слово, из которого складывается история. Мы — женственные души, которым на роду написано принимать любые вызовы и воплощать наше представление о прекрасном в визуале. Вкладывать оригинальность, изобретательность, эмоции, историю в каждое из творений.



Ни одна пред рождественская пора во Флоренции не проходит без знаменитых Mercatini di Natale, или Рождественских рынков, полных удивительных сувениров и игрушек ручной работы и вкуснейших новогодних угощений. Самыми популярными считаются волшебная ярмарка «Флоренс Ноэль», обожаемая детьми, и ярмарка, как ни странно, носящая название «Немецкая». Они начинают работу уже с середины ноября.



САЛФЕТКА
Виви Студио*
1 ШТ. / СЕРВИРОВОЧНАЯ /
С КАРМАНОМ ДЛЯ ПРИБОРОВ

~~896.20~~
749⁰⁰ ₺



САХАРНИЦА
Виви Студио*
1 ШТ. / 10 СМ / РОЗОВАЯ /
ФАРФОРОВАЯ

~~1 920.40~~
1 649⁰⁰ ₺

Какова техническая сторона создания ваших изделий? Ручной ли это труд?

Катя: Да, ручной труд с применением новейших технологий. Традиции, помноженные на инновации. Материалов мы используем великое множество: фарфор, керамику, ткани, древесину, металл, стекло и прочие.

Вы упомянули о мировом рынке: где именно сегодня можно найти продукцию «Виви Студио»? И впервые ли вы в России?

Клаудиа: В родной Италии наши коллекции продаются более чем в 500 салонах декора, антикварных салонах, цветочных бутиках, а кроме того, они продаются во Франции, Германии, Греции, Великобритании, Украине, Корее (где у нас лицензиар), Китае (Гонконге), Японии. К тому же мы предоставляем возможность заказа онлайн как напрямую, через наш официальный сайт, так и через несколько специализированных. С Россией же мы дружим уже несколько лет: покупатели в вашей стране приобретают наши изделия в избранных салонах и отделах, посвященных домашнему декору.

Как вы думаете, какие из ваших новых коллекций приглянутся нашим покупателям?

Клаудиа: Непременно — обновленная коллекция «Со всего мира». И уютный, теплый, в традиционных красных оттенках зимний праздничный декор ручной работы. А вообще, главный секрет успеха наших изделий во всем мире — уникальный и вместе с тем универсальный стиль, которому неподвластны границы. 🇮🇹



Рождество (или Натале) в Италии — семейный праздник со своими, местными традициями. К таковым относится Большой ужин в канун Натале. Все члены семьи собираются вместе, чтобы отведать праздничных блюд, которые обязательно должны быть «скромными, но сытными» (что символизирует христианскую чистоту, любовь и дружбу).

 **Табрис**

>100 видов

игрушек производства «Виви Студио» в ассортименте сети «Табрис».



ТАРЕЛКА
Виви Студио*
1 ШТ. / 15,5 СМ / РОЗОВАЯ /
ДЕСЕРТНАЯ

~~800.20~~
699⁰⁰ ₺



ЕМКОСТЬ
Виви Студио*
1 ШТ. / 18 СМ / С КРЫШКОЙ /
ДЛЯ СЛАДОСТЕЙ

~~2 080.40~~
1 749⁰⁰ ₺



Южная Корея

Крадущийся тигр, затаившаяся хурма

Декабрьский фестиваль фруктов
и другие сказочные истории о зимней
Корее.

Подготовила *Ольга Леусян*

❖ ЗВУЧАЯ ТЕМА ❖



Жители Южной Кореи смогли совместить в своем стиле жизни Восток и Запад, подчинив их принципу гармонии. Идея гармонии — главная в корейской культуре, и воплощение ее корейцы определенно видят в своей кухне, которая на первый взгляд кажется сумбурной. Здесь нет понятия перемены блюд в том смысле, к которому привыкли мы: первое, второе, третье подают сразу — ешь в любом порядке. И каждый едок создает собственную картину вкусовых ощущений сообразно времени и месту действия. Это помогает не скучать в период праздничных застолий, которые здесь длятся с декабря

по февраль: корейцы с удовольствием отмечают все мыслимые зимние праздники, местные и международные, религиозные и светские. В том числе Рождество 25 декабря, Новый год 31 декабря и Новый год по лунному календарю «Соллаль» в феврале. Без гастрономического разнообразия тут никак.

Еда вообще занимает особое место в жизни корейцев. Не случайно один из распространенных вариантов приветствия звучит так: «Поели ли вы уже?», а главное пожелание за столом — «Ешьте побольше!» И, воспользовавшись приглашением к обеду, жители Кореи весьма шумно приступают к еде, стараясь издавать звуки как можно более громкие, словно степень восхищения кулинарными талантами повара выражается в количестве децибел. При этом главный комплимент — «съел много».



8 февраля 2016 года
будет отмечаться
корейский Новый год.
Наступит год Обезьяны



Наутро после Нового года принято есть ттокжук — ритуальную похлебку с рисовыми клецками и иногда яйцом и кусочками мяса. Вопрос «Сколько тарелок ттокжука вы съели?» означает: «Каков ваш возраст?»



70 % РАЦИОНА
корейцев составляет белый рис пап. Выражение «поесть риса» на языке корейцев — то же, что и «принять пищу». Из риса в Корею делают не только каши, но и супы-похлебки, сладости, а также тток — своеобразные рисовые хлебцы.

❖ СВЯТАЯ ЗЕМЛЯ ❖

Тема еды — одна из основных в местных светских беседах, а одно из любимых развлечений — гастрономические туры, причем не только за рубеж, но и в разные уголки Страны утренней свежести. Сама Южная Корея, хотя и не отличается великими размерами (ее площадь 100 тыс. км² — на одну треть больше площади Краснодарского края), славится большим разнообразием региональной кухни. Отсюда — немалое количество фестивалей еды, часть которых приходится на сытую праздничную зиму. Причем одним из самых ярких событий этого периода считается праздник, прославляющий фрукт, а именно — хурму в сушеном виде.

Фестиваль сушеной хурмы ежегодно проходит в уезде Йондон провинции Чхунчхон-Пукто. Это крупнейший в стране регион по выращиванию фруктов, получивший поэтическое прозвание



«Святая фруктовая земля», и хурма среди этих фруктов — королева. Вообще, сушеной хурмой круглый год лакомится вся Южная Корея. Найти ее можно в любом продуктовом магазине или рынке. Достаточно попросить «гот-гам», что переводится как «нанизанная

хурма», — только вот в таком, аутентичном, нанизанном на веревку виде продаваться она будет не везде. За аутентичностью — добро пожаловать в Йондон.



Йондон, уезд в юго-восточной провинции Чхунчхон-Пукто, был основан в 1895 году и объединяет небольшие поселения на 845 км², что практически равно площади Краснодара. Численность населения Йондона — 60 тыс. человек.



Самые распространенные здешние сорта хурмы — сладковато-терпкая «хачия» с текучей мякотью и «фуйю» со скрывающейся под плотной кожцей мармеладной мякотью



Старинное праздничное блюдо якпап готовилось на основе риса с добавлением сушеной хурмы, каштанов, соевого соуса, кедровых орешков, фиников и кунжутного масла. Его подавали на пирах знати.

❖ УКРОТИТЕЛЬНИЦА ТИГРОВ ❖



С 18 по 20 декабря, в дни фестиваля (12+), уезд окрашивается во все оттенки оранжевого: это светятся на зимнем солнце десятки, сотни вертикальных гирлянд и выложенных в ряд плодов сушеной хурмы. Фестиваль занимает огромные территории, прилегающие к йондонскому стадиону и выставочным павильонам: в плохую погоду внутри можно погреться и насладиться концертами национальной музыки, благо вход бесплатный. А в хорошую — видом на водораздел Южной Кореи, хребет Собэксан, национальный парк, где живут амурские тигры, чьи изображения на фестивале хурмы на каждом шагу. Животные — дань известной местной сказке,



которая гласит о том, как однажды в лесу свирепый зверь повстречал мать и младенца. Он притаился в засаде, наблюдая за людьми: ребенок рыдал, а мать, желая заставить его замолчать, приговаривала,

что придет страшный хищник и съест малыша. Но дитя не унималось и замолчало, только когда родительница протянула ему гот-гам. «Ребенок не испугался меня, но потерял дар речи перед хурмой! Она, видать, очень страшна!» — подумал тигр и решил сбежать подобру-поздорову от «героического» сушеного фрукта. На поверку гот-гам оказался вовсе не страшным, да и слово «сушеный» мало ассоциируется с исключительной нежностью текстуры и вкуса, которой он отличается. Секрет в исходном фрукте. Высокая разница дневной и ночной температур наделяет йондонскую хурму богатым цветом, сладостью и сочностью — качествами, которые местный процесс сушки (или, если угодно, вяления) не уничтожает, а изменяет в свою пользу.



В домашних условиях вялить цельную хурму довольно хлопотно: процесс может занять пару месяцев. Потому начинающим и нетерпеливым поклонникам корейской кухни можно посоветовать подвялить фрукт в микроволновке. Помойте плотный плод, протрите, нарежьте на тонкие слайсы, одним слоем выложите на тарелку и отправьте на 20 минут в микроволновую печь при минимальной мощности. После выпустите пар (в течение минут 10) и вновь подвергните тепловой обработке.



Йондон считается родиной национальной корейской музыки: здесь в начале эпохи Чосон родился реформатор музыки Пак Ен

❖ ОПЕРАТИВНАЯ ОЧИСТКА ❖

В каждом корейском саду найдется деревце хурмы (хозяева сушат ее плоды под скатами и карнизами домов), но фермерские плантации для масштабного производства высажены, как правило, на склонах гор. В середине октября их словно накрывает оранжевым одеялом — и начинается

сбор урожая, который длится не меньше месяца. За этот период рабочие, нанятые среди местных жителей, а также волонтеры соберут, очистят и высушат немислимое — до 30 тысяч фруктов в день на ферму — количество хурмы.

Процесс этот вовсе не прост. Несмотря на то что уважающие себя фермы располагают специальными машинками для очистки кожицы (каждая хурма очищается за несколько секунд), до них доберутся далеко не все плоды. Каждый из них сперва будет тщательно осмотрен на предмет пятен, червоточин и прочих дефектов, затем про-



терт и лишь потом лишен кожицы. После длинные и прочные веревки с очищенной хурмой развешивают под плоскими крышами сушилен.

Стен у сушилен нет — только защитные сетки. Таким образом хурма защищена от порчи, но по-прежнему откры-

та необходимым ветру, солнцу и естественному перепаду температур. Середина ноября для сушки идеальна: столбик термометра путешествует между -4 и 20 °С, которые превращают хурму не в грустную мумию фрукта, а в душистое лакомство с упругой текстурой. Легкая белая пудра, покрывающая ее поверхность к концу периода вяления, — это естественные сахара.

Символы уезда Йондон: голубь (мир), азалия (гармония) и хурма (благополучие)



Сласти — один из самых распространенных рождественских и новогодних подарков. Наряду с ними набирает силу и иной тренд — дарить натуральную корейскую косметику, которая шаг за шагом покоряет и Россию. Причем не возбраняется дарить зубную пасту, мыло и прочие средства гигиены.



Культура изготовления кимчи — закуски, главным образом, из ферментированной листовой капусты и редьки — стала популярной на Корейском полуострове в VII в. н. э. В 2013 году корейские власти добились внесения кимчи и кимджан, культуры ее заготовки, в Список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.

❖ ГОТГАМСАМ-СТАЙЛ И ДРУГИЕ ❖

Гости со всей страны, и в первую очередь из Сеула, собираются в Йондон на исходе декабря, чтобы продегустировать различные сорта хурмы и блюда из нее. Для нагуливания аппетита им предлагают, к примеру, научиться правильно срезать с хурмы кожуру, поучаствовать в чайной церемонии (чай заваривается из листьев хурмы), приготовить джем, пироги или уксус. Гастрономией дело не ограничивается: к услугам желающих — косметологические процедуры на основе отваров и масок из хурмы (по рецептам, известным испокон веку). Кстати, помимо хурмы тут можно купить и другие фрукты (в Йондоне выращивают отменный виноград — его фестиваль приходится на август), а также попробовать традиционные рисовые, овощные блюда и блюда из морепродуктов.

Но, раз уж оказались в Йондоне, нельзя пропустить знаменитый местный десерт — готгамсам, или орехи с хурмой. Процесс приготовления его

несложен: половинку сушеной хурмы распаривают этаким ковриком, поперек выкладывают слегка обжаренные дольки орехов, «коврик» плотно заворачивают и убирают на некоторое время в холод.



Получившийся десерт совершенно изумителен вприкуску к ароматным травяным чаем. Корейцы покупают эту сладость, чтобы одаривать ею своих близких все ближайшие зимние праздники. Неудивительно, что всего за пару дней фестиваля под пение заезжих поп-

звезд и звуки национальной музыки гугак фермеры распродают все свои хурмяные сокровища. Гости увозят с собой пышные подарочные корзины и скромные сувенирные коробочки, бутылки вина из хурмы и баночки с джемом и мармеладом. А на деревьях плантаций остаются зимовать по два-три плода хурмы: такова традиция, на счастье и обещание нового урожая. 🍊



«Сумбурность» корейской сервировки подчиняется множеству законов, постигнуть которые можно только посредством многолетнего изучения: иногда место блюда зависит от цвета, иногда — от важности для меню.

Виза в Южную Корею не требуется при условии, что пребывание в стране не будет превышать 60 дней



Подготовила
Лана Степанова

Кадр из фильма «007: Спектр» (2015). 16+

Эстетика шпиона

Его мир — сумасшедший коктейль из риска, авантюры и роскоши, который он предпочитает взбалтывать, а не просто смешивать.

По задумке английского писателя Яна Флеминга агент 007 — человек без индивидуальности и с самым банальным именем. Безликий, серый, холодный — словом, самый настоящий супершпион. В книгах таким он и был, но телевидение сотворило чудо. Для съемок первого фильма о Бонде «Доктор Но» продюсеры пригласили малоизвестного тогда Шона Коннери и наделили невыразительного агента чертами эстета, знающего толк в хорошем алкоголе, роскошных автомобилях и красивых женщинах.



Ян Флеминг (1908–1964),
разведчик, журналист, писатель.

К этой картине критики отнеслись враждебно, но зрители проявили немалый интерес, и уже к третьему фильму «Голдфингер» Джеймс Бонд стал объектом культа и подражания для миллионов поклонников по всему миру. Люди перенимали его манеры, предпочтения и привычки, цитировали и с нетерпением ждали экранизации новых приключений. Коннери становился Бондом шесть раз (с перерывом на одну картину с участием Джорджа Лэзенби, отказавшегося сниматься дальше). Но шотландец старел, а для агента 007 это было непозволительно — зрители не собирались расставаться с легендарным шпионом. Так третьим Бондом стал Роджер Мур, снявшийся в семи сериях бондианы. Эстафету на две картины принял Тимоти Далтон, которого затем сменил Пирс Броснан.

Все пять актеров были эталоном элегантности и безупречности, и в этом смысле шестой Бонд оказался революцией. «Как коротышка с лицом боксера может играть статного и красивого агента 007!» — примерно так звучало негодование огромного числа поклонников серий. Но Дэниел Крейг оказался тем самым Бондом своей эпохи — с глазами человека, действительно обладающего лицензией на убийство.



14 книг

о Джеймсе Бонде, включая два сборника рассказов, были изданы с 1953 по 1966 год (16+)



317 порций

различных алкогольных напитков было выпито экранным Бондом



«Веспер»

5 минут / 1 порция

Личный рецепт Джеймса Бонда придуман им в первой книге, «Казино Рояль» (16+), и посвящен единственной женщине, которую агент любил.

Ингредиенты

Джин – 3 части
Водка – 1 часть
Аперитивное вино – ½ части
Лимонная цедра – по вкусу

Приготовление

Тщательно взболтать алкоголь в шейкере с большим количеством льда, влить в охлажденный глубокий бокал для шампанского и украсить длинной спиралью из лимонной цедры. Подавать перед ужином в качестве аперитива.

«Веспер» – красиво и очень подходит для того предвечернего часа, в который отныне во всем мире будут пить мой коктейль». Джеймс Бонд своей возлюбленной Веспер Линд.

Осенью на экраны вышла очередная, 24-я серия бондианы — «007: Спектр» (16+), снятая Сэмом Мендесом. Эту картину после оглушительного успеха предыдущей ждали с особым трепетом — здесь снова Крейт, а еще Моника Беллуччи, Леа Сейду, Кристоф Вальц, Эндрю Скотт и Ральф Файнс. Провести 148 захватывающих минут в компании Бонда, ведущего борьбу с мировым злом, приятнее всего будет под аккомпанемент одного из любимых коктейлей агента 007. 📌

«Shaken, not stirred», — говорил Джеймс Бонд. Взболтать, а не смешивать — именно так, в шейкере, и никак иначе, алкоголь со льдом охлаждается и приобретает более мягкий вкус.

«Американо»

5 минут / 1 порция

Коктейль придумал бармен Гаспар Кампаро около 150 лет назад, назвав его «Милан-Торино» и позже переименовав в «Американо». Это был первый коктейль, который заказал Джеймс Бонд в самой первой книге.



Ингредиенты

Горький ликер на основе фруктов и трав — 1 часть
Сладкий красный вермут — 1 часть
Содовая — по вкусу
Апельсин
 или **лимон** — 1 долька

Приготовление

В бокал олд-фэшн положить 4—5 кубиков льда, налить ликер, затем — вермут. Третьим слоем добавить содовую в объеме на свое усмотрение. Украсить долькой лимона или апельсина и подавать в качестве аперитива.

«Олд-фэшн»

5 минут / 1 порция

Смесь алкоголя, биттера, воды и сахара в 1806 году впервые называется коктейлем. Название «Олд-фэшн» приписывается бармену клуба джентльменов, который посвятил свой рецепт производителю бурбона Джеймсу Пеннеру.



Ингредиенты

Бурбон — 90 мл
Биттер — 2–3 капли
Содовая — 2–3 капли
Сахар — 1 кубик
Апельсин — 1 долька
Коктейльная вишенка — 1 шт.

Приготовление

Положить на дно низкого широкого бокала кубик сахара, капнуть на него несколько капель биттера и содовой, растолочь барным пестиком. Добавить кубики льда, бурбон, тщательно перемешать, украсить долькой апельсина и вишенкой, подавать в качестве аперитива.

Глоток веселья

Легендарная винтажная содовая из Италии.



Пусть за окном зима: на настоящих предновогодних и новогодних вечеринках должно быть жарко. А жажду пускай утоляют «Джи Гаско», натуральные итальянские содовые напитки. Целый спектр оригинальных игристых вкусов хорош как сам по себе, так и в алкогольных и безалкогольных коктейлях. Не содержат искусственных красителей и консервантов.

Серия вкусов «Джи Гаско», поднимающая настроение:

- мята и бузина
- лимонад
- чедрата
- кинотто
- кола со вкусом какао
- фиалковая содовая
- имбирный эль
- биттер

Собственный импорт

Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ



На пути к истине

Обращаемся с напитками как должно при помощи девайсов от испанской марки «ВинБукет».



VIN BOUQUET

1. ЛОЖКА
ВинБукет
1 шт. / ВИТАЯ / для
СМЕШИВАНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

~~872.30~~
799⁰⁰ ₺

Длинная тонкая ручка позволяет аккуратно опустить на дно бокала ягоды, оливки или лед, а также равномерно перемешать либо наоборот – распределить слоями ингредиенты. Ее резьба обеспечивает движениям необходимую плавность.

Изготовлено из нержавеющей стали, не изменяющей вкуса напитка



2

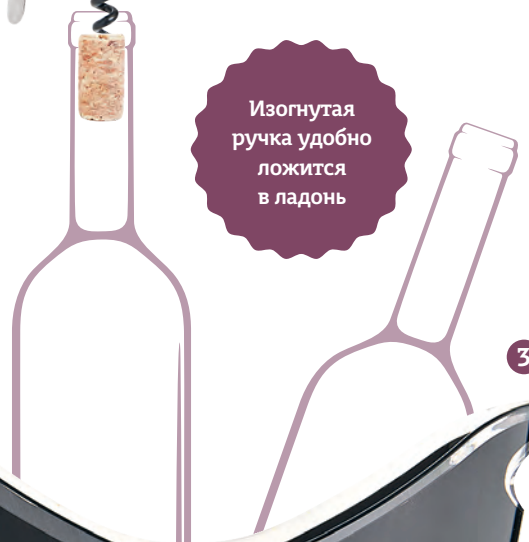
2. ШТОПОР
ВинБукет*
1 шт. / ДВУХРЫЧАЖНЫЙ / для ВИНА

~~560.70~~
499⁰⁰ ₺

Легкий и компактный, этот штопор умеет срезать фольгу, воск или сургуч с горлышка, вынимать пробку и открывать жестяные крышечки.

Штопор в 5 изгибов и 2 рычажка позволят легко справиться с любой пробкой

Изогнутая ручка удобно ложится в ладонь



3

3. ВЕДЕРКО
ВинБукет
1 шт. / на 2 БУТЫЛКИ / для ВИНА

~~1 495.30~~
1 349⁰⁰ ₺

Одной бутылки хорошего напитка всегда недостаточно, поэтому в таком ведрке можно с комфортом охлаждать сразу две, в большом количестве льда. Прочие его достоинства – прочность, удобные ручки и элегантный дизайн.

Изготовлено из высококачественного акрила



4

4. СТОПЕР
ВинБукет* ~~1 295.90~~
1 149⁰⁰ ₺

1 ШТ. / ВАКУУМНЫЙ /
ДЛЯ ВИНА

Если вы желаете сохранить вино в открытой бутылке еще на сутки, создайте условия, которые не нарушат его свойств. Вакуумным стоппером вы сможете легко «вытянуть» воздух из бутылки и герметично закупорить горлышко.

