

ТАБРИС

ТОРГОВАЯ
СЕТЬ

05 (139)
Май, 2015

Море Возвращается К нам



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

Рыбный день
по-португальски
стр. 24

16+

С праздником 9 Мая!

Дорогие ветераны, спасибо за бесценный дар — мир и свободу.
Мы не забудем ваш великий подвиг.



Уважаемые читатели! Горячо поздравляем вас с юбилеем Победы в Великой Отечественной войне.

70 ЛЕТ ПОБЕДЕ
В ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЕ

Пока другие города и страны погружаются в ежедневную монотонную сиесту либо копят силы для краткой парочки летних праздников, мы даем им повод для зависти — приступаем к репетиции лета. Серьезно, мало кому повезло с календарем так, как нам: длинные выходные, приходящиеся на самую шикарную пору года. Зной еще не наступил, насекомые не активизировались, зато нежного солнца и цветущей природы в достатке. И при всем этом — никакой работы! И что значит — «надоели шашлыки»? Вы просто пропустили начало новой эры пле-нэров. А именно: не только жареное мясо, но и целая галерея оригинальных закусок, не скучная пластиковая посуда, а яркие и удобные сервизы для пикников — и множество прочих дивных идей, что мы заботливо собрали для вас в этом номере. Вы не должны майским праздникам ничего, кроме хорошего настроения и желанного отдыха в компании лучших друзей. Но все же не торопитесь сбрасывать со счетов шашлыки.

ДАВАЙТЕ ДРУЖИТЬ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

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



tstabris



tabris_ts



tabris_food



ts_tabris



TabrisVideo



НА ОБЛОЖКЕ:

Лобстер (он же омар) — деликатес на все времена. Можно приготовить его целиком, а можно добавлять нежное мясо из шеи, клешней или брюшка в множество мировых блюд.

Каллиграфия:
Дмитрий Щетинский

Главный редактор
Яна Александровна
Полуянова

Зам главного редактора
Юлия Попова

Редактор
Сафина Шарифова
Арт-директор
Екатерина Кашеева

Проект-менеджер
Анна Баясная

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

Фуд-стилист
Алеся Анисимова

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

Дизайн и верстка
Екатерина Миличихина
Марина Пулина
Екатерина Теслина

Корректура
Сабина Бабаева
Александра Идрисова

Фото
Алеся Анисимова
Игорь Глазко
Михаил Чекалов
Shutterstock.com

Исполнительный директор
Алеся 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: 65 000 экз.
Распространяется
бесплатно
в супермаркетах «Табрис»:
58 000 экз. — Краснодар
7000 экз. — Новороссийск

Журнал «Торговая сеть «Табрис» № 05 (139), май-2015 **16+**
Подписано в печать 22.04.2015.
Дата выхода — 29.04.2015.
Журнал зарегистрирован в Управлении Россвязьозащиты по Краснодарскому краю. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 23-0907 Р. от 22 апреля 2008 года.
Рекламное издание.

Благодарим за сотрудничество сеть «Т-кафе»,
ул. Кубанская Набережная, 25, тел. (861) 203-42-42,
сайт: t-cafe.ru



Благодарим за помощь в проведении съемок
ресторан «Стань», stan-restoran.ru
Краснодар, ул. Кубанская Набережная, 15,
тел. (918) 330-16-16

НАМ

ЛЕТ



-20%
НА
КВАРТИРЫ

НА 20 КВАРТИР
ЖК «ПЕРСПЕКТИВА»

УГОЩАЕМ СКИДКАМИ!



ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
строительно-инвестиционная корпорация

develug.ru | 2-555-222

Подробности акции и проектные декларации на develug.ru.

СИМФОНИЯ

ЖИЛОЙ КОМПЛЕКС

ул. Российская / ул. 40 лет Победы



Unlimited Polymer Solutions

Энергосберегающие
окна REHAU

- Развитая инфраструктура
- Ипотека*, рассрочка**, ФЗ 214
- Комфортные планировки квартир
- Прогулочная зона
- Подземные парковки
- Детские площадки

Жизнь повышенной комфортности!