Выполнен из нетоксичного, термостойкого, устойчивого к влаге и механическому воздействию пластика

5. ОТКРЫВАЛКА
ВинБукет ~~1 243.00~~
1 099⁰⁰ ₺

1 ШТ. / С КРЮЧКОМ ДЛЯ
ПРОВОЛОКИ / ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

Откупорить бутылку игристого напитка – больше не экстремальная задача: это приспособление помогает подцепить проволоку и вынуть пробку вместе с фольгой аккуратно и без усилий.



5

Изготовлено
из нержавеющей
стали



6

6. ФОРМА
ВинБукет ~~722.70~~
649⁰⁰ ₺

2 ШТ. / ШАР ДЛЯ ЛЬДА

Коктейли должны быть не только вкусны, но и хороши собой. Эта форма помогает заморозить лед в виде идеального шара, повторяющего форму большинства бокалов для лонгдринков.

*Для 4 шаров
диаметром 5,5 см*



7. НАБОР
ВинБукет*1 ШТ. / ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КОКТЕЙЛЕЙ

Любую вечеринку можно превратить в коктейльную за несколько минут — этот сет оснащен самым необходимым: шейкером, мерным стаканчиком, рифленой соковыжималкой для цитрусовых, толкушкой и рецептами самых популярных коктейлей прямо на стенках шейкера.

~~2 280.40~~
2 049⁰⁰ ₺8. ИЗВЛЕКАТЕЛЬ
ВинБукет*

1 ШТ. / ПРОБКИ ИЗ БУТЫЛКИ

~~996.90~~
899⁰⁰ ₺

Приспособление для забора пробки из вина — простое, но гениальное изобретение, которое позволит больше не беспокоиться насчет случайно оказавшихся в бутылке с вином кусочков пробки. Работающее по принципу механической руки, оно позволит при надобности достать до самого дна сосуда.

Испанский бренд «ВинБукет» был создан в 2008 году как своеобразный вызов молодым предпринимателям консервативному рынку винных аксессуаров. Ныне в линейке более 180 видов товаров, которые представлены в 35 странах мира.

*Подходит
для разных типов
бутылок*



Не
отягощает
руку

*Герметично
закрывается*

9. ШТОПОР

ВинБукет

1 шт. / рычажный / для вина

Рычажный штопор для вина снабжен резакон, позволяющим избавиться от пленки или фольги на пробке быстро, легко и изящно. Останется только приспособить штопор, нажать на «заячьи ушки», и бутылка открыта – справится любой новичок.

Эргономичная ручка не требует приложения больших физических усилий

~~3 040.50~~
2 699⁰⁰ ₺

10. ТЕРМОМЕТР

ВинБукет*

1 шт. / ИНФРАКРАСНЫЙ / для вина

Для того чтобы оценить напиток по достоинству, необходимо подать его при определенной температуре. Поможет прибор, оснащенный сенсорным индикатором, способным с точностью определить ее на расстоянии 2–10 см от бокала. Памятка с рекомендуемым диапазоном температур для красных, розовых, белых и игристых благородных напитков прилагается.

В комплекте 2 батарейки

~~4 461.00~~
3 999⁰⁰ ₺



11. ОХЛАДИТЕЛЬ

ВинБукет*

1 шт. / с воронкой / для бутылки вина

Три девайса, придуманных профессионалами для любителей напитков из разных сортов винограда. Охладитель держит температуру в открытой бутылке в диапазоне 4 °C в течение 50 минут, воронка не позволит пролиться ни единой капле, аэрактор, насыщая напиток кислородом, полностью раскрывает потенциал его букета.

Охладитель необходимо предварительно охладить в холодильнике в течение как минимум 2 часов

~~1 981.30~~
1 799⁰⁰ ₺





Винная палитра

Вино открывает новые, неожиданные грани для тех, кто способен оценить не только всю прелесть его вкуса и аромата, но и цвет.

Живопись впечатляет богатством своих техник. Не так давно в ее сокровищницу добавилась еще одна, отличающаяся теплотой и живостью своих красок, — винопись.

Рисовать вином непросто из-за его консистенции: одно неверное движение кистью, и начатое творение будет испорчено — потечет в буквальном смысле этого слова. А ограничение в палитре чистых цветов вина подталкивает к поиску новых его сортов, ведь каждый

Подготовила
Ангелина Гнутова



Филипп Дюфрено освоил винопись совсем не в молодом возрасте. Он написал свой первый винный пейзаж в 53 года, теперь же в основном этим и занимается.

из них дает разные оттенки, меняет глубину и насыщенность тона. Даже разный год урожая «играет» на бумаге по-своему. Эксперименты в винописи приветствуются: можно рисовать окисленным или концентрированным вином, холодным или горячим. Но со временем вино склонно изменять цвет, и винные картины начинают жить своей жизнью, меняясь в оттенках порой от пурпурного до сепии.

❖ Кисти из Бордо ❖

История художника Филиппа Дюфрено началась в 2000 году, когда его, инженера-строителя, сократили с работы. По совету знакомого Филипп задумался о том, что действительно приносит ему удовольствие. Таким увлечением оказалась живопись. Однажды, ожидая свой заказ в ресторане, Филипп решил испытать только что купленные кисти, которые были у него при себе. Обмакнув одну из них в вино, он сделал абстрактный рисунок на салфетке... Искрой вспыхнула идея: вино и живопись можно объединить! И с тех пор Дюфрено неустанно совершенствует технику рисования вином.

Символично: Филипп Дюфрено родился в одном из старейших винодельческих регионов Франции — городе Бордо. Поместья и замки, связанные с историей вина, местной и не только, с тех пор стали героями его винных картин. К примеру, он нарисовал несколько виноделен в Бордо, используя произведенные ими вина. Однако художник создает и портреты знаменитых винных критиков и владельцев известных винных компаний, популярных актеров, музыкантов, политиков.



Бордо — столица виноделия. Но изначально так было за счет количества производимого здесь вина, а не качества. Прежде всего бордоские вина предназначались для простолюдинов. Сейчас же здесь производят вина высокого качества.



10 ЛЕТ

срок сохранения яркости картины при условии, что она написана качественным вином.

Винопись — основная деятельность Филиппа, но, кроме этого, он оттачивает и свое умение использовать тушь в написании портретов. Масляные и акриловые краски — тоже возможные варианты в его творчестве.

Каким бы насыщенным цветом ни обладало вино, каждая картина нуждается в нанесении 6–7 слоев.



Не страшась экспериментов, Филипп выяснил, что для винописи лучше всего подходит вино гран-крю: именно такие вина придают цвету глубину и долго не выцветают, в отличие от недорогих вин. Он не смешивает вина с другими красителями, а для работы выбирает красные вина из Бордо и Напы. Их яркий, насыщенный цвет — заслуга большого количества антоциана. Это вещество — еще одно важное условие в работе художника, поэтому он предпочитает работать с особенно богатыми антоцианом молодыми винами.



1 БУТЫЛКА НА 2 КАРТИНЫ

средние затраты вина в качестве
краски для живописи



Винопись также именуют винной гризайлью. Так французы назвали вид декоративной живописи, выполняемой в оттенках какого-либо одного цвета

❖ ТЕРРУАР ИСКУССТВА ❖

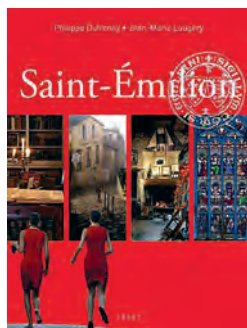
Сегодня работы Филиппа Дюфрено популярны во всем мире: их приобретают коллекционеры, фешенебельные рестораны дополняют ими интерьер. Иллюстрация авторства Филиппа украшает обложку 18-го издания справочника «Бордо и его вина», который и сегодня является самым полным источником информации о винодельнях Бордо. Сразу 170 иллюстраций Дюфрено украсили книгу «Сен-Эмильон» (16+), гид по деревенскому виноделию. Словом, винная живопись так

же быстро перевернула жизнь бывшего инженера, как и ворвалась в нее. Работая с такой краской, он стал истинным знатоком и ценителем вин. «Вино и искусство не имеют прямой связи, но их объединяет неразрывная связь, — говорит Филипп. — Вино имеет глубокий культурный подтекст, что имеет отношение к искусству. Великое вино — это действительно искусство, и его творец должен рассматриваться как истинный художник». ①



Сорт «мальбек», используемый для производства красных вин, если его добавить в кагор, дает синеватый оттенок, «каберне» — красный, а «мерло» — коричневый.

Говоря «гран-крю», подразумевают пять великих вин региона Медок и Грав. Это самые лучшие и дорогие вина в мире.



Подарки ценителям напитков



Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Жемчужины для вина и камни для виски.

Трендовые аксессуары уходящего года — жемчужины для вина и камни для виски — созданы для охлаждения напитков непосредственно в бокале.



Достоинства

Созданные из современных натуральных материалов, жемчужины для вина и камни для виски не искажают вкус напитков, как это делает лед, но долго сохраняют их при нужной температуре в бокале. Еще один плюс — дизайн, который добавляет процессу питья изящества.

*Созданы с уважением
к природе благородных
напитков*



Камни и жемчужины предназначены для многоразового использования

Применение

Отправьте жемчужины или камни в морозильную камеру за несколько часов до предполагаемого фуршета, а перед подачей напитков просто опустите в бокал. Еще один плюс — эти аксессуары можно применять для поддержания горячими чая или кофе: подробности на коробке.

*Новое качество
потребления*



mothercare

для будущих мам и детей от 0 до 10 лет

реклама

Открытие
в декабре!
2 этаж

«Табрис-Центр», ул. Кубанская набережная, 25, 2 этаж. Служба поддержки клиентов 8-499-270-40-40 (Москва),
8-800-250-52-25 (регионы). Вся коллекция и адреса магазинов на www.mothercare.ru       MothercareRussia.*

ООО «МОНЭКС ТРЕЙДИНГ», г. Москва, ул. Правды, д. 26, ОГРНЮЛ 1027739316109

*Мазекеараша

Брауни с маршмеллоу



Легкая выпечка с воздушным характером

Табрис
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Шоколадный батончик с маршмеллоу



Олдскульное новогоднее
лакомство на все времена

Табрис
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Брауни с маршмеллоу

1 час / 4 порции

Ингредиенты

Для основы:

Песочное печенье – 250 г

Масло сливочное – 90 г

Сахар – 65 г

Для брауни:

Масло сливочное – 150 г

Сахар – 250 г

Какао-порошок – 75 г

Соль – по вкусу

Ванильный

экстракт – по вкусу

Яйца крупные – 2 шт.

Мука пшеничная – 60–65 г

Маршмеллоу «КорНиш

снег» мега – 300 г

Приготовление

- 1 Разогреть духовку до 160 °С. Печенье измельчить, соединить с растопленным маслом и сахаром, перемешать, выложить в форму для запекания тонким слоем.
- 2 Растопить сливочное масло, сахар, какао и соль в большой миске в микроволновой печи, помешивая через каждые 30 секунд, до полного растворения ингредиентов. Слегка остудить.
- 3 В остывающую смесь добавить ванильный экстракт, а затем вбить яйца, следя за тем, чтобы белок не свернулся. Добавить муку, тщательно перемешать. Вылить на основу в форму для выпечки.
- 4 Выпекать 25 минут, вынуть из духовки, выложить на поверхность маршмеллоу и отправить в духовой шкаф еще на 3 минуты, пока маршмеллоу не подрумянится. Подавать слегка остывшим.



ЗЕФИР

Маршмеллоу
КорНиш

300 Г / СНЕГ / МЕГА

~~193.40~~

159⁰⁰ ₺

Шоколадный батончик с маршмеллоу

30 минут + 2 часа на застывание /
4 порции

Ингредиенты

Сливочное масло – 125 г

Темный 70%-ный
шоколад – 300 г

Патока (или жидкий
мед) – 3 ст. л.

Песочное печенье – 200 г

Маршмеллоу «КорНиш»

мини – 100–200 г

Сахарная пудра – по вкусу

Приготовление

- 1 Растопить сливочное масло, поломанный на куски шоколад и патоку. Отложить 125 мл (½ стакана) этой смеси.
- 2 Покрошить печенье, добавить его к основной части шоколадной массы, перемешать, добавить маршмеллоу, аккуратно перемешать, вылить всю массу в форму для застывания. Разгладить поверхность, залить оставшейся шоколадной массой и вновь разровнять.
- 3 Охладить в течение 2 часов или более. Вынуть из формы. Нарезать и при подаче посыпать сахарной пудрой.



ЗЕФИР

Маршмеллоу
КорНиш

200 Г / МИНИ

~~124.70~~

103⁰⁰ ₺

Приятного аппетита!



ОТДЫХАЙТЕ, остальное на нас!

10 дней праздника, чтобы:

«Кафе с доставкой на дом» — вы отдыхаете, а приготовлением вашего обеда занимаемся мы

- * побыть с родными
- * посмотреть любимые фильмы
- * дочитать книгу
- * или просто НИЧЕГО НЕ ДЕЛАТЬ

Заказ блюд

☎ 8 (988) 340-99-99

«Антей-Сервис»



АДРЕСА
«Т-КАФЕ»

📍 ул. Кубанская
Набережная, 25
(861) 203-42-42

📍 ул. Красная, 16
(861) 268-03-03

📍 ул. Красных
Партизан, 173
(861) 222-44-07

📍 ул. Тургенева, 138/6*
(861) 215-68-02

* с 1 января закрывается на реконструкцию.

📍 ул. 40-летия
Победы, 144/5
(861) 252-69-96

«Т-КАФЕ» В ИНТЕРНЕТЕ

facebook.com/cafeTcafe

vk.com/tcafe

tcafekrasnodar

t-cafe.ru

ООО «Т-кафе», г. Краснодар, ул. 40 лет Победы, 144/5. ОГРНЮЛ 1072311000255

Доставим быстро и качественно: пиццу, суши, роллы, блюда из кафе и ресторанов города, цветы, товары из супермаркетов.
antei-service.ru, тел.: (861) 220-99-99, 8 (928) 420-99-99

ООО «Антей-Сервис», г. Краснодар, ул. Красных Партизан, 109. ОГРНЮЛ 1032306447689



АНТЕЙ
СЕРВИС

Вкусная глава

Лакомства, подсказанные легендарными сказками.



Елизавета и Александра Гайдук
Блогеры, фуд-фотографы
Сайт: pastaallevongole.blogspot.com

Как часто любимые детские книги и фильмы определяют наши предпочтения в еде! Разве может тыквенный сок или крем оказаться чем-то посредственным, если ты сто раз встречался с ними на страницах своей любимой книги? Или печенье с перцем — если ты навеки влюблен в «Алису в Стране чудес», а при виде перечницы в голове сразу звучит диалог: «Кухарка, зачем вы перчите воздух? — А как иначе он попадет в суп, который я варю?» От такой выпечки уж точно не откажешься. И правильно, ведь волшебство из сказок всегда передается блюдам, которые в них упоминаются. Правило это работает, даже если не следовать рецептам в точности, а выбирать свои — но все же вдохновленные историями из детства. 🍪



Маршмеллоу с горячим шоколадом

30 минут + 3 часа на застывание / 4 порции

(Джеймс Барри, «Питер Пэн в Кенсингтонских садах»)



Ингредиенты

Для маршмеллоу:

Холодная вода – ½ стак.

Желатин – 1 пакетик

Сахар – 1 стак.

Соль – 1 щепотка

Ванильный экстракт – 1 ч. л.

Сахарная пудра – ¼ стак.

Съедобные бусины – 2 стак.

Для горячего шоколада:

Молоко – ½ л

Какао-порошок

несладкий – 2 ст. л.

Кленовый сироп – 1,5–2 ст. л.

Соль – 2 щепотки соли

Ванильный экстракт – 1 ч. л.



Приготовление

- 1 Смешать вместе желатин и ¼ стакана воды и оставить на 10 минут.
- 2 Выстелить форму с высокими краями пленкой или целлофаном, противень присыпать сахарной пудрой.
- 3 В небольшой кастрюле на среднем огне смешать сахар и ¼ стакана холодной воды и довести до полного растворения сахара. Добавить желатин и мешать до однородного состояния. Снять с огня и перелить в емкость для взбивания, дать остыть пару минут.
- 4 Добавить соль и ваниль в смесь и взбивать, пока смесь не увеличится примерно вдвое (10–15 минут). Если смесь не взбивается, охладить ее в холодильнике и взбивать дальше.
- 5 Выложить смесь в форму и отставить на 3 часа.
- 6 Аккуратно вынуть массу с помощью целлофана и перевернуть на противень с сахарной пудрой. Обвалять со всех сторон, затем нарезать ножом или фигурными формочками. Обсыпать получившиеся маршмеллоу съедобными бусинами или пудрой.
- 7 В кастрюльке или турецкой джезве смешать вместе все ингредиенты для шоколада. Варить на среднем огне, постоянно помешивая. Довести до кипения. Снять с огня и разлить по чашкам. Выложить маршмеллоу поверх горячего шоколада и подавать.

Тыквенный крем-пудинг с карамельным соусом

(Джоан К. Роулинг, «Гарри Поттер»)





Ингредиенты

40 минут + 2 часа на застывание / 4 порции

Для карамельного соуса:

Сахар – ¼ стак.

Вода – 1 ст. л.

Масло сливочное – 1 ст. л.

Сливки 30%-ные – 3 ст. л.

Соль – 1 щепотка

Сахар – ¼ стак.

Яичные желтки – 5 шт.

Карамельный соус – ¼ стак.

Тыква – 1 средний кусок

Ванильный экстракт – 1 ч. л.

Корица – ½ ч. л.

Мускатный орех – ¼ ч. л.

Гвоздика – 1 щепотка

Соль – 1 щепотка

Для основы:

Сливки 30%-ные – 2 стак.



Приготовление

- 1 В небольшой кастрюле на среднем огне смешать сахар и воду до полного растворения сахара и появления пузырьков на поверхности. Когда цвет станет золотистым, добавить масло и сливки и перемешать до однородности. Добавить соль и опять перемешать. Снять готовый соус с огня.
- 2 Очистить кусок тыквы и нарезать на небольшие куски. Положить в кастрюлю с горячей водой, довести до кипения и варить до размягчения тыквы.
- 3 На среднем огне в кастрюльке смешать сливки и сахар и довести до кипения. Помешивать, пока сахар не растворится, затем снять с огня и дать немного остыть.
- 4 В миске слегка взбить желтки и начать понемногу добавлять к ним смесь из сливок и сахара, не переставая помешивать. Вылить получившуюся смесь в кастрюльку и варить примерно 4–5 минут на среднем огне.
- 5 Смешать вместе тыквенное пюре, ванильный экстракт, специи и соль. Варить на среднем огне 1–2 минуты.
- 6 Взбить смесь в блендере до однородной и гладкой кремообразной текстуры.
- 7 Разлить крем-пудинг по формочкам и остудить в холодильнике в течение пары часов или ночи. Перед подачей украсить натертым шоколадом и фисташками.



Печенье с перцем

(Льюис Кэрролл, «Приключения Алисы в Стране чудес»)





БОНУС – РЕЦЕПТ ЯИЦ ПО-ШОТЛАНДСКИ
(КЛАЙВ СТЕЙПЛЗ ЛЬЮИС, «ХРОНИКИ
НАРНИИ»)

эксклюзивно
в электронной
версии журнала
apps.tabris.ru



16+

Ингредиенты

1 час + 1 час на заморозку / 4 порции

Сливочное масло комнатной температуры – 115 г

Сахар – 1 стак.

Разрыхлитель – 1½ ч. л.

Черный перец молотый – 1½ ч. л.

Белый перец молотый – 1½ ч. л.

Имбирь молотый – 1½ ч. л.

Гвоздика молотая – 1½ ч. л.

Корица молотая – 1½ ч. л.

Перец чили молотый – 1¼ ч. л.

Яйцо – 1 шт.

Молоко – 1 стак.

Мука – 2 стак.

Шоколад горький, нарезанный кусочками – ½ стак.

Приготовление

- 1 Взбить вместе в большой миске масло и сахар. Добавить разрыхлитель и все специи, хорошо перемешать. Добавить яйца и молоко, снова хорошо размешать, чтобы смесь была однородной.
- 2 Начать понемногу всыпать муку, каждый раз перемешивая. Замесить тесто.
- 3 Полученное тесто разделить на две половины и сформировать два цилиндра. Завернуть их в пленку и поставить в морозилку на 1 час.
- 4 Разогреть духовку до 190 °С. Достать тесто из морозилки. Каждый цилиндр нарезать на кружочки шириной 1 см. При желании вырезать из них формочкой фигурное печенье.
- 5 Застелить противень пекарской бумагой и разложить печенье. Выпекать 8—9 минут, пока края печенья не начнут чуть-чуть румяниться. Достать готовое печенье из духовки и дать остыть.
- 6 В это время растопить на водяной бане шоколад. Покрывать готовое печенье шоколадом в желаемом количестве: например, можно просто сделать легкую «сетку» шоколадом, обмакнув вилицу в растопленный шоколад, или же залить печенье полностью.
- 7 Разложить украшенное печенье на тарелке и дать шоколаду застыть. А после можно приступать к чаепитию.



После украшения – съесть

Как окружить себя
прекрасным
и сладким.



Евгения Рыбка
Блогер, фуд-фотограф
(Москва)
Страница в «Фейсбуке»:
[facebook.com/rybka.ev](https://www.facebook.com/rybka.ev)

Не забывайте, что съедобный декор подчиняется тем же срокам хранения, что и обычные сладости. Желательно не подвергать его воздействию прямого солнечного и электрического света и съесть не позже чем через сутки.

Что-то есть в этом от детских фантазий, в которых все, что нас окружало, было сделано из печенья, крема, глазури и прочих сладостей. Теперь мы можем воплотить их в жизнь, построив свои леденцовые и пряничные царства (и безо всяких злых колдуний в качестве хозяек!). Часто праздничные столы украшают деталями красивыми и вполне аппетитными на вид, но, увы, не на вкус: они играют роль лишь визуальную, хоть и выполнены из пищевых продуктов.

Мы же расскажем и покажем вам декор именно съедобный — тот, что украсит собой новогодний интерьер и, согласно детским мечтам, отлично сойдется с чаем или кофе.

Основа для рождественских пряников

1 час / 1 основа

Ингредиенты

Мука – 350 г
Разрыхлитель – 1 ч. л.
Масло сливочное – 200 г
Сахар – 50 г
Патока – 60 г
Мед – 120 г
Смесь молотых специй (корица, кардамон, имбирь, черный перец, мускатный орех, гвоздика в равных долях) – 2 ч. л.

Важно использовать рецепт именно рождественского пряника: он более плотный и не крошится, как печенье



Приготовление

- 1 Сливочное масло взбить миксером, пока не побелеет. Продолжая взбивать, постепенно добавлять к нему сахар.
- 2 Добавить мед, патоку и специи, снова взбить с помощью миксера. Объединить муку и разрыхлитель, всыпать в смесь и быстро взбить миксером, не нарушая рассыпчатой консистенции.
- 3 Тесто размять до эластичности и равномерно раскатать до желаемой толщины, следя за тем, чтобы оно не было липким.
- 4 С помощью формочек вырезать желаемые формы и фигуры. Выпекать в духовке при температуре приблизительно 170 °С, не пересушивая.

Айсинг

(белковая рисовальная масса)

Ингредиенты

Для густой глазури:

Сахарная пудра – 200 г

Белок яичный – 1 шт.

Для жидкой глазури:

Сахарная пудра – 150 г

Белок яичный – 1 шт.

10 минут / 1 порция

Приготовление

- 1 Белок взбить миксером, постепенно всыпая сахарную пудру. Более густую глазурь взбивать на большей скорости, жидкую — на меньшей.
- 2 По желанию в готовую глазурь можно добавлять разные пищевые красители. Не дав глазури сильно остыть, начните украшать ею пряники.

Для создания съедобного клея, который удержит вместе пряничные стенки, используйте белую сахарную мастику

Храните
теплые
чувства

Сладкая визитка

Для декора требуется сахарно-белковая глазурь, или айсинг. Более густой лучше рисовать узоры и надписи, а более жидкой – заливать ровный фон.

БОЛЬШЕ ПРЕКРАСНЫХ
ФОТО –
в электронной версии журнала
на apps.tabris.ru



16+

Щедро
делитесь
праздником



Меренговые елочки

4 часа / 20 штук

Ингредиенты

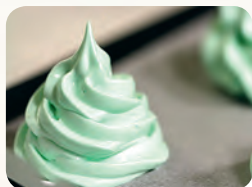
Вода – 50 г

Сахар – 200 г

Белок яичный – 3 шт.

Пищевой краситель (гелеобразный) зеленого цвета – по желанию

Украсьте ими настоящую елку: для этого перед выпеканием аккуратно вставьте ближе к вершине каждой меренги деревянную шпажку – после выньте ее и проденьте в отверстие ленточные петли



Приготовление

- 1 Белок слегка взбить миксером. В маленькую кастрюлю влить воду, поставить на небольшой огонь и добавить сахар. Довести до температуры 125 °С. Снять сироп с огня. Продолжить взбивать миксером белки, тонкой струйкой вливая сироп.
- 2 Добавить краситель и продолжать взбивать еще 10—15 минут, пока меренга не станет тугой и блестящей и не остынет до комнатной температуры.
- 3 Поместить смесь в кондитерский мешок и аккуратно выдавить сужающиеся сверху меренги. Выпекать 2—3 часа при температуре 100 °С. После украсить елочки съедобными бусинами и другими съедобными деталями по желанию.

Создайте
лес
чудес



Кондитерские полуфабрикаты к Новому году

Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Экономьте время, не жертвуя качеством.

Предпраздничные приготовления означают каждую минуту на счету. Но это не повод лишать новогодний стол свежеприготовленных сладостей. Кондитеры «Табриса» помогут вам, приготовив бисквитные основы для тортов. Просто добавьте начинку по вкусу.

Собственное
производство



Выберите готовую
основу для своих
сладких блюд



Бисквит ванильный и «Пражский»

Спрашивайте
в кондитерских
отделах сети
«Табрис»

Скидочная система

Велнес-коуч и психолог Вероника Абрамова о том, как не взять на себя лишнее в период главных зимних праздников и без особых усилий скинуть пару килограммов в течение недели после окончания каникул.

Подготовила

Екатерина Мельникова



За пару недель до Нового года диетологи по традиции начинают бить тревогу и тщательно снабжать свою аудиторию правилами безопасного для фигуры поведения за праздничным столом. Большинство таких советов касается различного рода предостережений, что, по мнению Вероники Абрамовой, вряд ли приведет к чему-то хорошему. «Первое, от чего нужно избавиться в преддверии праздников, — это чувство вины, — уверена Вероника, — и позволить себе в полной мере насладиться событием, не забывая при этом, для чего мы отмечаем Новый год и сопутствующие ему праздники».

❖ ОБМАННЫМ ПУТЕМ ❖



«В диетологии и спорте есть такое понятие — «читинг». Это английское слово переводится как «обман», «розыгрыш», — продолжает Вероника. Если 80 % дней в году вы живете достаточно рационально с точки зрения правильного питания и заботы о себе, то оставшиеся 20 % легко можно использовать для различных «шалостей», съедая, например, чуть больше десертов, чем обычно. Получается, в этот период мы как будто обманываем свой организм, но с большой пользой для него: с точки

зрения биохимии и физиологических показателей мы даем ему встряску, разрыв «пищевого шаблона», к которому он привыкает за долгие недели правильного питания. К слову, будет очень здорово, если «читинг» совпадет с периодом новогодних праздников».

Главный вопрос

Перед тем как отправляться на очередной праздник, задайте себе вопрос, для чего вы на него идете: чтобы получить радость от общения с родными, друзьями или коллегами либо насладиться хорошей едой. Будьте честны с собой — это решает многие проблемы.



Вероника Абрамова

Дипломированный психолог, сертифицированный специалист по рациональному питанию и велнес-коуч, практик снижения веса

Психолог Вероника Абрамова уверена, что важно показать полную картину проблемы лишнего веса на психологическом и физиологическом уровнях, а также создать уникальную систему мотивации, способствующую действенным переменам в жизни тех, кто обратился к ней за помощью.

❖ КОЛЛЕГИАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ❖

Корпоративные праздники в преддверии Нового года принято считать своего рода «зоной риска» для всех тех, кто следит за фигурой. Чтобы не ходить по офису или ресторану как по минному полю, опасаясь внезапной атаки лишних калорий, велнес-коуч советует придерживаться нескольких простых правил:

1

Соблюдать режим питания.

Очень часто мы ошибочно предполагаем, что до корпоратива лучше ничего не есть, но статистика наглядно демонстрирует, что, отклоняясь от режима питания, человек съедает до 30 % больше,

чем обычно. Следовательно, если в течение дня мы завтракаем, обедаем и ужинаем, то на самом празднике у нас вряд ли возникнет потребность съесть что-то лишнее и опасное для фигуры.



2

Выбирать самые безвредные и максимально натуральные напитки.

Всегда рекомендую выбирать белое либо красное сухое вино и согласно греческой традиции разбавлять его водой 1 к 1. С бокалом такого напитка вы сможете

провести едва ли не целый вечер без ущерба для стройности своей фигуры и ясности ума.



3

Пить много воды.

Если еще лет пять назад количество необходимой для человеческого организма воды в сутки вызывало немало споров и дискуссий, то сегодня практически все доктора и диетологи едва ли не хором называют цифру 2, а иногда и 3 л в сутки. На деле выпить такой объем воды не так уж и сложно. В этом случае по-

могает простая арифметика: средние для нормального человека 17 часов бодрствования делим на 3 и получаем небольшой стакан воды в час. Согласитесь, не так уж и много. Еще одна польза водного режима, особенно ощутимая перед праздниками, — временное блокирование чувства голода, потому что люди часто путают жажду с желанием перекусить.



4

Использовать «модели праздничной тарелки».

Все мы знаем, что, если на корпоративном празднике вы едите мало, это наверняка вызовет немало вопросов у коллег. Чтобы этого избежать, часто со-

ветую своим клиентам взять самую большую из имеющихся в офисе или ресторане тарелок и сделать своего рода ассорти, положив в нее по ложке всего того, чего бы вам очень хотелось попробовать. Тогда, во-первых, на вас не будут косо смотреть коллеги, а во-вторых, вы удовлетворите все свои рецепторы так называемым поливкусием.



❖ НОЧНОЙ РЕЖИМ ❖

Все предыдущие советы прекрасно применимы и к новогодней ночи с той лишь поправкой, что, в отличие от универсального для всех корпоративного меню, к вечеру 31 декабря у вас наверняка будет возможность накрыть либо заказать стол исходя исключительно из ваших предпочтений. Поэтому, даже если вы — ярый адепт новогодней классики в виде салата оливье и традиционных мясных закусок, смело ставьте на стол любимые блюда, правда, выполненные в облегченно-диетическом стиле.

1



Оливье. Безоговорочный король новогодних застолий вызывает целый список вопросов у диетологов и нутрициологов, обладая, откровенно говоря, не самой лучшей репутацией с точки зрения калорийности и сочетания продуктов. Тем не менее, уверены специалисты по питанию, его рецепт без труда поддается «диетическому апгрейду». Для этого, во-первых, заменяем колбасу на креветки, куриную грудку или правильную часть говядины. Во-вторых, оставляем совсем немного достаточно калорийной картошки, и в-третьих, самостоятельно готовим заправку вместо готового майонеза: лучше на основе йогурта с горчицей, лимонным соком и специями. Результат наших нехитрых преобразований — вместо 300 ккал на 100 г мы получаем приблизительно 100 ккал. Согласитесь, существенная разница!

2



Мясо. Выбирая для новогоднего стола говядину, свинину или курицу, отдавайте предпочтение исключительно филейным частям: в них меньше всего жира и гораздо больше протеина, чем в других мясных участках. Жарить мясо рекомендую на гриле либо мангале — так оно теряет до 20 % своей калорийности. Хорошо также запечь говядину, свинину или курицу в духовке — в фольге или в специальном «рукаве»: считается, что это самые здоровые способы термической обработки мяса.

3



Овощные сетки. Запеченное в духовке мясо отлично сочетается с овощами, приготовленными подобным способом, а также еще с одним легким салатом на все времена — «Греческим». По большому счету в новогоднюю ночь можно побаловать себя и картошкой, но не жареной, а нарезанной на четыре части симпатичными дольками и отправленной в хорошо разогретую духовку в компании специй и нескольких капель оливкового масла и жидкой соли.



❖ ТОРЖЕСТВЕННОЕ ПРОЩАНИЕ ❖

Праздничную неделю после Нового года без особого труда можно поставить себе на диетологическую и физическую капитализацию. Главное — понять, что еда в эти дни — далеко не единственное развлечение. Поездки в горы, прогулки в парке — если вам удастся совместить активные действия с легким детоксом, ваш организм и фигура наверняка скажут большое спасибо. Для того чтобы устроить себе несколько разгрузочных дней, вам не понадобится ничего сверхъестественного: с утра выпивайте стакан кефира с горсткой отрубей и орехов, затем перекусывайте яблоком, на обед и ужин можно позволить себе съесть среднюю тарелку «Греческого» салата, и за час-полтора до сна снова приготовьте себе микс из кефира и отрубей. Таким образом вы позволяете организму отдохнуть от сложной тяжелой еды, но при этом оставляете ему необходимое для его энергии количество белка из молочных продуктов. **Т**



Мастер-классы в «Т-кафе»

Раз в месяц Вероника Абрамова и шеф-повар «Т-кафе» Александр Мирошниченко организуют тематические мастер-классы по здоровому питанию, посетители которых унесут с собой не только яркие впечатления, но и максимально простые в исполнении рецепты представленных на встрече блюд.

Многие диетологи отмечают, что снизить аппетит, как ни странно, помогают весьма аппетитные ароматы.



Запах розы
блокирует
чувство голода



Мускат
вызывает ощу-
щение сытости



Лайм
воздействует
на скорость
пищеварения

Впрочем, и здесь все очень индивидуально, а потому стоит прислушаться к своему организму и советам лечащего врача.

С информацией об организаторе акции, о правилах ее проведения, количестве подарков (призов), сроках, месте и порядке их получения можно ознакомиться на сайте mixer.ru



Расширьте ваши кулинарные возможности!

При покупке стационарного миксера KitchenAid Artisan* вы получаете в подарок две насадки
выгода до 43%

*В акции участвуют миксеры Artisan на 4,8 л и 6,9 л.
Акция действует с 2 ноября по 31 декабря 2015 года или до окончания стока подарков.



НАСАДКА «РОЛИКОВЫЕ
НОЖИ ДЛЯ ПАСТЫ»



НАСАДКА
«МЯСОРУБКА»



www.facebook.com/KitchenAidRussia



[www.youtube.com/channel/
UCHe0LIgwdtupO_rqtZ_MeQ](http://www.youtube.com/channel/UCHe0LIgwdtupO_rqtZ_MeQ)

www.kitchenaid.ru www.mixer.ru

KitchenAid

Обратный отсчет

Новогодний бой курантов отсчитывает последние минуты уходящего года. Не стоит вместе с ними провожать и диету.



Подготовил
Сергей Синицын,
бренд-шеф журнала
«Табрис», телеведущий,
международный судья

Меню, которое позволит минимизировать калории в привычных праздничных блюдах.

Жюльен из лисичек с мидиями

30 минут / на 4 порции

 порция / 188 ккал  100 г / 137 ккал

Ингредиенты

Мидии с/м – 200 г
Чеснок в кожуре – 1 зубчик
Масло оливковое – 2 ст. л.
Сметана 15%-ная – 2 ст. л.
Лисички с/м средние – 16 шт.
Лук репчатый средний – 1 шт.
Петрушка свежая – 1 пучок
Смесь перцев среднего помола – 2 щепотки
Соль – 2 щепотки
Сыр нежирный – 100 г

Приготовление

- 1 Мидии разморозить, удалить внутренние усы и обжарить на оливковом масле с раздавленным ладонью зубчиком чеснока 2—3 мин.
- 2 На сильном огне в течение 3 минут обжарить лук, нарезанный перьями, и лисички, нарезанные ломтиками, сразу посолив. Добавить сметану и готовить, помешивая, еще 1—2 минуты, затем добавить рубленые листья петрушки и смесь перцев. Остудить.
- 3 В кокотницу выложить по кругу мидии, далее грибы с луком в сметанном соусе и выложить пластинки нежирного сыра. Запекать в духовке при 200 °С до образования красивой корочки.
- 4 Подавать со свежей зеленью небольшими порциями.



+



+



+



Салат «Оливье с воздушным омлетом»

20 минут + 2 часа на подготовку / 4 порции

 порция / 312 ккал  100 г / 94 ккал

Ингредиенты

Индейка отварная – 80 г
 Куриное бедро отварное – 80 г
 Телятина (край) отварная – 80 г
 Язык телячий отварной – 80 г
 Картофель отварной средний – 2 шт.
 Морковь отварная средняя – 1 шт.
 Лук-шалот средний – 1 шт.
 Горошек зеленый с/м – 4 ст. л.
 Корнишоны маринованные средние – 4 шт.
 Каперсы крупные – 8 шт.
 Салат айсберг – ¼ качана
 Лимон – ¼ шт
 Домашний майонез – 1 ст. л.
 Сметана 10%-ная – 3 ст. л.
 Горчица сладкая – 1 ч. л.
 Соль морская – 2 щепотки
 Перец белый среднего помола – 2 щепотки

Для омлета:

Яйцо куриное среднее – 2 шт.
 Молоко 1,5%-ное – 1 стак.
 Соль гималайская – 2 щепотки

Приготовление

- 1 Для омлета взбить блендером куриные яйца с гималайской солью в течение 2 минут, добавить молоко, взбивать еще 2 минуты, вылить в силиконовую форму для запекания и убрать в заранее разогретую до 180 °С духовку на 8 минут. Извлечь омлет из духовки, остудить.
- 2 Филе индейки, бедро курицы, телячий край и язык нарезать мелкими кубиками, переложить в глубокую миску. Картофель, морковь и огурцы нарезать мелкими кубиками, смешать с мелко нарезанным луком и заправить домашним майонезом, сметаной, горчицей, добавить соль и перец.
- 3 Салат айсберг нарезать тонкой соломкой и смешать с ошпаренным зеленым горошком, сбрызнуть соком лимона и перемешать. Омлет нарезать средними кубиками.
- 4 В мартинку выложить слоями овощной салат, примять его ложкой, затем воздушный омлет, далее слой мясного ассорти и сверху горкой выложить салат с горошком, украсив оставшимися кубиками омлета и крупными каперсами.



+



+




+



Салат «Селедка под нежной шубой»

30 минут + 3 часа
на подготовку / на 4 порции

 порция / 227 ккал  100 г / 58 ккал

Ингредиенты

Филе пряной сельди без костей – 160 г
Молоко 1%-ное – 200 г
Лук красный сладкий – ½ шт.
Укроп – 4 веточки
Уксус белый винный – 2 ст. л.
Свекла отварная средняя, запеченная в фольге – 1 шт.
Морковь отварная средняя, запеченная в фольге – 1 шт.
Сельдерей (корень) отварной – 300 г
Лук зеленый – 4 перышка
Яблоко зеленое среднее – 1 шт.
Яйца перепелиные отварные – 10 шт.

Для соуса:

Майонез домашний – 1 ст. л.
Йогурт натуральный – 3 ст. л.
Горчица сладкая – 1 ч. л.
Уксус белый винный – 1 ч. л.
Соль гималайская – 2 щепотки
Перец черный среднего помола – 3 щепотки
Сушеные водоросли – 3 щепотки

Приготовление

- 1 Филе сельди тщательно промокнуть от масла бумажным полотенцем, удалить косточки, если необходимо, и замочить в миске с молоком на 10–15 минут. Извлечь из миски, промокнуть полотенцем еще раз и нарезать мелкими кубиками.
- 2 Лук красный нарезать мелкой крошкой, сбрызнуть винным уксусом и смешать с селедкой, добавить половину нарубленного укропа. Отставить мариноваться 10 минут.
- 3 Для приготовления соуса важно по очереди смешать все ингредиенты: майонез, горчицу, йогурт, винный уксус, соль, перец и сушеные водоросли. Отставить соус в сторону.
- 4 Корень сельдерея нарезать тонкими пластинками, свеклу и морковь почистить и натереть на терке. Зеленый лук нарезать мелко, оставив несколько коротких перьев для украшения. Яйца почистить и разрезать на две части.
- 5 В порционное кольцо выложить пластинки сельдерея, на него селедочно-луковую смесь с укропом, далее выложить натертые яблоки и полить слоем йогуртового соуса, затем выложить перемешанные морковь со свеклой и зеленым луком, покрыть очередным слоем соуса и ровно выложить половинки перепелиных яиц. Накрывать пленкой и дать настояться в холодильнике в течение 1–2 часов. При подаче украсить острыми перьями зеленого лука.



+



+



+



Студень из индейки

10 часов / на 4 порции

 порция / 291 ккал  100 г / 97 ккал

Ингредиенты

Бедрa индейки с суставами – 2 кг
Морковь средняя – 2 шт.
Лук репчатый средний – 2 шт.
Сельдерей (корень) – 300 г
Лавровый лист – 3 шт.
Душистый перец – 5 зерен
Гвоздика – 2 шт.
Соль – 4 щепотки
Вода – 3 л

Набор для заливного:

Морковь, нарезанная крошкой – 2 ст. л.
Сельдерей (корень), нарезанный крошкой – 2 ст. л.
Чеснок свежий средний – 1–2 зубчика
Язык телячий отварной – 100 г
Петрушка свежая – 2 пучка
Укроп свежий – 1 пучок

Приготовление

- 1 Бедрa индейки тщательно промыть, залить 3 литрами холодной воды, довести до кипения, перемешать и переставить на очень слабый огонь, чтобы вода в кастрюле еле шевелилась, но не кипела.
- 2 Морковь, лук и сельдерей разрезать на две части вдоль, запечь в духовке при 220 °С до образования черных подпалин, добавить к индейке и варить с момента закипания от 8 часов, постоянно снимая половником пену и жир с поверхности, за 10 минут до снятия с огня добавить соль, лавровый лист и все специи.
- 3 Извлечь индейку, слегка охладить и перебрать руками мясо. Мякоть порубить ножом или разобрать на волокна руками. В птицу добавить мелко нарезанный чеснок, рубленую петрушку с укропом.
- 4 Нарезанную морковь и сельдерей припустить, разложить вместе с языком по небольшим порционным формочкам не более чем по 100 г, далее выложить мясо с чесноком и зеленью.
- 5 Бульон очень тщательно процедить через сито и чистую марлю, влить в формочки тонкой струйкой и убрать в прохладное место на 1–2 часа. Подавать холодец рекомендуется с листьями салата, свежей зеленью, хреном и среднеострой горчицей, при желании разбавив ее натуральным йогуртом.



+



+



+



Салат «Мимоза» легкий

30 минут + 3 часа на подготовку / на 4 порции

 порция / 330 ккал  100 г / 117 ккал

Ингредиенты

Тунец консервированный – 200 г
Рис дикий отварной – 4 ст. л.
Рис длиннозерный отварной – 4 ст. л.
Сельдерей (корень) отварной – 200 г
Тыква сладкая печеная – 100 г
Лук-шалот средний – 1 шт.
Сыр нежирный – 240 г
Икра красная – 4 ч. л.
Яйца перепелиные отварные – 12 шт.

Для соуса:

Сметана 15%-ная – 2 ст. л.
Йогурт натуральный термостатный – 3 ст. л.
Горчица сладкая – 1 ч. л.
Мускатный орех – по вкусу
Лимон – ¼ шт.

Салат «Мимоза» имеет множество национальных вариаций: так, во французской версии в него кладут артишоки.

Приготовление

- 1 Для приготовления соуса смешать горчицу, сметану, сок лимона, соль и свеженатертый мускатный орех.
- 2 В пиалку или квадратный бокал для виски выложить слоями смесь двух видов риса, раздавленную мякоть тунца, смешанную с частью сметанного соуса, затем натертый белок перепелиных яиц, затем натертую тыкву и мелко нарезанный лук-шалот, вновь покрыть оставшейся частью соуса, добавить нарезанный тонкими лепестками корень сельдерея, раскладывая его по всей поверхности салата, посыпать тертым сыром и желтками перепелиных яиц.
- 3 Дать настояться 2 часа в холодильнике. Перед подачей украсить праздничное блюдо икринками красной икры.

ПРАЗДНИЧНЫЙ БОНУС
 ОТ СЕРГЕЯ СИНИЦЫНА – ЛЕГКИЕ
 ОРИГИНАЛЬНЫЕ НОВОГОДНИЕ ДЕСЕРТЫ

- Суп-десерт из тыквы с творожно-малиновым муссом
- Панна-котта с семечками чиа



16+

эксклюзивно в электронной версии журнала apps.tabris.ru



+



+



+



Интерактивная эпоха

Электронная версия журнала «Табрис», доступная по мановению руки.

Скачайте электронную версию первого зимнего выпуска журнала — и оцените бонусы:

2 эксклюзивных рецепта от бренд-шефа «Табриса» Сергея Синицына: суп-десерт из тыквы с творожно-малиновым муссом, панна-котта с семечками чиа;

1 дополнительный сказочный рецепт от сестер Гайдук: яйца по-шотландски, вдохновленные «Хрониками Нарнии» К. С. Льюиса.

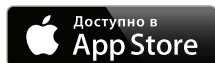
Делитесь рецептами «Табриса» в социальных сетях с помощью удобных бесплатных приложений для ваших гаджетов.

Табрис
ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ



Доступно для
смартфонов
на
Android*

Доступно на вашем планшете и смартфоне



16+

Версии журнала
для мобильных устройств
на apps.tabris.ru

* Необходимая версия 4.0.3 и выше.

Тепло по прогнозу

12 астронапитков
в 12 астрокружках.

Зодиакальная система для кого-то — наука, для кого-то — развлечение. Мы же предлагаем забыть о разногласиях, ведь в зимние дни всех объединяет желание взять в руки прекрасную чашку и согреться вкусным горячим напитком. А для пущей радости мы подобрали 12 кружек и 12 напитков, которые, как нам кажется, выражают качества, свойственные знакам зодиака.



1

1. КРУЖКА

**Нуова P2C
Новогодняя коллекция***

1 ШТ. / 350 МЛ / КРАСНАЯ

~~299.00~~**249⁰⁰₽****Овен**

Известные качества: смелость, дерзость, остроумие

Вишневое сердце

Напиток столь же вызывающе яркий, сколь и вкусный. Смело объедините молоко, обезжиренные сливки, шоколадный сироп и сок коктейльных вишен. Разогрейте на среднем огне и взбейте миксером. Щедро залейте получившейся нежной массой горячий какао, украсив сахарной пудрой и разноцветной присыпкой.



2

2. КРУЖКА

**Платтер
Диамант
Тоньяна** ~~724.60~~
599⁰⁰₽

1 ШТ. / 90 МЛ / БЕЛАЯ /

ФАРФОРОВАЯ /

С ПРЯМОУГОЛЬНЫМ БЛЮДЦЕМ

**Телец**

Известные качества: хватка, стиль, настойчивость

Красный бархат

Легендарным десертом можно лакомиться не только в виде торта, но и в виде горячего напитка. Молоко и сливочный сыр смешайте в блендере, объедините с темным шоколадом, ванильным экстрактом и сахаром. Подогрейте на огне и добавьте красный пищевой краситель. Подавайте, украсив сливками и тертым шоколадом.

♊ Близнецы

Известные качества: любопытство, собранность, изобретательность

Груши в молоке

Напиток, согревающий, словно домашний уют, – латте с грушевым сиропом. Приготовьте сироп отдельно на основе груш вашего любимого сорта, коричневого сахара и специй и медленно вмешайте его в латте. Подавайте, украсив маршмеллоу.

3. КРУЖКА

Савур Дегустейшен

1 ШТ. / 11 СМ / ЛИЦО / КЕРАМИЧЕСКАЯ

~~424.40~~
349⁰⁰₽

3



4

4. КРУЖКА

**Хеллоу Кидс
Маленький монстр**

1 ШТ. / 11*8,5 СМ / ДЕТСКАЯ

~~325.40~~
299⁰⁰₽

♋ Рак

Известные качества: забота, внимание, бережливость

Мокко-эгг-ног

Эгг-ног, или западный собрат гоголь-моголя, – практически символ зимы в виде напитка. Горячий и сладкий, приготовленный на основе свежих куриных яиц и молока, он составит яркую комбинацию с крепким шоколадным мокко. Не забудьте добавить щепотку измельченных лесных орехов и тертый горький шоколад.

5. КРУЖКА

Виви Студио*1 ШТ. / 320 МЛ / РОЗОВАЯ /
С КРЫШЕЧКОЙ И СИТЕЧКОМ~~2 400.40~~
1 999⁰⁰₽

♌ Лев

*Известные качества: презентабельность, экстравагантность, гордость***Яблочное золото**

Один из самых популярных коктейлей в мире словно объединяет холодный и теплый сезоны. Для основы подойдет крепкий черный чай, латте или мокко, но главное – приготовить яблочный сироп из горячего свежевыжатого яблочного сока, чай или кофе по вкусу, украсить кружку легким облаком домашних взбитых сливок.

♍ Дева

*Известные качества: аккуратность, утонченность, уверенность***Грейпфрутовый закат**

Необычный, но подкупающий вкус горьковатого грейпфрута и биттера – для натур противоречивых. Соедините сок средних размеров цитруса с тростниковым сахаром, несколькими каплями любимого биттера, добавьте немного воды, щедро всыпьте бутоны гвоздики и прогрейте все на медленном огне. Наслаждайтесь, любя закатом.

6. КРУЖКА

Виви Студио*1 ШТ. / 5 СМ / ГОЛУБАЯ /
С БЛЮДЦЕМ~~1 888.40~~
1 599⁰⁰₽

7. КРУЖКА

**Нуова P2C
Новогодняя
коллекция***

1 ШТ. / 350 МЛ / БЕЛАЯ

~~299.00~~
249⁰⁰ Р



7



8. КРУЖКА

Эмаль1 ШТ. / 420 МЛ /
КЕРАМИЧЕСКАЯ

~~261.70~~
219⁰⁰ Р



8

**Весы**

Известные качества: новаторство, смелость, открытость

Шоколадный апельсин

Шоколад и цитрус — от этого дуэта в разные стороны летят искры энергии. Сперва приготовьте соус на основе молока, разогретого с апельсиновой цедрой, какао-порошком, кукурузным крахмалом и щепоткой корицы. Темный шоколад можно растопить прямо в соусе, на среднем огне. Перед подачей украсьте апельсиновой цедрой.

**Скорпион**

Известные качества: артистичность, чувственность, находчивость

Лесной макиато

Зимовать под аккомпанемент теплого орехового вкуса и аромата — что может быть лучше? Для начала нужно разогреть молоко и ванильный сироп, взбив до появления пены. Заварить blend кофе со вкусом лесного ореха, залить им молочную ваниль и украсить взбитыми сливками, шоколадным сиропом и молотыми орехами.

♐ Стрелец

Известные качества: отзывчивость, пылливость, харизма

Имбирный глинтвейн

Бодрость и расслабление принесет в обыденное течение жизни тандем из классического глинтвейна с добавлением пряного имбиря. Просто соедините вино или сок с водой, прогрейте на медленном огне с корицей, гвоздикой, цветочным медом и добавьте тертого имбиря по вкусу — все готово к преображению.

♋ Козерог

Известные качества: серьезность, постоянство, целеустремленность

Масала-латте с кардамоном

Восточный напиток из специй масала покорял людей не одно столетие, включая нынешнее. Начните с масала-бленда: сочетания молотого кардамона, корицы, душистого перца, мускатного ореха, гвоздики и имбиря. Небольшое его количество добавьте в горячий латте на основе крепкого эспрессо и миндального молока. А перед подачей присыпьте молочную шапку кардамоном.

9. ТЕРМОБОКАЛ
**Бодум
Скал***

2 ШТ. / 350 МЛ

2 876.50
2 399⁰⁰₽

9

10. КРУЖКА
**Элегант
Тоньяна**

1 ШТ. / 65 МЛ / БЕЛАЯ /
ФАРФОРОВАЯ /
С БЛЮДЦЕМ

299⁰⁰₽

10

11. КРУЖКА

Побра Дед Мороз*

1 ШТ. / 10 СМ / ФАРФОРОВАЯ

~~299.00~~
249⁰⁰₽

11



12

12. ТЕРМОБОКАЛ

**Савур
Дегустейшен**

2 ШТ. / СТЕКЛЯННЫЙ

~~551.70~~
399⁰⁰₽**Водолей***Известные качества: независимость, дружелюбие,
задумчивость***Лавандовый жар**

Нет ничего изящнее цветов зимой. На медленном огне разогрейте молоко, сливки, лавандовый мед. Дайте смеси немного остыть, чтобы аромат лаванды раскрылся в молочной основе, а после вновь разогрейте, но теперь добавьте ломтики шоколада. Перед подачей взбейте до однородности и украсьте лепестками лаванды.

**Рыбы***Известные качества: скромность, проникательность,
чуткость***Облепиховое сияние**

Остро-сладкая волна вкуса для прилива боевого настроения: разогрейте несколько ягод облепихи с веточкой розмарина, добавьте сок половинки лайма, несколько ложек тягучего меда и горячей воды. Осталось дать золотой массе слегка настояться, и заряд бодрости готов к употреблению.

Вдохновение по-итальянски

Новинки итальянского бренда, представленные в сети «Табрис», как повод обновить сервировочную посуду.



1

POGGIOLANO
Tognana **

Подготовила
Лана Степанова

1

2



чайник
**Динамика
Тоньяна***

1 шт. / 3 л / со свистком

~~4 201.70~~
3 699⁰⁰ ₺



кружка
**Диамант
Тоньяна**

1 шт. / 300 мл / белая /
фарфоровая

~~623.80~~
549⁰⁰ ₺

Настоящее украшение любой кухни и яркий жизнерадостный акцент — итальянский стальной чайник с яркой цветной ручкой от «Тоньяна». Его поверхность, напоминающая огранку драгоценного камня, отражает свет, притягивая взгляды и наполняя помещение игривыми бликами. Для душевного чаепития остается только заварить вкусный чай и позвать теплую компанию — о своей готовности чайник сообщит призывным свистом.

Любимые напитки — большими порциями и в стильных кружках. Фарфоровое произведение искусства итальянских дизайнеров, исключительной белизны и с удобной ручкой, идеально подходит для ароматного чая или, например, горячего латте. Тончайший фарфор от «Тоньяна» только внешне кажется хрупким — на самом деле его можно спокойно мыть в посудомоечной машине и использовать в микроволновой печи.

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

** На все товары марки действует дополнительная скидка 10 %.



3



ЕМКОСТЬ
**Кучина
Тоньяна**

1 ШТ. / 17*21 СМ / РОЗОВАЯ /
КЕРАМИЧЕСКАЯ / ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ

~~1 886.80~~
1 599⁰⁰ ₺

Емкость для хранения печенья, конфет и прочих сладостей выполнена из высококачественной керамики нежного оттенка лаванды и украшена простым, но изящным лепным узором. Баночка с плотно прилегающей крышечкой надежно защищает вкус и аромат любого лакомства от выветривания. Она весьма практична в использовании — в ней можно хранить не только сладкие запасы, но и другие сыпучие продукты.

4



САЛАТНИК
**Алгерв
Тоньяна***

1 ШТ. / 22 СМ / БИРЮЗА /
КЕРАМИЧЕСКИЙ

~~2 409.70~~
1 999⁰⁰ ₺

Любой салат почтет за честь быть поданным в роскошных итальянских тарелках. Тончайшая керамика с нежно-голубым цветочным узором станет настоящим украшением и праздничного банкета, и повседневной трапезы. А итальянские ремесленники гарантируют долгую службу своей посуде, потому что за ней стоят многолетний опыт, высокие технологии и множество успешно пройденных тестов на устойчивость.

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



«Тоньяна» —
марка профессиональной
посуды, выполняемой с особым
требованием к прочности

5



6

5



ТАРЕЛКА
**Коимбра
Тоньяна** ~~2 981.50~~
2 499⁰⁰ ₽
1 ШТ. / 31 СМ / ОБЕДЕННАЯ /
БЕЖЕВАЯ / КЕРАМИЧЕСКАЯ

Даже самый обычный ужин, сервированный тарелками от итальянского бренда «Тоньяна», способен в одно мгновение стать торжественным — настолько они изысканные и стильные. Благодаря особому покрытию и технологии производства керамики, которую производитель совершенствует уже несколько десятилетий, такая посуда прослужит очень долго, даря праздничное настроение не одному поколению.

6



ТАРЕЛКА
**Алгерв
Тоньяна*** ~~975.50~~
849⁰⁰ ₽
1 ШТ. / 21 СМ / ОБЕДЕННАЯ /
БЕЖЕВАЯ / КЕРАМИЧЕСКАЯ

Любое блюдо станет еще аппетитнее, если будет подано на керамических тарелках от «Тоньяна», украшенных изящной цветочной каймой. Лучшая итальянская керамика в гармоничном сочетании с очарованием прованских мотивов — идеальное сопровождение как повседневных трапез, так и торжественных приемов. Стоит быть готовым к расспросам гостей о том, где можно приобрести «точно такой же набор».



7



8

7



ЕМКОСТЬ
**Дольчиссима
Тоньяна*** ~~4 076.30~~
3 599⁰⁰ ₺

1 ШТ. / 28 СМ / БИРЮЗА /
С КРЫШКОЙ / ДЛЯ СЛАДОСТЕЙ

Подставка из пищевого пластика – удачное решение для подачи фруктов, торта или пирожных сразу по нескольким причинам. Легкая и прочная, она экономит пространство на праздничном столе и позволяет делать многоярусную сервировку – то, что нужно для кэнди-бара. Кроме того, прозрачная крышка сферической формы сохранит свежесть лакомств, не пряча их от гостей. Все самое вкусное будет в центре внимания.

8



ТАРЕЛКА
**Олимпия
Тоньяна*** ~~437.30~~
369⁰⁰ ₺

1 ШТ. / 22 СМ / СУПОВАЯ /
КЕРАМИЧЕСКАЯ

Белоснежные суповые тарелки с бирюзовой каймой, выполненные в стиле Прованса, создадут особое настроение на любой кухне. Фарфор от «Тоньяна» благодаря двойному обжигу и специальной глазури обладает высокой прочностью и устойчивостью к царапинам и сколам, его можно мыть в посудомоечной машине, а также использовать в СВЧ-печи. Кстати, итальянский фарфор дольше других сохраняет тепло блюда.

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

ПАШТЕТ

Говядина с трюфелем

Привычный вкус с ярким акцентом.



ПАШТЕТ
Setra*
100 Г / ГОВЯДИНА
С ТРЮФЕЛЕМ

~~128.70~~
109⁰⁰₽



Мякоть черных трюфелей красно-коричневого цвета с мраморным рисунком на срезе обладает сильным характерным ароматом и легким ореховым привкусом.

Не содержит
усилителей
вкуса
и консервантов



Сербская компания «Яхор» создавалась в 1902 году как небольшой экспортер свежего мяса и птицы на рынки Западной Европы. За несколько лет дело разрослось до собственного производства колбас. Сейчас «Яхор» — один из крупнейших представителей мясной промышленности Сербии.



Паштет — отличная идея как для праздничного угощения, так и для обычного завтрака, пикника или просто легкого перекуса. Полностью раскрывает свой утонченный вкус вместе с хрустящим хлебцем или свежим багетом.

ХЛЕБЦЫ

Гриссини с трюфелем



Гриссини с трюфелем — это хлеб с ароматом осеннего леса и тонким ореховым вкусом.

Ароматный специалитет
прямоком из Италии.



Впервые гриссини
были приготовлены
в 1668 году

Компания «Веккио Мулино» была основана в 1860 году Джакомо Бертолоне, который выпекал гриссини по семейным рецептам с добавлением различных приправ, придававших хлебу уникальный вкус и пикантность.



Один из многих вариантов подачи — с густыми соусами типа тартара, гуакамоле, ремулада, дзадзики и подобными им



ХЛЕБЦЫ

**Веккио
Мулино
Гриссини**

150 Г / С ТРЮФЕЛЕМ /
ИЗ ПЬЕМОНТА

~~315.00~~
249⁰⁰₽

Изготавливаются
вручную

На некоторых упаковках гриссини от «Веккио Мулино» изображен дед Чезаре — мельник, работавший на мельнице компании. Сейчас ему почти сто лет, и он по-прежнему здоров и полон энергии



Пьемонтские хлебные палочки были чрезвычайно популярны, и среди их поклонников числился сам король Пьемонта Виктор Эммануил II.





Прежде чем обернуть каштановыми листьями сыр, их вымачивают в белом вине в течение двух суток. В следующие 20–30 дней созревания сыра листья отдают ему влагу, легкую кислинку и свежий фруктовый вкус вина.

Сыр Козий

Двойная нежность с ароматной корочкой.



Сыр «Козари» обладает нежнейшей кремовой консистенцией и ярким вкусом и ароматом. Прекрасно сочетается со свежими хрустящими булочками и десертными винами.



СЫР
**Козари
Дабл Крем
Чиз**

~~682.80~~
580⁰⁰₽

200 Г / С ПЛЕСНЕВОЙ
КОРОЧКОЙ / В КАШТАНЕ



Сербская компания «Беокапра» с 2009 года производит под собственной торговой маркой «Козари» продукты из козьего молока: сыры, йогурты, сыворотку, пробиотические напитки и многое другое.

За ароматную корочку на сыре отвечает благородная белая и голубая плесень

Созревание сыра в листьях каштана — традиция, пришедшая из Древнего Рима и сохраненная прованскими сыроделами



ДЕСЕРТ

Желе из лепестков роз



Волшебный вкус и аромат.

Желе из лепестков роз изысканно и тонко сочетается как с молодыми, так и со зрелыми сырами. Также его можно подавать в качестве топинга к мороженому, йогурту, шоколадному тарту или канопе с фуа-гра.

ЖЕЛЕ

Кан Беч

285 Г / ИЗ ЛЕПЕСТКОВ
РОЗ / К СЫРУ

~~418.10~~

355⁰⁰₽



Желе из лепестков роз — волшебное дополнение к собственноручно приготовленному чизкейку. После того как десерт застынет, останется распределить желе по поверхности и украсить малиной и розовыми лепестками.

В составе желе:

- сахар
- вода
- малина
- лепестки роз
- яблочный пектин
- лимонный сок

Не содержит искусственных консервантов, красителей и ГМО

Древние врачеватели применяли лепестки роз в лечении нервных расстройств и для повышения иммунитета



НАПИТОК

Лимонад на травах

Легендарный напиток с классическим вкусом.

Не содержит
красителей
и консервантов

*Кинотто
«Джи Гаско»
производится
исключительно
из отборных
натуральных
ингредиентов*



Кинотто — классический итальянский лимонад на основе миртолистного померанца, растущего под ласковым сицилийским солнцем. В букете с цитрусовой горчинкой — нотки карамели, колы и пьемонтских трав.



Римский коктейль «Рома Либре» готовится из двух частей кинотто и одной части рома с добавлением сока лайма. Подается с 2–3 кубиками льда и спиралью из цитрусовой цедрры



Амбиции молодого итальянца и американский сухой закон в 30-х годах прошлого века положили начало марке легендарных напитков «Джи Гаско». Лимонады Джузеппе Гаско по вкусу напоминали алкогольные коктейли, но при этом не содержали ни грамма спирта.

Джузеппе понимал, что сухой закон не будет действовать вечно: его напитки хороши не только в самостоятельном виде, но и в качестве ингредиента для коктейлей с алкоголем или без него.

НАПИТОК
Джи Гаско
Кинотто

~~134.60~~
110⁰⁰ ₺

0,2 л / 18 ВИДОВ ТРАВ / ИЗ ПЬЕМОНТА

СНЕК

Хрустящие крепы



Традиционный вкус в оригинальном исполнении.

Мини-крепы с песто и базиликом – оригинальная закуска, которой можно порадовать друзей на вечеринке или себя, взяв крепы в дорогу, на прогулку или в офис в качестве перекуса.



Хрустящие мини-крепы с классическим зеленым песто и базиликом – новый продукт в линейке бренда «Трау Мад» французской компании «Лок Мария».

КРЕПЫ

Трау Мад

60 Г / МИНИ / ХРУСТЯЩИЕ / ПЕСТО,
БАЗИЛИК / ИЗ БРЕТАНИ

~~273.80~~
219⁰⁰₽

Компания «Лок Мария» готовит свои восхитительные ажурные крепы с 1920 года исключительно из натуральных местных продуктов. Сейчас ассортимент представлен тончайшими крепами, премиальным печеньем, бисквитами и вкуснейшими мини-блинчиками с начинкой.

В каждый
блинчик
завернута
начинка из песто
с базиликом



Песто – один из самых знаменитых соусов родом из итальянской провинции Лигурия



Попробуйте также вкусы:

- бекон-мацарелла
- голубой сыр – ореховый крем
- козий сыр – розмарин
- томат – крем из розмарина
- чеддер – ореховый крем

КОНФЕТЫ

Шоколадные трюфели



Мастерская шоколада «Матез» производит свои трюфельные конфеты с 1934 года. На фабрике, расположенной в долине Луары, выпускают множество видов трюфелей с различными добавками и особым оформлением.



Приготовленные во французских традициях, трюфели с крепами «Гавот» — это аппетитный альянс нежнейшей трюфельной массы и кусочков хрустящих блинчиков



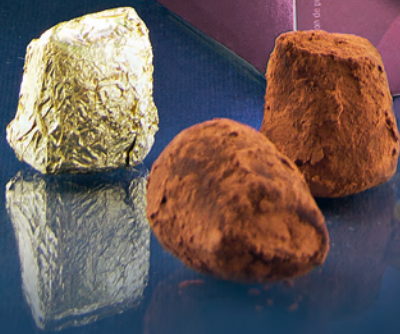
Каждая трюфельная конфета припудрена какао высочайшего качества

КОНФЕТЫ
Матез
Земли
Луары
250 Г / ТРЮФЕЛИ /
С КРЕПАМИ ГАВОТ

~~500.80~~
399⁰⁰ ₺



Уникальная вакуумная упаковка конфет позволяет сохранить их роскошный первозданный вкус и первостатейную свежесть





Шоколадные конфеты с алкогольной начинкой стали популярными в 20-х годах прошлого века, и сейчас их вариаций почти столько же, сколько и видов спиртных напитков.

Основа трюфеля — нежная шоколадная масса, или ганаш, — по легенде, обязана своим рождением французскому кондитеру Луи Дюфур, который в конце XIX века догадался смешивать какао со сливками и ванилью.

КОНФЕТЫ
**Матез
Земли Луары***
200 Г / ТРЮФЕЛИ /
С ШАМПАНСКИМ

~~793.70~~
699⁰⁰ Р



Трюфели с шампанским — подлинно французское сочетание нежного ганаша и тонкого аромата благородного вина

Трюфельная конфета названа в честь одноименного гриба за схожесть форм и цвета.

Кулинарные записки

Когда книга — действительно лучший подарок, пробуждающий аппетит.

Подготовила
Ангелина Гнутова



16+

Кто умеет готовить, тот живет разнообразно. А еще больше разнообразия и вдохновения вам рады подарить книги: яркие и наглядные сборники, путеводители и энциклопедии авторства знаменитых кулинаров и специалистов в гастрономии.

КНИГА

На кухне у Кэти Рецепты и всякие хитрости*

1 шт. / ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО»

~~2 192.30~~
1 899⁰⁰ ₺

Даже если вы уверены, что кулинария — не ваше призвание, эта книга изменит ваши взгляды. Здесь собраны рецепты блюд, отличающиеся своей простотой: от завтраков до званых ужинов. Процесс приготовления описан в подробной форме и сопровождается советом. И даже если вы ну совсем не расположены готовить, то обязательно оцените яркие фотографии и дизайн книги.

Цитата: «Я люблю экспериментировать на кухне, беря немного от одного и чуть-чуть от другого, готовя по новым рецептам, комбинируя разные ингредиенты».

А еще вы узнаете:

- как перестать бояться и начать готовить.



Вдохновляющий пример того, как ежедневная рутина становится искусством, а хобби — успешным делом всей жизни



16+

КНИГА

Пирог и кое-что еще*

1 шт. / 2 ИЗДАНИЕ / ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО»

~~807.69~~
699⁰⁰ ₹

Книга разрушает все мифы о том, будто выпечка — дело сложное и трудоемкое. Особенно издание придется по вкусу начинающим хозяйкам, которые опасаются работать с тестом, считая, что у них ничего не получится. Но автор, известный кулинарный блогер Рунета, уверяет, что результат приятно удивит их, так как рецепты предложены в доступной, пошаговой форме.

Цитата: «У вас все получится, важно только внимательно читать рецепт и аккуратно отмерять ингредиенты».

А еще вы узнаете:

- лайфхак по выпечке умопомрачительных булочек.



16+

КНИГА

Учимся готовить и украшать новогодние блюда

1 шт. / ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО»

~~415.38~~
349⁰⁰ ₹

Новогодний стол будет выглядеть по-настоящему праздничным и аппетитным, если красиво и небанально сервировать приготовленные к нему блюда. Книга помогает справиться с этой задачей, а еще предоставляет выбор из 50 подробных рецептов от закусок до десертов. Справиться с ними без труда сможет даже новичок в кулинарии.

Цитата: «Готовьте, творите, празднуйте и отдыхайте!»

А еще вы узнаете:

- как украсить дом в тон к праздничному настроению и меню.



16+

КНИГА

Большая книга чая*

1 шт. / ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО»

~~1 269.20~~
1 099⁰⁰ ₹

Пожалуй, самый популярный напиток в мире — это чай. Разные страны и народы имеют свою чайную культуру, и «Большая книга чая» познакомит вас с каждой из них. Перед читателем раскинутся главные плантации мира, которые представляют лучшие сорта чая. Вы узнаете о вкусовых особенностях чайных сортов, секреты их приготовления, рецепты блюд с использованием чая.

Цитата: «Благодаря его свойствам чай любят и уважают, благодаря его вкусу — любят».

А еще вы узнаете:

- полезную историю вкусного напитка.

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



16+

16+



Кулинарный самоучитель



18+

КНИГА

Кубанская кухня Со вкусом истории

1 ШТ. / С. КАСАВЧЕНКО / ИЗДАТЕЛЬСТВО
«ТРАДИЦИЯ», 2014

~~1 312.50~~

1 149⁰⁰ ₺

Кубанская кухня — прекрасный пример сочетания разных культур, из которого родились самобытные кулинарные традиции. Эта книга богата историческими справками, рассказывающими о приготовлении блюд в разные временные рамки, а ее красочные иллюстрации и фото дают понять: Кубань — действительно уникальный и щедрый край.

Цитата: «Кубанская кухня проста, сытна и привязана к местным продуктам, как и кухня любого народа».

А еще вы узнаете:

- какие продукты могут быть факультативными.

КНИГА

Казан. Кулинарный самоучитель

1 ШТ. / СТАЛИК ХАНКИШИЕВ / ИЗДАТЕЛЬСТВО
«ЭКСМО»

~~2 141.70~~

1 899⁰⁰ ₺

Самые вкусные азиатские блюда начинаются с казана. Автор книги сравнивает казан с музыкальным инструментом, а «ноты» к нему приводит в увлекательной интерактивной форме, сопроводив их инфографикой. Для удобства книга поделена на три главы — категории сложности. Главное становится ясно: каждый в силах освоить «кулинарную нотную грамоту».

Цитата: «Узбекские народные рецепты — отличные этюды и упражнения для овладения казаном».

А еще вы узнаете:

- как правильно управлять открытым огнем;
- о том, когда форма и размер имеют значение.

КНИГА

Вина и напитки мира. Виски. Опус*

1 ШТ. / ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО»

~~3 184.60~~

2 899⁰⁰ ₺

Описание напитков с 175 лучших в мире вискикуреном построено на более чем полутысяче дегустационных заметок, сделанных авторами в ходе многолетнего исследования виски Японии, Ирландии, Шотландии, США, Великобритании. Подарочное издание выпущено ограниченным тиражом и успело стать раритетом среди знатоков крепкого напитка.

Цитата: «Как именно можно, соединив всего лишь зерно, дрожжи и воду, создать такое изобилие разных букетов, которое названо «великим чудом виски»? И как против этого устоять?»

А еще вы узнаете:

- как развить вкусовую чувствительность.



18+

18+



18+



18+

КНИГА

100 великих вин из самой дорогой коллекции в мире*

1 шт. / издательство «ЭКСМО»

~~3 000.00~~
2 599⁰⁰ ₴

Невероятную любовь к энологии Мишель-Жак Шассей питает уже 40 лет. В книге он предлагает читателю экскурсию по своему погребу, где собраны только лучшие вина и напитки из винограда. Уникальная его коллекция насчитывает около 35 000 бутылок. Автор и хозяин представляет нам сто вин: каждое из них пережило не одну эпоху и является истинным сокровищем.

Цитата: «В бутылке вина больше истории, чем географии».

А еще вы узнаете:

- как превратить хобби в дело всей жизни и не прослыть выпивохой.

КНИГА

Лучшие коктейли мира*

1 шт. / том сэндем / издательство «ЭКСМО»

~~2 258.10~~
1 999⁰⁰ ₴

Собранные в разных уголках мира пять сотен рецептов коктейлей, варьирующихся от классических до новаторских, сохранены на страницах этой книги. Кроме них, книга дает представление о ключевых ингредиентах и техниках смешивания, а также отправляет в путешествие по миру миксологии с лучшими барами и барменами.

Цитата: «Поклонники коктейлей знают: коктейльная культура сегодня на подъеме».

А еще вы узнаете:

- как оборудовать домашний бар;
- почему крепкие напитки хороши как основа коктейлей.

КНИГА

Вино и еда Краткий курс для гурманов*

1 шт. / издательство «ЭКСМО»

~~1 617.70~~
1 399⁰⁰ ₴

Знали ли вы, что к блюдам на основе гречки нужно подавать красное речото или супертосканские вина? Эта книга поможет разобраться в основах и множестве принципов сочетания вина и блюд. Информация изложена наглядно: инфографика, таблицы сочетаемости и мастер-классы превратят чтение в увлекательное эногастрономическое путешествие.

Цитата: «Сочетание вина и еды, как любое высокое ремесло, — всегда соединение воображения, опыта и четких правил».

А еще вы узнаете:

- об основных сортах и категориях вин;
- как выбрать вино в ресторане.

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

Ночь в супермаркете

Модные образы на фоне модных продуктов.

Гастрономия и мода — казалось бы, сферы разные. Но сближает их общее — страсть к прекрасному, которая может проявляться в ярких вкусах и одеждах, изящных послевкусиях и аксессуарах, трендах, вдохновляющих нас на смену стиля, и вечной верности однажды выбранным маркам. Итак, гастрономия и мода объединяются в первом в истории журнала «Табрис» модном фотопроекте.





Идея и фото: Татьяна Фурсова
Стиль: Маргарита Лагожа
Макияж и прически: Арина Батырова
Модели: Александра Мячина,
Юлия Черныш
Магазин одежды: Bulletproof store



На фото слева: модель Юлия, напитки «Дни Гаско»; на фото справа: модель Александра, гриссини «Веккио Мулино».





На фото слева: модель Александра, вешалки «Мава»; на фото справа: модель Юлия, товары собственного импорта ТС «Табрис».





На фото: модель Юлия, трюфели «Матез».

Выбери свою палитру настроений!

Женщины, как известно, особенно часто подвержены смене настроений. И если еще вчера тебе нравилось быть чувственной, то сегодня хочется погрузиться в расслабленное уединение, а завтра душа потребует обновления и новых впечатлений... В этом, пожалуй, и заключается истинно женское очарование быть всегда разной, оставаясь собой.

Создавайте свое настроение вместе с новой серией гелей для душа «Palmolive Арома Настроение»!

Пленительное очарование

Чувственный гель для душа Palmolive Арома Настроение «Твое Очарование» с эфирными маслами дамасской розы и экстрактом женьшеня придает коже бархатистую мягкость.

Нежное расслабление

Расслабляющий гель для душа Palmolive Арома Настроение «Твое Расслабление» с эфирными маслами лаванды, иланг-иланга и пачули делает кожу нежной и шелковистой и помогает обрести гармонию тела и чувств.

Восхитительный массаж

Нежный гель для душа Palmolive Арома Настроение «Твой Массаж» с массажными микрочастицами, солью Мертвого моря, алоэ вера и мятой дарит коже истинное обновление и ощущение природной свежести.



Собери всю коллекцию для ярких впечатлений на каждый день!

Перемена слагаемых

Переменчивая южная зима, когда вслед за снегопадом расцветают цветы, — стресс для организма. Здесь потребуются особый подход и специальные средства.

Подготовила
Лана Степанова



Погода, пожалуй, только на экваторе и полюсах отличается стабильным однообразием. Жителям умеренных широт приходится постоянно подстраиваться под все ее капризы. С комфортом переносить жару, мороз, ветер или дожди помогает не только соответствующая одежда, но и специальная косметика. Мы собрали из самых разных стран несколько средств, призванных бережно заботиться о коже и волосах.

Научный подход к природной магии



ГЕЛЬ
Холика
Холика

250 МЛ / 92 % ЭКСТРАКТА
АЛОЭ ВЕРА / ДЛЯ ДУША

~~557.40~~
479⁰⁰ ₺

Гель для душа с экстрактом алоэ вера утром — это мощный заряд энергии, бодрости и аромата свежести на целый день. Вечернее применение способствует бережному очищению, интенсивному увлажнению, избавлению от воспалений и раздражений, восстановлению тонуса кожи. Средство обладает бактерицидным свойством, а также сохраняет естественный липидный барьер, поэтому идеально подходит для ежедневного использования.



ШАМПУНЬ
Веледа БИО*
190 мл / ЭКСТРАКТ ОВСА /
ДЛЯ ПОВРЕЖДЕННЫХ ВОЛОС

~~764.20~~
649⁰⁰ ₺

Натуральный шампунь с экстрактом овса от немецкого производителя «Веледа» призван вернуть волосам жизненную силу и естественную гладкость, деликатно очищая их. В состав шампуня входят масла жожоба и шалфея, которые уменьшают ломкость волос, придают им блеск и предотвращают появление секущихся кончиков. Нежный аромат мимозы и бобов тонка, напоминающий марципан, дарит прекрасное настроение на весь день.



МАСКА
Холика Холика
120 мл / ЖЕЛЕ / БЕЛОЕ
ВИНО / НОЧНАЯ / ДЛЯ ЛИЦА

~~1 290.30~~
1 099⁰⁰ ₺

Антивозрастная маска-желе на основе экстракта белого вина и фруктовых кислот значительно уменьшает пигментацию кожи, а также количество и глубину морщин. Маска весьма удобна в применении: небольшое количество средства наносится на очищенную кожу лица на всю ночь и утром смывается теплой водой. Результат — увлажненная, эластичная кожа, здоровый свежий цвет, ровный тон и подтянутые контуры лица.

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



МЫЛО ЖИДКОЕ
Нести Данте
Юбилейное

500 МЛ / ЗОЛОТОЕ /
ДЛЯ РУК

~~859.80~~
749⁰⁰ ₺

Итальянская мыловаренная компания «Нести Данте» отметила свой 60-летний юбилей выпуском лимитированной золотой серии. Жидкое мыло содержит расплавленные частицы 24-каратного золота, природные масла и растительные экстракты, которые бережно ухаживают за кожей рук, нежно очищая и увлажняя ее. Тонкий аромат флорентийского ириса усиливает ощущения изысканности и роскоши мыла, изготовленного вручную.



КРЕМ
Холика Холика
Цветок хлопка*

30 МЛ / ПИТАТЕЛЬНЫЙ /
ДЛЯ РУК

~~320.00~~
279⁰⁰ ₺

Чтобы ручки всегда оставались нежными и ухоженными, «Холика Холика» создала для них питательный крем с экстрактом хлопка и маслом ши. Хлопок богат флавоноидами, которые ускоряют процесс регенерации клеток, увлажняют и питают кожу, а витамины и аминокислоты масла ши стимулируют активную выработку коллагена. Крем оказывает смягчающее воздействие, а также разглаживает морщинки и влияет на заживление микротрещин.

Сила растений для сияющей красоты



КРЕМ
**Холика
 Холика
 Аква Макс**
 30 мл / ПИТАНИЕ И УВЛАЖНЕНИЕ /
 ДЛЯ ЛИЦА

~~1 331.60~~
1 149⁰⁰ ₺

Розовый крем «Аква Макс» для лица от южнокорейского бренда «Холика Холика» способен вернуть здоровое сияние и эластичность даже очень сухой коже. Главный компонент – экстракт морозики – деликатно отшелушивает омертвевшие клетки, выравнивая тон и рельеф. Масло грейпфрута, экстракты вишни и граната активно питают и увлажняют. Крем можно использовать как основу под макияж и для ухода за всем телом.



Безупречный вид и деликатный уход

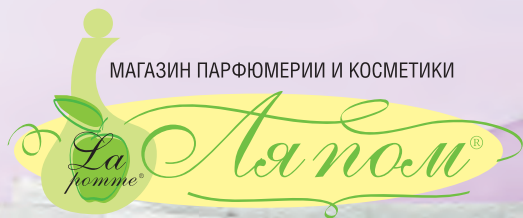


ПУДРА
**Холика
 Холика***
 20 г / ВВ / КРЕМОВАЯ /
 ОТТОНК 21 / СВЕТЛЫЙ
 БЕЖ / ДЛЯ ЛИЦА

~~1 847.70~~
1 549⁰⁰ ₺

Кремовая ВВ-пудра – это безупречный в течение дня макияж, максимальная защита от солнца, деликатное увлажнение и полноценный уход за кожей лица. В составе средства – аргановое масло, минеральная вода, частички платины, а также комплекс из пудры жемчуга и коралла. Нежная, практически невесомая текстура крем-пудры позволяет создать естественный макияж. Наносится и распределяется обычным спонжем.

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



*Время делать подарки:
новогодние акции в «Ля пом»*

*Скидки
30—50 %*

*Прекрасный
выбор по
праздничным
ценам**

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

* Размер скидки указан на ценнике. Скидки по акциям и дисконтным картам не суммируются.
Период скидок с 15.12.2015 по 15.01.2016 года. Количество товаров, участвующих в акции, ограничено.

Каталог товаров

На все товары действуют специальные цены с 15 декабря 2015 года по 15 января 2016 года

дисконтная карта

предоставляет скидку на все товары

3%, 5% или 7%



На товары, импортируемые сетью супермаркетов «Табрис» напрямую от зарубежных поставщиков, действует специальная скидка в 10 %



Новогодняя классика — наборы шоколадных конфет и сласти

(стр. 138–142)



Все, чтоб праздник сделать былью: предметы декора и посуда

(стр. 183–191)

293



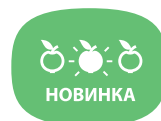
товара со скидкой более 20 %

30



товаров кубанских производителей

122



новых товара

1. ХЛЕБ

**Европейский
С отрубями**

510 Г / ПОСТНЫЙ, БЕЗДРОЖЖЕВОЙ,
НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ

~~27.20~~
21⁰⁰₽

2. ХЛЕБ

**Фирменный кукурузный
К завтраку**

200 КГ / ПОСТНЫЙ, НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ

~~24.00~~
19⁰⁰₽



Выберите
к хлебу спред
по вкусу

1

2

1. САЛАТ

Зимняя сказка

100 Г / ФИЛЕ КУРИНОЕ ЖАРЕНОЕ, МАЙОНЕЗ,
СЫР ТВЕРДЫЙ, МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ, БЕЛОК
И ЖЕЛТОК КУРИНОГО ЯЙЦА, ЗЕРНА ГРАНАТА,
ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ

~~41.80~~**35⁵³₽**

2. САЛАТ

Боярский

100 Г / ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ, ШАМПИНЬОНЫ
СВЕЖИЕ, МОРКОВЬ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ОГУРЦЫ
СОЛЕННЫЕ, ОРЕХ ГРЕЦКИЙ, ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ

~~43.03~~**36⁵⁷₽**

1

2

Оригиналь-
ные салаты
для праздни-
чного меню

1. БУРРИТО

Со свинойной*

215 Г / ЛЕПЕШКА ПШЕНИЧНАЯ, СВИНИНА,
ОГУРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ, САЛАТ, КЕТЧУП,
МАЙОНЕЗ, СЫР, ТОМАТ, СМЕСЬ ПЕРЦЕВ

~~154.00~~
130⁹⁰₽

2. ПИЦЦА

С семгой

410 Г / ТЕСТО, СОУС БЕЛЫЙ ЧЕСНОЧНЫЙ,
МОЦАРЕЛЛА, ЛОСОСЬ, ЛИМОН, СОЛЬ,
ПЕРЕЦ БЕЛЫЙ, ШАМПИНЬОНЫ, МАСЛИНЫ

~~322.50~~
274¹³₽



Закажите
буррито
и пиццу на всю
компанию

1

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

1. СЕТ

Умэ

1650 Г / РОЛЛ «САБА» / РОЛЛ «ТАКУАН» / РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ» С ЛОСОСЕМ / РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ / РОЛЛ С ОВОЩАМИ / РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ / РОЛЛ «КАЛИФОРНИЯ» С УГРЕМ / РОЛЛ «КАЛИФОРНИЯ» С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

~~1 570.00~~**1 334⁵⁰Р**

2. НАБОР

Калифорния Стар

288 Г / РОЛЛ «КАЛИФОРНИЯ» С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ / РОЛЛ «КАЛИФОРНИЯ» С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ / РОЛЛ «КАЛИФОРНИЯ» С КРАБОВЫМ МЯСОМ

~~374.00~~**317⁹⁰Р**

1

2

Сет
для фуршета
в восточном
стиле

1. ГОТОВОЕ БЛЮДО

**Рулет из мяса птицы
С грибами**100 Г / КУРИЦА, ШАМПИНЬОНЫ ЖАРЕННЫЕ,
ЛУК ЖАРЕННЫЙ, СЫР, МАЙОНЕЗ, УКРОП,
ЖЕЛАТИН, СОЛЬ, ПЕРЕЦ~~53.10~~
45¹³₽

2. ГОТОВОЕ БЛЮДО

**Ассорти
Из жареных грибов**100 Г / ГРИБЫ: ВЕШЕНКА, БЕЛЫЕ, МАСЛЯТА,
ШИИТАКИ; СОУС СОЕВЫЙ, ЛИМОННЫЙ СОК, ЧЕСНОК,
МАСЛО ВИНОГРАДНЫХ КОСТОЧЕК~~63.50~~
53⁹⁸₽

1

2

Сопроводите
горячее
овощами или
салатом

1. МЯСО НА МАНГАЛЕ

**Индейка
Филе***100 Г / ИНДЕЙКА, СОЛЬ, СПЕЦИИ, ЛУК, МАСЛО
РАСТИТЕЛЬНОЕ~~83.20~~
70⁵⁷₽

2. МЯСО НА МАНГАЛЕ

Колбаса домашняя*100 Г / СВИНИНА, СОЛЬ, СПЕЦИИ,
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА~~72.48~~
61⁶¹₽

Подайте
к мясу соусы
по вкусу

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

1. БУЛОЧКА

С заварным кремом*100 Г / СЛОЕНАЯ / ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ
СЛОЕНОЕ, КРЕМ ЗАВАРНОЙ, ПУДРА
САХАРНАЯ~~35.00~~**29⁷⁵₽**

2. БУЛОЧКА

**С творогом, бананом
и шоколадом**80 Г / ТЕСТО СДОБНОЕ, НАЧИНКА ТВОРОЖНАЯ,
БАНАН, КРОШКА ШОКОЛАДНАЯ~~29.50~~**25⁰⁸₽**Вкус выпечки
подчеркнет
английский
черный чай

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

1. ТОРТ

**Детский
С творожным кремом**1 КГ / БИСКВИТНЫЙ / ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ,
ПЕРСИК КОНСЕРВИРОВАННЫЙ, КЛУБНИКА
ЗАМОРОЖЕННАЯ, ФРУКТЫ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ~~506.50~~
405⁰⁰₽

2. ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

Пахлава100 Г / ТОНКИЕ СЛОЕННЫЕ КОРЖИ,
ДРОБЛЕННЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, САХАР,
МЕДОВЫЙ СИРОП~~74.07~~
59³⁰₽

Оформите
заказ на автор-
ские сласти
заранее

1. СЭНДВИЧ

**С запеченной
куриной грудкой***225 Г / ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ, ФИЛЕ
КУРИНОЕ ЗАПЕЧЕННОЕ, ОГУРЦЫ, ТОМАТЫ,
ХРЕН, САЛАТ ЛИСТОВОЙ, СЫР ТВОРОЖНЫЙ~~120.00~~
102⁰⁰₽

Сэндвичи – отличный способ позаботиться о себе в суете предпраздничных дней: удобно упакованные и свежие, они выручат, когда голод постарается вам помешать справиться с важными задачами.



Сытный перекус
для тех,
кто всегда
в движении

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



СОК
Добрый
 2 л / ЯБЛОКО
~~132.30~~
92⁰⁰ ₺

НЕКТАР / СОК
Добрый
 2 л / МУЛЬТИФРУТ / АПЕЛЬСИН / ТОМАТ
~~132.30~~
92⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

129



1

2

3

1, 2. СОК
Я
 0,97 л / ЯБЛОКО ОСВЕТЛЕННОЕ /
 АПЕЛЬСИН

~~98.30~~
79⁰⁰ ₺

3. СОК
Я
 0,97 л / ТОМАТ

~~98.30~~
79⁰⁰ ₺

НЕКТАР

Фруктовый сад

0,95 л / ЯБЛОКО / АПЕЛЬСИН

~~69.00~~

46⁰⁰ ₺

СОК

Фруктовый сад

0,95 л / ТОМАТ

~~69.00~~

46⁰⁰ ₺



130 Безалкогольные напитки

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16



НЕКТАР

Любимый сад

1,93 л / ГРЕЙПФРУТ, ЛИМОН /
АНАНАС

~~123.50~~

82⁰⁰ ₺

СОК

Любимый сад

1,93 л / ТОМАТ / С СОЛЬЮ

~~123.50~~

82⁰⁰ ₺

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



НЕКТАР
Сочная долина
 1,93 л / АПЕЛЬСИН /
 ЯБЛОКО, ПЕРСИК / ЯБЛОКО

~~114.90~~
82⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

131



НАПИТОК
Кока-Кола
 2 л
 95.10
59⁰⁰ ₺



НАПИТОК
Фанта
 2 л / АПЕЛЬСИН
 98.80
59⁰⁰ ₺



НАПИТОК
Спрайт
 2 л
 98.80
59⁰⁰ ₺



1. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Сан-Пеллегрино

1 л / ПИТЬЕВАЯ /
ГАЗИРОВАННАЯ

~~141.90~~
94⁰⁰ ₺

2. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Аква Панна

1 л / ПИТЬЕВАЯ /
НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~141.90~~
94⁰⁰ ₺



НАПИТОК
Очаково Ax
1,5 л / САЯНСКАЯ ТАЙНА /
ЭКСТРА-СИТРО

~~54.90~~
42⁰⁰ ₹



ОЧАКОВО.RU



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

133



НАПИТОК
Берн
0,5 л / ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ

~~105.10~~
62⁰⁰ ₹



НАПИТОК
Очаково Ax
Кул Кола
1,5 л

~~61.20~~
48⁰⁰ ₹



НАПИТОК
Пепси / Сэвен-Ап

1,25 л

~~70.60~~
48⁰⁰ ₺

НАПИТОК
Эвервесс*

1,25 л / ТОНИК

~~70.60~~
48⁰⁰ ₺

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

134 Безалкогольные напитки

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16



КОФЕ
Новодиа Реал*
1 КГ / В ЗЕРНАХ
~~1 648.70~~
989⁰⁰ ₺

КОФЕ
Новодиа Био*
250 Г / МОЛОТЫЙ
~~462.00~~
277⁰⁰ ₺

КОФЕ
**Мишeйла
Экселлент***
500 Г / ЗЕРНО
~~1 550.60~~
930³⁶ ₺

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



🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА

ТУРКА
Аполло Джезву
1 шт. / 350 мл / НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

~~812.20~~
499⁰⁰ ₺



🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА

САХАР
Мэтр*
300 г / БЕЛЫЙ / ЛЕДЕНЦОВЫЙ

~~231.70~~
162⁰⁰ ₺

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

135



🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА

1

2

3

1. КОФЕ
Живой кофе
Восточная сказка **184⁰⁰ ₺**
200 г / с корицей / МОЛОТЫЙ / для турки

2. КОФЕ
Живой кофе
Восточная сказка **176⁰⁰ ₺**
200 г / АРАБИКА / МОЛОТЫЙ / для турки

3. КОФЕ
Живой кофе
200 г / МОККА / МОЛОТЫЙ **140⁰⁰ ₺**

1



2



1. ЧАЙ
**Мэтр де Тэ
Принц Ноир*** ~~390.60~~
235⁰⁰ ₺
150 Г / ЧЕРНЫЙ

2. ЧАЙ
**Мэтр де Тэ
Лучший из черного*** ~~95.50~~
58⁰⁰ ₺
20*2 Г / ЧЕРНЫЙ / В ПАКЕТИКАХ

3

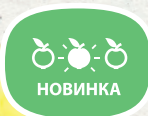


3. НАБОР ЧАЯ
**Мэтр де Тэ
Ю. Высоцкая
«Моя любимая коллекция»** ~~307.50~~
185⁰⁰ ₺
75 Г / АССАМ / КОРОЛЕВСКИЙ ЖАСМИН / КЕНИЯ

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

136 Чай, кофе

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16



ЧАЙ
**Липтон
Новогодняя коллекция
Матрешек** ~~165.17~~
135⁰⁰ ₺
30 Г / ЧЕРНЫЙ



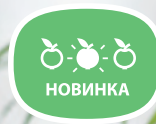
СМЕСЬ
**Глнтмейстер
Красная жара** ~~86.60~~
61⁰⁰ ₺
40 Г / ДЛЯ ГЛИНТВЕЙНА

1. КОФЕ

**Коффессо
Классико Италияно**

90 Г / 10 ПАКЕТИКОВ / МОЛОТЫЙ

~~242.93~~
158⁰⁰ ₺



2, 3. КОФЕ

**Коффессо
Классико Италияно /
Крема Деликато**

250 Г / МОЛОТЫЙ

~~285.81~~
185⁰⁰ ₺

1



2



3



4



5



6



7



4, 5. ЧАЙ

Майский чай*

20*1,8 Г / ЧЕРНЫЙ / АРОМАТНЫЕ ТРАВЫ / В ПИРАМИДКАХ

20*1,8 Г / ЗЕЛЕНый / ЛЕСНАЯ ЗЕМЛЯНИКА / В ПИРАМИДКАХ

~~69.30~~
45⁰⁰ ₺

6, 7. ЧАЙ

Майский чай*

20*1,8 Г / ЧЕРНЫЙ / ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ / В ПИРАМИДКАХ

20*1,5 Г / ЗЕЛЕНый / ОСВЕЖАЮЩАЯ МЕЛИССА / В ПИРАМИДКАХ

~~69.30~~
45⁰⁰ ₺

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



КОНФЕТЫ
Моцарт

380 Г / С МАРЦИПАНОМ / ПОДАРОЧНЫЙ
НАБОР

~~1 838.40~~
1 507⁰⁰ ₺



КОНФЕТЫ
Моцарт

80 Г / С МАРЦИПАНОМ / СЕРДЕЧКИ

~~310.70~~
254⁰⁰ ₺



КОНФЕТЫ
Мерси
400 Г / АССОРТИ

~~651.80~~
534⁰⁰ ₺



КОНФЕТЫ
Мерси
250 Г / МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД /
АССОРТИ

~~339.30~~
278⁰⁰ ₺



STORCK



1



2



3

1. ШОКОЛАД
Любимые десерты
85 Г / МОЛОЧНЫЙ /
ДЕСЕРТ «МУРАВЕЙНИК»

~~64.10~~
51⁰⁰ ₺

2. 3. ШОКОЛАД
**Кофе с молоком /
Очень молочный**
90 Г / 95 Г / МОЛОЧНЫЙ

~~64.10~~
51⁰⁰ ₺

4. КОНФЕТЫ
Родные просторы
235 Г / С ВАФЕЛЬНОЙ КРОШКОЙ

~~197.10~~
157⁰⁰ ₺

4



5



5. КОНФЕТЫ
Комильфо
232 Г / КАРАМЕЛЬ,
ФИСТАШКИ, КЕШЬЮ

~~549.70~~
439⁰⁰ ₺

6. КОНФЕТЫ
Комильфо
116 Г / С ФИСТАШКАМИ

~~255.50~~
204⁰⁰ ₺

6





КОНФЕТЫ
Бачи Делюкс
686 Г / БАРХАТНАЯ КОРОБКА

~~4 430.40~~
3 598⁰⁰ ₺



ПЕЧЕНЬЕ
Чокопай
180 Г / 6 ШТ.

~~60.30~~
49⁰⁰ ₺



ШОКОЛАД
Линдт Голд
300 Г / МОЛОЧНЫЙ / С ЦЕЛЬНЫМ ФУНДУКОМ

~~505.38~~
415⁰⁰ ₺



ШОКОЛАД
Линдт Голд
300 Г / МОЛОЧНЫЙ / ФУНДУК, ИЗЮМ

~~505.12~~
415⁰⁰ ₺

1



2



3



1. ШОКОЛАД
Милка
90 Г / МОЛОЧНЫЙ /
С ОРЕХОМ И ИЗЮМОМ

~~84.80~~
70⁰⁰ ₺

2, 3. ШОКОЛАД
Милка
90 Г / МОЛОЧНЫЙ /
С ЦЕЛЬНЫМ МИНДАЛЕМ /
С ЦЕЛЬНЫМ ФУНДУКОМ

~~86.30~~
70⁰⁰ ₺

4



5



6



4, 5. ШОКОЛАД
**Альпен Гольд
Макс Фан**
160 Г / МОЛОЧНЫЙ /
С АРАХИСОМ / С КАРАМЕЛЬЮ

~~119.10~~
96⁰⁰ ₺

6. ШОКОЛАД
**Альпен Гольд
Макс Фан**
160 Г / МОЛОЧНЫЙ /
С МАРМЕЛАДОМ, ПОПКОРНОМ И КАРАМЕЛЬЮ

~~120.40~~
96⁰⁰ ₺



КОНФЕТЫ ~~322.50~~
Вдохновение
Бабаевские **264⁰⁰ ₺**
 240 Г / С ЦЕЛЬНЫМ ФУНДУКОМ* /
 С ЦЕЛЬНЫМ МИНДАЛЕМ



КОНФЕТЫ ~~270.90~~
Бабаевские* **222⁰⁰ ₺**
 300 Г / АССОРТИ



ПРЯНИК ~~38.50~~
Тульский **31⁰⁰ ₺**
Красный Октябрь
 140 Г / С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ

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



СЫР ~~681.50~~
Ламбер **550⁰⁰ ₺**
 1 КГ / ЖИРНОСТЬ 50 %



КЕФИР ~~55.70~~
Кубанская **47⁰⁰ ₺**
Буренка
 0,90 Л / ЖИРНОСТЬ 1 %



ЙОГУРТ ~~38.50~~
Чудо **29⁰⁰ ₺**
 0,29 Л / В АССОРТИМЕНТЕ /
 ЖИРНОСТЬ 2,4 %



ЙОГУРТ ~~21.70~~
Нео **17⁰⁰ ₺**
Имунеле
 0,1 Л / В АССОРТИМЕНТЕ



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



МОРОЖЕНОЕ

Карте Дор Джелато

315 Г / ФИСТАШКА

~~473.80~~

279⁰⁰ ₺

МОРОЖЕНОЕ

Карте Дор Джелато

320 Г / ВАНИЛЬ

~~438.30~~

259⁰⁰ ₺

360 Г / БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД / КЛУБНИКА / СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

143



МОРОЖЕНОЕ

Золотой стандарт

900 Г / ПЛОМБИР

~~242.70~~

169⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ

Золотой стандарт

475 Г / ПЛОМБИР

~~204.50~~

145⁰⁰ ₺

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



1

1. СЫР

Бельфор

1 КГ / ЖИРНОСТЬ 45 %

~~634.40~~

444⁰⁰ ₺



2

2. СЫР

Купеческий*

1 КГ / ЖИРНОСТЬ 52 %

~~474.50~~

332⁰⁰ ₺



3

3. СЫР

Сливочный

1 КГ / ЖИРНОСТЬ 52 %

~~474.50~~

332⁰⁰ ₺



4

4. СЫР

Белебеевский

180 Г / НАРЕЗКА / ТВЕРДЫЙ / ЖИРНОСТЬ 45 %

~~108.90~~

76⁰⁰ ₺

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



СЫР

Бейаз Пейнир

545 Г / ЖИРНОСТЬ 45 %

~~438.60~~

360⁰⁰ ₺



СНЕК

Стаг / Стаг колбаски*

30 Г / ИЗ СЫРОВАЛЕННОЙ ОЛЕНИНЫ

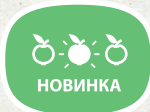
СУПЕРЦЕНА



~~118.40~~

74⁰⁰ ₺

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



ХЛЕБЦЫ
Блокбастер
110 Г / РЖАНЫЕ / ОЛИВКИ, ЧЕСНОК

~~147.00~~
103⁰⁰ ₺

БЕЙКИТСЫ
Хаммок*
140 Г / ПШЕНИЧНЫЕ / ЗАПЕЧЕННЫЕ /
ПАПРИКА НА ГРИЛЕ

~~86.90~~
53⁰⁰ ₺

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

145



ЧИПСЫ
Лейс
80 Г / КАРТОФЕЛЬНЫЕ / ЗЕЛЕННЫЙ ЛУК / КРАБ / С СОЛЬЮ

~~46.90~~
38⁰⁰ ₺




КОНСЕРВЫ
Бондюэль
 400 Г / ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый / НЕЖНЫЙ
 340 Г / КУКУРИЗА / СЛАДКАЯ

~~91.90~~
74⁰⁰ ₺



146 Консервы, приправы

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16




КОНСЕРВЫ
Ресторация Обломов*
 420 Г / ТОМАТЫ / ПЕЧЕНые / ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

~~186.30~~
75⁰⁰ ₺

КОНСЕРВЫ
Пикантa
 520 Г / БАКЛАЖАНЫ / ПО-ДОМАШНЕМУ

~~111.90~~
67⁰⁰ ₺

КОНСЕРВЫ
Пикантa
 520 Г / КАБАЧКИ / ПО-ДОМАШНЕМУ

~~100.30~~
60⁰⁰ ₺

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



КОНСЕРВЫ
Лорато

580 Г / АНАНАС / ШАЙБЫ

~~148.30~~
121⁰⁰ ₺



ПРИПРАВА
Гуд Сигн

50 Г / СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ / УНИВЕРСАЛЬНАЯ

НОВИНКА

~~122.85~~
99⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

147



КОНСЕРВЫ
ИТЛВ

314 Г / ОЛИВКИ / БЕЗ КОСТОЧКИ

~~110.10~~
66⁰⁰ ₺



КОНСЕРВЫ
ИТЛВ

314 Г / ОЛИВКИ / С ЛИМОНОМ

~~110.10~~
66⁰⁰ ₺



КОНСЕРВЫ
ИТЛВ

314 Г / ОЛИВКИ / С ЛОСОСЕМ

~~110.10~~
66⁰⁰ ₺

СУПЕРЦЕНА



МАЙОНЕЗ ~~66.24~~
Московский провансаль **46⁰⁰ ₺**
 390 Г / СЛИВОЧНЫЙ / ЖИРНОСТЬ 67 %

МАЙОНЕЗ ~~63.78~~
Московский провансаль **44⁰⁰ ₺**
 420 Г / КЛАССИЧЕСКИЙ / ЖИРНОСТЬ 67 %

МАЙОНЕЗ ~~59.20~~
Московский провансаль **42⁰⁰ ₺**
 390 Г / ОЛИВКОВЫЙ / ЖИРНОСТЬ 67 %

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

148 Майонез, консервы, мясные полуфабрикаты

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16

~~227.07~~
Сенто Персенто **186⁰⁰ ₺**
 280 Г / АРТИШОКИ / РЕЗАННЫЕ / В МАСЛЕ

~~200.88~~
Сенто Персенто **165⁰⁰ ₺**
 280 Г / ТОМАТЫ / ВЯЛЕННЫЕ / В МАСЛЕ

~~177.39~~
Сенто Персенто **145⁰⁰ ₺**
 400 Г / ТОМАТНЫЙ / С БАЗИЛИКОМ

~~174.69~~
Сенто Персенто **143⁰⁰ ₺**
 190 Г / ПЕСТО



1. КОЛБАСА
Рикка Феста ~~376.50~~
 270 Г / АВСТРИЙСКАЯ /
 СЫРОКОПЧЕНАЯ **279⁰⁰ ₺**
2. КОЛБАСА
Рикка Феста ~~330.60~~
 230 Г / ИТАЛЬЯНСКАЯ /
 СЫРОКОПЧЕНАЯ **239⁰⁰ ₺**
3. МЯСО
Рикка Феста
Гранд филе ~~226.20~~
 150 Г / СВИНОЕ / СЫРОКОПЧЕНОЕ **169⁰⁰ ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

149



- ~~1 371.10~~
 КОЛБАСА **1 099⁰⁰ ₺**
Черкизовский премиум Фелино
 1 КГ / СЫРОВАЛЕНАЯ
- ~~909.30~~
 КОЛБАСА **745⁰⁰ ₺**
Черкизовский премиум Сальчичон
 1 КГ / СЫРОКОПЧЕНАЯ
- ~~806.50~~
 КОЛБАСА **655⁰⁰ ₺**
Черкизово Праздничная
 1 КГ / В СПЕЦИЯХ / СЫРОКОПЧЕНАЯ
- ~~761.40~~
 КОЛБАСА **615⁰⁰ ₺**
Черкизово по-черкизовски
 1 КГ / СЫРОКОПЧЕНАЯ

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



ПРИПРАВА

Котани

48 Г / МЕЛЬНИЦА / ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАВЫ

40 Г / МЕЛЬНИЦА / СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ / ДЛЯ САЛАТА

~~227.60~~
181⁰⁰ ₺



СПЕЦИИ

Котани*

20 Г / ПЕРЕЦ ЧЕСНОЧНЫЙ

16 Г / С ТРАВАМИ / ДЛЯ САЛАТА



~~52.84~~

43⁰⁰ ₺

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



КОНСЕРВЫ

Кубаночка

340 Г / КУКУРУЗА

~~48.75~~
34⁰⁰ ₺



КОНСЕРВЫ

Кубаночка

400 Г / ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый /

В СОБСТВЕННОМ СОКУ

~~44.85~~

34⁰⁰ ₺



РЫБА
Меридиан ~~343.00~~
 200 Г / ФИЛЕ / МЕРКА /
 СЛАБОСОЛЕНАЯ **215⁰⁰ ₺**



ПРЕСЕРВЫ
Меридиан ~~157.50~~
 200 Г / МОРСКОЙ
 КОКТЕЙЛЬ / В МАСЛЕ **99⁰⁰ ₺**



ПРОДУКЦИЯ СУРИМИ
Снежный краб ~~106.50~~
 200 Г / КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ /
 ОХЛАЖДЕННАЯ **69⁰⁰ ₺**



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

151



КОНСЕРВЫ
Хангроу ~~191.70~~
 350 Г / АЙВАР / ОСТРЫЙ **119⁰⁰ ₺**
 340 Г / БАКЛАЖАНЫ / ПО-ГРЕЧЕСКИ





- | | | | | |
|---|--|---|---|--|
| 1. ПЮРЕ МЯСНОЕ
Фрутоняня*
80 Г / КРОЛИК /
С 6 МЕСЯЦЕВ
81.50
57⁰⁰ ₺ | 2. ПЮРЕ МЯСНОЕ
Фрутоняня*
80 Г / ИНДЕЙКА /
С 6 МЕСЯЦЕВ
61.10
43⁰⁰ ₺ | 3, 4. ПЮРЕ МЯСНОЕ
Фрутоняня*
80 Г / ГОВЯДИНА /
ЦЫПЛЕНОК / С 6 МЕСЯЦЕВ
55.40
39⁰⁰ ₺ | 5, 6, 7, 8. СОК
Фрутоняня
500 МЛ / В АССОРТИМЕНТЕ /
С 3 ЛЕТ
43.60
31⁰⁰ ₺ | 9, 10, 11. СОК
Фрутоняня*
200 МЛ / В АССОРТИМЕНТЕ /
С 4,5 МЕСЯЦА
24.30
18⁰⁰ ₺ |
|---|--|---|---|--|

* Проконсультируйтесь со специалистом.



СОК
Агуша*
200 МЛ / В АССОРТИМЕНТЕ
~~24.10~~
20⁰⁰ ₺

* Проконсультируйтесь со специалистом.



КАША
**Хайнц
Лакомая**

~~131.30~~ ~~105.10~~
92⁰⁰ ₺

200 Г / ГРЕЧНЕВАЯ / С МОЛОКОМ / ГРУША, АБРИКОС, СМОРОДИНА / С 5 МЕСЯЦЕВ*

200 Г / ОВСЯНАЯ / С МОЛОКОМ / ЯБЛОКО, ЧЕРНИКА, ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА / С 5 МЕСЯЦЕВ*

200 Г / РИСОВАЯ / С МОЛОКОМ / АБРИКОС, ЧЕРНОСЛИВ / С 5 МЕСЯЦЕВ*

* Проконсультируйтесь со специалистом.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

153



ПЮРЕ ОВОЩНОЕ
Спеленок**

80 Г / КАБАЧКИ / С 4 МЕСЯЦЕВ*

80 Г / МОРКОВЬ, ЯБЛОКО / С 5 МЕСЯЦЕВ*

~~29.20~~
19⁰⁰ ₺

СМЕСЬ
Нутрилон-4**

400 Г / ДЕТСКОЕ МОЛОЧКО /
С 18 МЕСЯЦЕВ

~~477.30~~
358⁰⁰ ₺

СМЕСЬ
Малютка-3**

350 Г / ПИЩЕВОЕ ВОЛОКНО /
С 12 МЕСЯЦЕВ

~~270.50~~
203⁰⁰ ₺

* Проконсультируйтесь со специалистом.

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



СЛЮНЯВЧИК
Фармакотоне
20 ШТ. / ОДНОРАЗОВЫЙ

~~427.60~~
349⁰⁰ ₺



СЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Беби Клин
10 ШТ. / БИО / ДЕТСКИЕ /
ДЛЯ ГЛАЗ / С 1 ГОДА

~~167.90~~
149⁰⁰ ₺



ВАТНЫЕ ПАЛОЧКИ
Котонев Био
56 ШТ. / 100%-НЫЙ ХЛОПОК /
С ОГРАНИЧИТЕЛЕМ

~~57.50~~
49⁰⁰ ₺

154 Товары для детей

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16



ИГРУШКА
**Полесье
Механик**
1 ШТ. / НАБОР

~~2 138.10~~
1 499⁰⁰ ₺



ИГРУШКА
**Полесье
Доктор**
1 ШТ. / НАБОР

~~2 138.10~~
1 499⁰⁰ ₺

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



ЗУБНАЯ ЩЕТКА
**Орал-Б
 Стайдж** ~~152.20~~
129⁰⁰ ₺

1 ШТ. / ДЛЯ ДЕТЕЙ /
 ОТ 2 ДО 4 ЛЕТ / ОТ 5 ДО 7 ЛЕТ

ЗУБНАЯ ПАСТА
**Орал-Б
 Стайдж
 Винни** ~~173.20~~
149⁰⁰ ₺

75 МЛ / ДЛЯ ДЕТЕЙ

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

155



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Клинекс Дисней ~~48.00~~
33⁰⁰ ₺
 10 ШТ. / АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫЕ



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
Бейби Лайн ~~828.40~~
704⁰⁰ ₺
 2,25 КГ / УНИВЕРСАЛЬНЫЙ /
 ДЕТСКИЙ



НОВИНКА



1, 2. ПОДГУЗНИКИ

**Памперс
Премиум Кеа***

20 ШТ. / МАКСИ / ОТ 8 ДО 14 КГ
18 ШТ. / ЮНИОР / ОТ 11 ДО 18 КГ

~~839.40~~
756⁰⁰ ₺

3, 4. ПОДГУЗНИКИ

**Памперс
Премиум Кеа**

22 ШТ. / МИНИ / ОТ 3 ДО 6 КГ
20 ШТ. / МИДИ / ОТ 5 ДО 9 КГ

~~387.20~~
349⁰⁰ ₺

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

156 Товары для детей

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16



1, 2. ПОДГУЗНИКИ

**Памперс
Актив Беби**

70 ШТ. / МАКСИ* / ОТ 7 ДО 14 КГ
58 ШТ. / ЮНИОР / ОТ 11 ДО 18 КГ

~~1 560.50~~
1 451⁰⁰ ₺

3. ПОДГУЗНИКИ

**Памперс Джамбо
Актив Беби***

62 ШТ. / МАКСИ ПЛЮС /
ОТ 9 ДО 16 КГ

~~1 560.50~~
1 451⁰⁰ ₺

4. САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ

**Памперс Беби
Фреш**

128 ШТ. / ЗАПАСКА /
ДЛЯ ДЕТЕЙ

~~273.00~~
249⁰⁰ ₺

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



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА

**Папия
Делюкс**

4 ШТ. / 560 ЛИСТОВ / БЕЛАЯ / ЧЕТЫРЕХСЛОЙНАЯ

~~153.90~~

108⁰⁰ ₺

САЛФЕТКИ

**Папия
Экспорт**

80 ШТ. / ТРЕХСЛОЙНЫЕ

~~140.90~~

98⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

157



1



1. ПОЛОТЕНЦЕ

Фамилия

2 ШТ. / БУМАЖНОЕ / ДВУСЛОЙНОЕ

82.20

62⁰⁰ ₺

2



3



2, 3, 4. ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА

**Фамилия
Плюс**

4 ШТ. / БЕЛАЯ / РОМАШКА / ЯБЛОКО / ДВУСЛОЙНАЯ

4



71.30

53⁰⁰ ₺



ПОЛОТЕНЦЕ БУМАЖНОЕ

Тенерелла

1 ШТ. / БИО /
800 ЛИСТОВ / ДВУСЛОЙНОЕ

~~728.20~~

499⁰⁰ ₺

ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА

Тенерелла Софт

4 ШТ. / БИО / 2400 ЛИСТОВ /
БЕЛАЯ / ДВУСЛОЙНАЯ

~~393.30~~

259⁰⁰ ₺

САЛФЕТКИ

Тенерелла*

400 ШТ. / БИО / 33*33 СМ /
ОДНОСЛОЙНЫЕ

~~376.80~~

249⁰⁰ ₺

МЕШКИ

Лоджес*

10 ШТ. / 120 Л /
ДЛЯ МУСОРА

~~204.00~~

139⁰⁰ ₺

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



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА

Тенерелла Софт*

12 ШТ. / 4800 ЛИСТОВ / ДВУСЛОЙНАЯ

~~688.00~~

449⁰⁰ ₺

ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА

Зева Делюкс

4 ШТ. / 600 ЛИСТОВ / БЕЛАЯ / ПЕРСИКОВАЯ /
РОМАШКА / ТРЕХСЛОЙНАЯ

~~114.90~~

89⁰⁰ ₺

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



МЫЛО ЖИДКОЕ
Деттол

250 мл / ДИСПЕНСЕР / ЗЕЛЕНый чай,
ИМБИРЬ

~~640.40~~
399⁰⁰ ₺



КОНДИЦИОНЕР
Нивея*

250 мл / СМЫВАЕМЫЙ /
ПИТАТЕЛЬНЫЙ / ДЛЯ ТЕЛА



~~283.60~~
189⁰⁰ ₺

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

159



ПИЛКА
Шолл Вельвет / Сму
1 шт. / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ / РОЛИКОВАЯ /
для стоп / для ногтей

~~2 492.10~~
1 999⁰⁰ ₺



ГЕЛЬ
**Жиллетт Фьюжен
Проглайд**

170 мл / АЛЬПИЙСКИЙ* / МОРСКОЙ БРИЗ* /
СПОРТ / для БРИТЬЯ

~~481.50~~
385⁰⁰ ₺

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



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ
**Эк-лаб Био
Карите Спа***

200 мл / ВОССТАНОВЛЕНИЕ И УКРЕПЛЕНИЕ / ДЛЯ ВОЛОС

~~277.00~~
199⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ПАСТА
Сплат Профешинал

100 мл / БИОКАЛЬЦИЙ /
ОТБЕЛИВАНИЕ ПЛЮС

~~134.50~~
88⁰⁰ ₺

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

160 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16



ЗУБНАЯ ПАСТА
Рокс
75 г / ОТБЕЛИВАЮЩАЯ
~~301.80~~
257⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ПАСТА
Рокс
74 г / ДВОЙНАЯ МЯТА
~~244.30~~
208⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ПАСТА
Рокс
94 г / АКТИВНЫЙ
КАЛЬЦИЙ
~~244.30~~
208⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ПАСТА
Рокс
94 г / ВОССТАНОВЛЕНИЕ
И ОТБЕЛИВАНИЕ
~~244.30~~
208⁰⁰ ₺

1



2





НОВИНКА

1. ГЕЛЬ
Органик Пипл
360 мл / БИО / РОМАШКА,
БЕЛЫЙ ЧАЙ / для интимной гигиены

2. МЫЛО ЖИДКОЕ
Органик Пипл
500 мл / БИО /
для чувствительной кожи рук

3. ЗУБНАЯ ПАСТА
**Органик Пипл
Экстравайт**
100 г / БИО / ОТБЕЛИВАЮЩАЯ

3



~~271.51~~
229⁰⁰ ₺

~~188.15~~
159⁰⁰ ₺

132.68
109⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

161









ГЕЛЬ
Сеншур Био
500 мл / с МУСКУСОМ / для душа

ПЕНА
Софт Сенситив
1 л / ЕЖЕВИКА / для ванны

ШАМПУНЬ
Сеншур Био
250 мл / с КРАСНЫМ ЧАЕМ /
для волос

МЫЛО ЖИДКОЕ
Сеншур Био
250 мл / для РУК и ЛИЦА

~~356.50~~
299⁰⁰ ₺

~~287.80~~
239⁰⁰ ₺

~~268.90~~
219⁰⁰ ₺

~~202.80~~
169⁰⁰ ₺

1



1. ЗУБНАЯ ПАСТА
Сенсодин
75 МЛ / ВОССТАНОВЛЕНИЕ
И ЗАЩИТА

~~266.50~~
199⁰⁰ ₺

2



2. ЗУБНАЯ ПАСТА
Сенсодин
75 МЛ / С ФТОРОМ

~~182.10~~
137⁰⁰ ₺

3



3. ЗУБНАЯ ПАСТА
Сенсодин
75 МЛ / ЗДОРОВЬЕ ДЕСЕН

~~191.60~~
144⁰⁰ ₺

4. ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Сенсодин
Сенситив
1 ШТ. / МЯГКАЯ

~~273.70~~
206⁰⁰ ₺



162 Средства для полости рта

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16

1



1,2. ЗУБНАЯ ПАСТА
Президент
Вайт Плюс / Реноме
75 МЛ / ОТБЕЛИВАЮЩАЯ

2



~~289.50~~
246⁰⁰ ₺

3. ЗУБНАЯ ПАСТА
Президент
Классик

~~243.00~~
207⁰⁰ ₺

3



75 МЛ



Более КРЕПКИЕ и ЗДОРОВЫЕ зубы с 1-го дня при последующем применении*



1. ЗУБНАЯ ПАСТА
**Блендамед
Про-эксперт**
100 мл / СВЕЖАЯ МЯТА

~~161.90~~
125⁰⁰ ₺



2. ЗУБНАЯ ПАСТА
**Блендамед
Про-эксперт**
100 мл / ГЛУБОКАЯ
БЕРЕЖНАЯ ЧИСТКА

~~161.90~~
138⁰⁰ ₺

Сделано в Германии

*Способствует удалению зубного налета и предотвращению эрозии эмали лучше, по сравнению с зубной пастой без фторида олова.



PRO-EXPERT



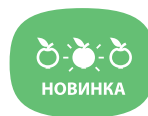
3. ЗУБНАЯ ЩЕТКА
**Орал-Б
Профессионал
Kea 500**
1 ШТ. / D16 / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
~~4 838.90~~
3 872⁰⁰ ₺



4. ЗУБНАЯ ЩЕТКА
**Орал-Б
Виталити
Эксперт**
1 ШТ. / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
~~2 352.10~~
1 881⁰⁰ ₺



5. ЗУБНАЯ ЩЕТКА
**Орал-Б Эксперт
Экстрачистка**
1 ШТ. / 1 + 1 /
СРЕДНЕЙ ЖЕСТКОСТИ
~~218.60~~
186⁰⁰ ₺



6. ЗУБНАЯ ЩЕТКА
**Орал-Б Эксперт
Все в одном**
1 ШТ. / 1 + 1 /
СРЕДНЕЙ ЖЕСТКОСТИ
~~237.50~~
202⁰⁰ ₺



Гель
Роланд
9 мл / для ресниц

~~1 238.50~~
805⁰⁰ ₺



МАСКА
Пьюр Эссенс
7 ШТ. / с ПЛАЦЕНТОЙ
И КОЛЛАГЕНОМ / для лица

~~572.30~~
372⁰⁰ ₺



Гель
Роланд
130 г / с ОХЛАЖДАЮЩИМ
ЭФФЕКТОМ / для бритья

~~310.00~~
202⁰⁰ ₺

164 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16



1



1. ГЕЛЬ
Грин Мама
50 мл / ЧЕРНИКА И ПОДОРОЖНИК /
ОТ МЕШКОВ ПОД ГЛАЗАМИ

~~247.80~~
161⁰⁰ ₺

2. КРЕМ
**Грин Мама
Формула тайги**
100 мл / КЕДРОВЫЙ ОРЕХ,
ОБЛЕПИХОВОЕ МАСЛО / для лица

~~199.10~~
129⁰⁰ ₺



2

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



~~268.10~~

МУСС
Нивея* **215⁰⁰ ₺**

150 мл / ОСВЕЖАЮЩИЙ /
для НОРМАЛЬНОЙ КОЖИ ЛИЦА



~~205.80~~

ГЕЛЬ
Нивея* **165⁰⁰ ₺**

150 мл / ОСВЕЖАЮЩИЙ /
для УМЫВАНИЯ



~~205.80~~

ЛОСЬОН
Нивея Визаж **165⁰⁰ ₺**

125 мл / ДВОЙНОЙ ЭФФЕКТ /
для СНЯТИЯ МАКИЯЖА С ГЛАЗ



~~183.90~~

СРЕДСТВО
Нивея Визаж* **148⁰⁰ ₺**

125 мл / для СНЯТИЯ
МАКИЯЖА С ГЛАЗ

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

165



1

1. БАЛЬЗАМ
Кокопалм
Люксори Спа*

600 мл / ОЗДОРАВЛИВАЮЩИЙ / для ВОЛОС

~~967.30~~
677⁰⁰ ₺

2. МАСКА
Веджетабл Бьюти

300 мл / ВОССТАНАВЛИВАЮЩАЯ / для ВОЛОС

~~670.10~~
469⁰⁰ ₺

2



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



КРАСКА

Преферанс

1 ШТ. / В АССОРТИМЕНТЕ

~~399.90~~

299⁰⁰ ₺



ШАМПУНЬ

Эльсев

400 мл / 6 МАСЕЛ / ПИТАНИЕ / ПОЛНОЕ
ВОССТАНОВЛЕНИЕ 5* / ФИБРОЛОГИЯ* / ДЛЯ ВОЛОС

~~241.70~~

179⁰⁰ ₺

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



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ

Пантин

250 мл / 200 мл / В АССОРТИМЕНТЕ

~~188.50~~

151⁰⁰ ₺

1



1. СПРЕЙ

Ли Стаффорд*

200 мл / ЗАЩИТА ВОЛОС ОТ ВЫПРЯМЛЯЮЩИХ ПРИБОРОВ

~~570.00~~
399⁰⁰ ₺

2



2. ЛАК

Ли Стаффорд

250 мл / СВЕРХСИЛЬНОЙ ФИКСАЦИИ / ДЛЯ ВОЛОС

~~375.00~~
259⁰⁰ ₺


ЛАК

Тафт Пауэр / Сенсо Тач

225 мл / УКРЕПЛЕНИЕ ВОЛОС / МЕГАФИКСАЦИЯ

225 мл / БЕЗ ЗАПАХА / ОБЪЕМ / СИЛЬНАЯ ФИКСАЦИЯ / ДЛЯ ВОЛОС

~~258.40~~
159⁰⁰ ₺


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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

167



БАЛЬЗАМ

Лип Смаке Фанта

41 г / КЛУБНИЧНЫЙ / ДЛЯ ГУБ

~~662.50~~
331⁰⁰ ₺


БАЛЬЗАМ

Лип Смаке Кока-Кола

41 г / ДЛЯ ГУБ

~~662.50~~
331⁰⁰ ₺


БАЛЬЗАМ

Лип Смаке Кока-Кола

13 г / ВАНИЛЬНЫЙ / ДЛЯ ГУБ

~~201.70~~
139⁰⁰ ₺




1. НАБОР ПОДАРОЧНЫЙ
Олэй*

1 ШТ. / СТАНОК / КАССЕТЫ /
КОСМЕТИЧКА / ЖЕНСКИЙ

~~1 014.12~~
862⁰⁰ ₺



2. НАБОР ПОДАРОЧНЫЙ
Жиллетт

1 ШТ. / СТАНОК / ГЕЛЬ /
ЖЕНСКИЙ

~~512.67~~
436⁰⁰ ₺



3. НАБОР ПОДАРОЧНЫЙ
Олд Спайс*

1 ШТ. / ДЕЗОДОРАНТ / СПРЕЙ /
ЛОСЬОН / МУЖСКОЙ

~~871.10~~
741⁰⁰ ₺



4. НАБОР ПОДАРОЧНЫЙ
Жиллетт 007*

1 ШТ. / СТАНОК / КАССЕТЫ / ГЕЛЬ /
МУЖСКОЙ

~~1 601.84~~
1 362⁰⁰ ₺



5. НАБОР ПОДАРОЧНЫЙ
Жиллетт

1 ШТ. / СТАНОК / ПОЛОТЕНЦЕ /
МУЖСКОЙ

~~775.60~~
659⁰⁰ ₺



6. НАБОР ПОДАРОЧНЫЙ
**Жиллетт
Мак 3**

1 ШТ. / СТАНОК / ПОЛОТЕНЦЕ / МУЖСКОЙ

~~405.22~~
345⁰⁰ ₺

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



1, 2, 3. Пена
Нивея
 200 мл / охлаждающая* /
 увлажняющая /
 для чувствительной кожи /
 для бритья

~~197.90~~
149⁰⁰ ₺

4, 5, 6, 7. Гель
Нивея
 200 мл / охлаждающий /
 увлажняющий* /
 для чувствительной кожи /
 освежающий /
 для бритья

~~286.80~~
219⁰⁰ ₺



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



1, 2. ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА
**Глейд
Эффект свежести**

275 мл / ЯБЛОЧНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ /
ВАНИЛЬНОЕ ЧАЕПИТИЕ

~~270.93~~
249⁰⁰ ₺



1

2

3. ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА
Глейд*

269 мл /
ВАНИЛЬНОЕ ЧАЕПИТИЕ

~~409.63~~
369⁰⁰ ₺



3

4, 5. ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА
Глейд*

269 мл / ЗАПАСКА /
АВТОМАТИЧЕСКИЙ /
ЦВЕТОЧНЫЙ МАСКАРАД /
ВАНИЛЬНОЕ ЧАЕПИТИЕ

~~294.11~~
269⁰⁰ ₺

4



5



6



6. СВЕЧА
Глейд

1 шт. /
АРОМАТИЗИРОВАННАЯ /
ВАНИЛЬНОЕ ЧАЕПИТИЕ

~~247.70~~
219⁰⁰ ₺

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

1, 2. ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА

Амби Пюр

300 мл /

МОРОЗНАЯ ЕЛКА /

ЯБЛОКО И КОРИЦА

~~309.60~~

171⁰⁰ ₺

3. СРЕДСТВО

Фейри Окси

500 мл /

СОЧНЫЙ ЛИМОН /

для мытья посуды

~~101.30~~

71⁰⁰ ₺

Приготовьте Дом к приходу Гостей

4, 5. СРЕДСТВО

Мр. Пропер*

1 л / ГОРНЫЙ РУЧЕЙ И ПРОХЛАДА /

ЛАВАНДОВОЕ СПОКОЙСТВИЕ /

для ПОЛА И СТЕН

~~196.85~~

158⁰⁰ ₺



Пусть Дом сияет чистотой!

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



🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА

ПОГЛОТИТЕЛЬ ЗАПАХА
Изи Мэйк
2 шт. / для холодильника

~~290.50~~
199⁰⁰ ₺



🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА

ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА
Экопродукт
6 шт. / 170 мл / БИО / СТАКАНЫ

~~54.30~~
38⁰⁰ ₺



АЭРОЗОЛЬ
**Сапфир
Специал**
200 мл / ЧЕРНАЯ / для НУБУКА

~~708.60~~
599⁰⁰ ₺



АЭРОЗОЛЬ
**Сапфир
Тенакс**
150 мл / ЧЕРНАЯ / для ГЛАДКОЙ КОЖИ

~~725.10~~
599⁰⁰ ₺



КРЕМ
**Сапфир
Де Люкс**
75 мл / СИНИЙ / с ГУБКОВОЙ / для ОБУВИ

~~540.80~~
449⁰⁰ ₺



1, 2. ТАПОЧКИ
Хоум Стори
1 ПАРА / ЖЕНСКИЕ

~~375.40~~
289⁰⁰ ₺

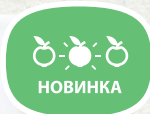
3, 4, 5. ТАПОЧКИ
Хоум Стори
1 ПАРА / НН-15 / МУЖСКИЕ
1 ПАРА / ЖЕНСКИЕ

~~392.01~~
329⁰⁰ ₺

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

173



КОЛГОТКИ
Иннаморе
Альпина
1 ШТ. / 120 ДЕН

~~393.20~~
259⁰⁰ ₺



ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА
Амби Пю
Воздушный

300 МЛ / ЛУННАЯ ВАНИЛЬ / ГОРНЫЙ РУЧЕЙ

~~309.60~~
154⁰⁰ ₺

🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА

1



1. СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

Атак

1 КГ / УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

~~608.90~~

419⁰⁰ ₺

2



2. СРЕДСТВО

Атак

900 МЛ / ГЕЛЬ /

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ / ДЛЯ СТИРКИ

~~509.30~~

349⁰⁰ ₺

174 Средства для стирки белья

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16



🍏 🍏 🍏
НОВИНКА

ГЕЛЬ

Экову

700 МЛ / ДЛЯ СТИРКИ

БЕЛОГО БЕЛЬЯ

~~184.32~~

149⁰⁰ ₺

ГЕЛЬ

Экову

700 МЛ / ДЛЯ СТИРКИ

ЦВЕТНОГО БЕЛЬЯ

~~180.80~~

149⁰⁰ ₺

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



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

Тайд

3 КГ / АВТОМАТ / ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ /
АЛЬПИЙСКАЯ СВЕЖЕСТЬ / ДЛЯ СТИРКИ

475.40
237⁰⁰ ₺

СРЕДСТВО

Тайд

1,3 Л / ЖИДКОЕ / АЛЬПИЙСКАЯ СВЕЖЕСТЬ /
ВЕСЕННИЕ ЦВЕТЫ* / ДЛЯ СТИРКИ

467.00
233⁰⁰ ₺

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

175



ГЕЛЬ

Ариэль

23 ШТ. / 3 В 1 / В КАПСУЛАХ /

ГОРНЫЙ РОДНИК / ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ / ДЛЯ СТИРКИ

780.40

508⁰⁰ ₺



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



КОНДИЦИОНЕР

Ленор

1 л / КОНЦЕНТРАТ / АЛЬПИЙСКИЕ ЛУГА /
СКАНДИНАВСКАЯ ВЕСНА / ДЛЯ БЕЛЬЯ

~~199.10~~
139⁰⁰ ₺

КОНДИЦИОНЕР

Ленор

930 мл / КОНЦЕНТРАТ / ЗОЛОТАЯ ОРХИДЕЯ /
СКАЗОЧНАЯ МАГНОЛИЯ / ДЛЯ БЕЛЬЯ

~~199.10~~
139⁰⁰ ₺

176 Средства для стирки белья

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16



СРЕДСТВО

Ласка

2 л / ЖИДКОЕ / МАГИЯ ЧЕРНОГО /
МАГИЯ ЦВЕТА / ДЛЯ СТИРКИ

~~460.00~~
299⁰⁰ ₺



1, 2, 3. КОНДИЦИОНЕР

Вернель

1 л / КОНЦЕНТРАТ / РОЯЛ ИЗЫСКАННОСТЬ /
СВЕЖИЙ БРИЗ / СВЕЖЕСТЬ ЛЕТНЕГО УТРА* /
ДЛЯ БЕЛЬЯ

~~199.10~~

149⁰⁰ ₺



4. СРЕДСТВО
Персил*

1,46 л / ЖИДКОЕ / ЛАВАНДА /
ДЛЯ СТИРКИ

~~572.20~~

429⁰⁰ ₺

5, 6. СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
Персил

3 кг / СВЕЖЕСТЬ ЦВЕТНОГО БЕЛЬЯ /
ЛАВАНДА* / АВТОМАТ

~~572.20~~

429⁰⁰ ₺

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



ТАБЛЕТКИ

Калгонит Финиш

65 шт. / ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ СТЕКЛА /
ЛИМОН* / ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

~~1 366.70~~
799⁰⁰ ₺

СРЕДСТВО

Сион Премиум*

750 мл / ДЛЯ ДУШЕВОЙ КАБИНЫ
750 мл / ОТ ИЗВЕСТКОВОГО НАЛЕТА / ДЛЯ САНТЕХНИКИ

~~241.50~~
206⁰⁰ ₺

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



КАПСУЛЫ

Фейри Все в одном

26 шт. / ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

~~757.60~~
530⁰⁰ ₺

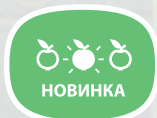


СРЕДСТВО

Фейри

500 мл / В АССОРТИМЕНТЕ / ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ

~~101.30~~
71⁰⁰ ₺



1



1. СРЕДСТВО
Пемолюкс
480 Г / МОРСКОЙ БРИЗ /
для САНТЕХНИКИ

~~61.60~~
49⁰⁰ ₺

2, 3. СРЕДСТВО
Прил Дуо
450 Г / ГРЕЙПФРУТ, ВИШНЯ /
СВЕЖИЕ ТРАВЫ, МЯТА /
для МЫТЬЯ ПОСУДЫ

~~87.60~~
62⁰⁰ ₺

2



3



4



5



4, 5. СРЕДСТВО
**Бреф
Сила Актив**
51 Г / 4 В 1 / ЛИМОННАЯ СВЕЖЕСТЬ /
ОКЕАНИЧЕСКИЙ БРИЗ / для ТУАЛЕТА

~~116.20~~
93⁰⁰ ₺



1



2



1. ФОЛЬГА

Селеста

1 ШТ. / 10 М / АЛЮМИНИЕВАЯ / ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

~~87.90~~

75⁰⁰ ₺

2. РУКАВ

Селеста

1 ШТ. / 3 М / ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

~~77.30~~

66⁰⁰ ₺

180 Товары для дома

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16

1



2



1. ГУБКА

Лоджекс

4 ШТ. / ЦЕЛЛЮЛОЗНАЯ / ДЛЯ ПОСУДЫ

~~235.10~~

149⁰⁰ ₺

2. САЛФЕТКИ

Лоджекс

2 ШТ. / 40*45 CM /

ХЛОПКОВЫЕ / УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

~~179.20~~

119⁰⁰ ₺

3



4



3. ГУБКА

Лоджекс

3 ШТ. / 6,5*9,5 CM / ДЛЯ ПОСУДЫ

~~70.30~~

49⁰⁰ ₺

4. ГУБКА

Лоджекс

1 ШТ. / МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ / ДЛЯ ПОСУДЫ

~~55.40~~

39⁰⁰ ₺

Раслаи



1

1. ФОЛЬГА
Паклан ~~272.00~~
219⁰⁰ ₺
1 ШТ. / 30 М /
АЛЮМИНИЕВАЯ / ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ



2

2. РУКАВ
Паклан ~~96.40~~
79⁰⁰ ₺
1 ШТ. / 3 М /
С КЛИПСАМИ / ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ



3

3. БУМАГА
Паклан ~~130.40~~
99⁰⁰ ₺
1 ШТ. / 8 М / ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



4

4. ТАБЛЕТКИ
Паклан
Все в одном Сильвер
56 ШТ. /
для посудомоечной машины

~~791.90~~
649⁰⁰ ₺



5

5. ТАБЛЕТКИ
Паклан
Все в одном Голд
25 ШТ. /
для посудомоечной машины

~~440.00~~
349⁰⁰ ₺



6

6. СОЛЬ
Паклан
1 КГ /
для посудомоечной
машины

~~140.80~~
119⁰⁰ ₺



7

7. ОПОЛАСКИВАТЕЛЬ
Паклан
500 МЛ /
для посудомоечной
машины

~~158.40~~
129⁰⁰ ₺



~~608.50~~

399⁰⁰ ₺
Мава Силуэт

2 ШТ. / 41 CM / ЧЕРНАЯ /
МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ /
С ПЕРЕКЛАДИНОЙ / ДЛЯ ОДЕЖДЫ

~~605.70~~

399⁰⁰ ₺
Мава*

2 ШТ. / 29 CM / БЕЛАЯ /
МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ /
ДЛЯ ЮБОК

~~528.60~~

349⁰⁰ ₺
Мава Силуэт

4 ШТ. / 42 CM / ЧЕРНАЯ /
МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ /
ДЛЯ ОДЕЖДЫ

~~223.00~~

149⁰⁰ ₺
Мава Силуэт

1 ШТ. / 35 CM / БЕЛАЯ /
МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ / ДЛЯ БРЮК
И АКСЕССУАРОВ

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

182 Товары для дома

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16



БАТАРЕЙКИ
Магнум
1 ШТ. / 9В 6LR61

~~261.60~~
219⁰⁰ ₺



БАТАРЕЙКИ
Магнум
4 ШТ. / ААА LR03 / 1,5 ВОЛЬТ

~~195.40~~
159⁰⁰ ₺



БАТАРЕЙКИ
Магнум
4 ШТ. / АА LR06 / 1,5 ВОЛЬТ

~~180.60~~
149⁰⁰ ₺



БАТАРЕЙКИ
Магнум
1 ШТ. / CR2016 / 3 ВОЛЬТ

~~72.90~~
59⁰⁰ ₺

1



1. ГИРЛЯНДА
**Холидей
Классик
Фонтан Каскад**

1 ШТ. / 30*75 CM / ГОЛОГРАФИЧЕСКАЯ /
СЕРЕБРЯНО-ЗОЛОТАЯ

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

2



3



4



2, 3, 4. ГИРЛЯНДА
**Холидей
Классик
Звезда**

1 ШТ. / 40 CM / КРАСНАЯ / ЗОЛОТАЯ /
СЕРЕБРЯНАЯ / ИЗ ФОЛЬГИ

СУПЕРЦЕНА

6



5



5, 6. ГИРЛЯНДА
**Холидей
Классик
Звезда**

1 ШТ. / 30 CM / ЗОЛОТАЯ /
ГОЛУБАЯ / ИЗ ФОЛЬГИ

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

183



САЛФЕТКИ
Инфиоре

50 ШТ. / 40*40 CM / БУРГУНДИ, РОЗА /
ШАМПАНЬ, КАКАО / ЧЕТЫРЕХСЛОЙНЫЕ

~~528.60~~
349⁰⁰ ₺



САЛФЕТКИ
Инфиоре

50 ШТ. / 40*40 CM / КАПУЧИНО /
КРАСНЫЕ / ДВУСЛОЙНЫЕ

~~176.40~~
119⁰⁰ ₺

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

EMКОСТЬ ~~2 311.20~~
Тала
Ориджиналс* 1 899⁰⁰ ₺
 4 ШТ. / ДЛЯ ПРИДАНИЯ ФОРМЫ

EMКОСТЬ ~~1 239.90~~
Тала
Ориджиналс* 999⁰⁰ ₺
 3 ШТ. / ДЛЯ ПРИДАНИЯ ФОРМЫ

EMКОСТЬ ~~525.40~~
Изи Мэйк
399⁰⁰ ₺
 4 ШТ. / 8*4 CM /
 ДЛЯ ПРИДАНИЯ ФОРМЫ

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

184 Товары для дома

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16

ФОРМА
Силикомарт*
 1 ШТ. / 8 ПИРОЖНЫХ / СИЛИКОНОВАЯ / ДЛЯ ВЫПЕЧКИ
 1 ШТ. / 6 КЕКСОВ / ПОДСОЛНУХ / СИЛИКОНОВАЯ / ДЛЯ ВЫПЕЧКИ
 1 ШТ. / ВЕНКИЕ ВАФЛИ / СИЛИКОНОВАЯ / ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

~~1 581.60~~
1 099⁰⁰ ₺

ФОРМА
Силикомарт
 1 ШТ. / 4 КЕКСА /
 ИГРУШКИ / СИЛИКОНОВАЯ / ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

~~773.30~~
549⁰⁰ ₺

СУПЕРЦЕНА

1. ТРУБОЧКИ
Самурай
100 ШТ. / В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ
УПАКОВКЕ / ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

~~103.30~~
79⁰⁰ ₺

2. ПИКИ
Самурай
10 ШТ. / 9 СМ / ЗОНТИКИ /
ДЕРЕВЯННЫЕ / ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

~~131.90~~
99⁰⁰ ₺

3. ПИКИ
Самурай
24 ШТ. / КЛОУНЫ /
ДЕРЕВЯННЫЕ

~~223.40~~
179⁰⁰ ₺



4. ЗУБОЧИСТКИ
Самурай*
250 ШТ. / БЕРЕЗОВЫЕ

~~361.80~~
249⁰⁰ ₺



5. ШПАЖКИ
Пик энд Дринк
18 ШТ. / 10 СМ / С ПОДСТАВКОЙ /
ДЛЯ КАНАПЕ

~~277.30~~
219⁰⁰ ₺

6. ШПАЖКИ
Пик энд Дринк
12 ШТ. / 12 СМ /
ДЛЯ ОЛИВОК

~~268.80~~
199⁰⁰ ₺



1



1. НАБОР

Савур Дегустейшен* ~~1 333.80~~ **1 099⁰⁰ ₺**

1 ШТ. / 10 ПРЕДМЕТОВ / ДЛЯ РАЗДЕЛКИ КРАБА

2



2. НАБОР

Савур Дегустейшен ~~1 751.50~~ **1 399⁰⁰ ₺**

1 ШТ. / ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И СЕРВИРОВКИ УЛИТОК

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

186 Товары для сервировки

ТАБРИС № 12 (146) декабрь '15 – январь '16

1



1. НАБОР

Кварцо Тоньяна ~~1 209.70~~ **949⁰⁰ ₺**

1 ШТ. / 12 ПРЕДМЕТОВ / БЕЛЫЙ / ФАРФОРОВЫЙ / ДЛЯ КОФЕ

2



3



2. НАБОР

Савур Дегустейшен Яблоко* ~~1 064.30~~ **799⁰⁰ ₺**

1 ШТ. / 5 ПРЕДМЕТОВ / ДЛЯ СЕРВИРОВКИ

3. НАБОР

Савур Дегустейшен ~~794.90~~ **599⁰⁰ ₺**

1 ШТ. / 2 ПРЕДМЕТА / КРУЖКА / + СИТЕЧКО / ДЛЯ ЧАЯ

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



1. ФОРМА
Пик энд Дринк 169.80
1 ШТ. / ДЛЯ ЛЬДА **149⁰⁰ ₺**

2. НАКЛЕЙКИ
Пик энд Дринк ~~277.30~~
12 ШТ. / СИЛИКОНОВЫЕ / **229⁰⁰ ₺**
НА БОКАЛЫ

3. ФОРМА
Пик энд Дринк ~~353.70~~
Мохито **299⁰⁰ ₺**
1 ШТ. / ДЛЯ ЛЬДА



4. ВОРОНКА
Савур
Дегустейшен
1 ШТ. / ДЛЯ БУТЫЛКИ

~~277.30~~
229⁰⁰ ₺

5. НАБОР
Савур
Дегустейшен
1 ШТ. / 9 ШТ. / КАМНИ / ДЛЯ ВИСКИ

~~724.20~~
599⁰⁰ ₺

6. ВЕДЕРКО
Савур
Дегустейшен*
1 ШТ. / 8 Л / ДЛЯ ВИНА

~~707.30~~
599⁰⁰ ₺

7. НАБОР
Савур
Дегустейшен*
1 ШТ. / 3 ПРЕДМЕТА / ДЛЯ ВИНА

~~834.70~~
699⁰⁰ ₺

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



НАБОР

**Аполло
Флоренция***

1 ШТ. / 24 ПРЕДМЕТА / СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

~~1 833.40~~
1 299⁰⁰ ₺

ДОСКА

**Аполло
Пруде**

3 ШТ. / РАЗДЕЛОЧНАЯ

~~1 468.90~~
899⁰⁰ ₺

ПОДСТАВКА

**Аполло Идея
Мистер Чистофф**

1 ШТ. / ДЛЯ ПРИБОРОВ

~~555.00~~

399⁰⁰ ₺

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



1



2



1. КОФЕВАРКА

**Леди
Гат***

1 ШТ. / НА 6 ЧАШЕК / ИНДУКЦИОННАЯ / ГЕЙЗЕРНАЯ

~~3 257.10~~
2 599⁰⁰ ₺

2. КОФЕВАРКА

**Фантазия*
Гат**

1 ШТ. / НА 3 ЧАШКИ / ГЕЙЗЕРНАЯ

~~2 365.10~~
1 899⁰⁰ ₺



3



4

3, 4. КОФЕВАРКА

**Кофе-шоу /
Фантазия**

1 ШТ. / НА 1 ЧАШКУ / ГЕЙЗЕРНАЯ

~~1 398.70~~
~~1 547.30~~
999⁰⁰ ₺

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



КАСТРЮЛА

Фрайбест Раунд

1 ШТ. / 18 см / 1,6 л / РОЗОВАЯ /
С КЕРАМИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ

~~6 377.00~~
4 789⁰⁰ ₺

СКОВОРОДА

Фрайбест Раунд

1 ШТ. / 28 см / РОЗОВАЯ /
С КЕРАМИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ

~~4 550.70~~
3 419⁰⁰ ₺

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

189



СКОВОРОДА

Мультиколор Тоньяна

2 ШТ. / 22+26 см / СИНЯЯ / ГРАФИТ /
для индукционной плиты

~~4 645.50~~
2 999⁰⁰ ₺

СКОВОРОДА

Мультиколор Вок Тоньяна

1 ШТ. / 28 см / КРАСНАЯ / ГРАФИТ /
для индукционной плиты

~~3 434.10~~
2 399⁰⁰ ₺



1, 2, 3. ЛЕНТА
Побра
1 ШТ. / 10 М /
ГОЛОГРАФИЧЕСКАЯ /
СЕРЕБРО / КРАСНАЯ / ЗОЛОТО

~~142.40~~
119⁰⁰ ₺

4. ЛЕНТА
Побра
2 ШТ. / 10 М /
ВИНИЛОВАЯ / КРАСНАЯ

~~380.80~~
299⁰⁰ ₺



5. ЛИСТЫ
Побра
10 ШТ. / 38 СМ /
ДЛЯ ПОЗДРАВЛЕНИЙ

~~125.80~~
99⁰⁰ ₺



6. ОТКРЫТКА
Побра
3Д Де-люкс*
12 ШТ. / 5 СМ / ДЛЯ ПОДАРКОВ

~~380.80~~
299⁰⁰ ₺



7. ОТКРЫТКА
Побра
Счастливый Санта
1 ШТ. / 19 СМ / МУЗЫКАЛЬНАЯ

~~69.50~~
59⁰⁰ ₺

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



8



9

8. БУМАГА

**Побра
Ангелы в небе**

1 ШТ. / 5 М / УПАКОВОЧНАЯ

~~423.90~~

349⁰⁰ ₺

9. НОСОК

**Побра
Рождественский**

4 ШТ. / 10 СМ /

ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

~~493.40~~

399⁰⁰ ₺

10



11



12



10. ПАКЕТ

**Побра
Птицы**

1 ШТ. / 15*6 СМ / ПОДАРОЧНЫЙ

~~198.70~~

149⁰⁰ ₺

11. ПАКЕТ

**Побра
Санта**

1 ШТ. / 18*23 СМ / ПОДАРОЧНЫЙ

~~182.10~~

149⁰⁰ ₺

12. ПАКЕТ

Побра

24 ШТ. / 19 СМ /

ДЛЯ УПАКОВКИ КОНФЕТ

~~549.70~~

399⁰⁰ ₺



Скидки суммируются!

Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Совершайте покупки выгодно

ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ КОРЗИНА

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

ЖУРНАЛ

Ежемесячно более 200 товаров, участвующих в журнале, продаются со скидкой до 50 %. Товары сопровождаются красными ценниками и специальными фотоценниками.

МАКСИМАЛЬНЫЕ СКИДКИ

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

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ

Редкие товары, импортируемые сетью супермаркетов «Табрис» напрямую от зарубежных поставщиков. На них действует специальная скидка — 10 %, отмеченная и в ценниках.

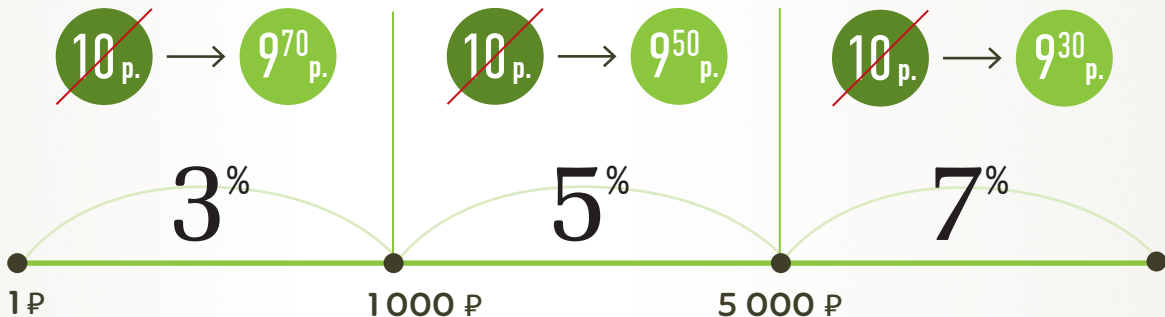


Скидка по дисконтной карте суммируется с другими действующими скидками

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



Схема расчета при стоимости товара 10 рублей



Округляем общую стоимость покупки в пользу покупателя. Расчет округления происходит автоматически.

Округление происходит только при наличном расчете.

Приумножая свет



instagram.com/tabris.food

Иногда для хорошего расположения духа в самый сумрачный день достаточно посмотреть на фотографии, излучающие солнечное настроение. Такие, как мы собрали в этой подборке. Но этот настрой стоит приумножать, чтобы хватило как можно большему числу людей. А потому — мы ждем от вас новых прекрасных кадров.



yana_koval



yana_koval Сначала не понравился, а потом распробовала. Кто пробовал? Вам как?



alex_navо



alex_navо Идеальное неторопливое воскресенье утро



rinarusyaeva



rinarusyaeva #Tabris_Food



mashencia



mashencia #Tabris_Food



ppmylife



ppmylife моя новая #ловалова #рыжик #Tabris_Food



kruptakl



kruptakl каштаны и батат ван лов

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

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



Ретростиль на все времена

Британский бренд «Тала», существующий более века, создает дизайн своих изделий по каталогам 1920-х годов. При этом каждый кулинарный девайс отвечает современным требованиям качества.



talacooking.com