 2 555 222

 **ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ**
строительно-инвестиционная корпорация

проектная декларация на сайте
www.develug.ru

* Ипотека предоставляется ОАО «Сбербанк России». Генеральная лицензия ЦБ РФ № 1481 от 08.08.2012. ** Рассрочка предоставляется ООО «Симфония». Заказчик – ООО СИК «Девелопмент-Юг». Застройщик – ООО «Симфония». Реклама.

Содержание

Стр. 8

Новинки

Стр. 10

Событие

- Вкус к географии



Стр. 12

Интервью

- Сергей Синицын.
Шефство над вкусом
- Елена Шифрина.
Укусить на здоровье



Стр. 20

Кубанский производитель

- Элементарный хлеб



Стр. 24

Тема номера

- Разбудить Назаре

Стр. 32

Искусство есть

- Как Гойя выписал
крендель



Стр. 36

Детское меню

- Пирог для сказки

Стр. 41

Отрезные рецепты

Стр. 44

Готовим по поводу

- Время гриля



Стр. 48

Спецпроект

- Завтрак на траве

Стр. 54

По секрету

- Молоко и Ко



Стр. 58

Кухонный арсенал

- Привести в форму

Стр. 62

Продукты месяца

Стр. 68

Чистое средство

- Есть компакт

Стр. 73

Каталог. Акции

и спецпредложения

Пётр I

Элитный
жилой комплекс

Жизнь в центре...



градъ
Строительно-инвестиционная
компания

градъ.com

Преимущества при покупке квартиры в элитном жилом комплексе «Пётр I»:

- Эксклюзивный и функциональный проект — 1-подъездный 25-этажный жилой дом, 98 квартир, панорамные окна, великолепные виды, каждая квартира имеет ориентацию на две стороны света, скоростные лифты OTIS от уровня подземного паркинга.
- Подземный паркинг на 54 машиноместа и гостевая парковка на 31 машиноместо.
- Собственная инфраструктура, служба консьерж-сервис, зона тихого отдыха с фонтаном, зона барбекю, спортивная и детская площадки, ландшафтный дизайн.
- Собственная огороженная территория, системы безопасности и видеонаблюдения, многоступенчатая система доступа во двор и в дом.
- Продажа недвижимости в соответствии с Федеральным законом от 30.12.2004 г. № 214-ФЗ — регистрация договоров долевого участия в УФРС.



+7 (918) 001-79-79
+7 (918) 137-74-74



г. Краснодар,
ул. Гаражная, 79/1

ФИНАНСИРОВАНИЕ ПРОЕКТА И ИПОТЕКА



СБЕРБАНК

Всегда рядом

Индекс рецептов



Стр. 34

Арроз-де-мариско

Стр. 30

Сдобный крендель с солью

Стр. 34

**Яблочный пирог с «решеткой»
и соленой карамелью**

Стр. 38

**Брускетта с клубникой
и мягким сыром**

Безалкогольная фруктовая сангрия

Стр. 41–42



Стр. 41–42

Рулетки из лаваша с индейкой

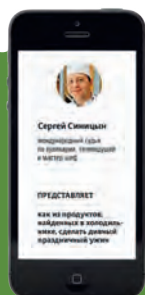
Стр. 45

Шашлычки из осетрины с шалфеем

Стр. 46

Ананас на гриле с тыквенным маслом

Стр. 47



В ЭЛЕКТРОННОЙ ВЕРСИИ
ЖУРНАЛА «ТАБРИС» —
3 СПЕЦИАЛЬНЫХ РЕЦЕПТА ДЛЯ
ПИКНИКА ОТ БРЕНД-ШЕФА
СЕРГЕЯ СЕНИЦЫНА

- Фалафель в лаваше
- Бургер с печеночным оладушком
- Кускус с артишоками гриль

ТОЛЬКО НА APPS.TABRIS.RU



16+

Коттеджный поселок «Лазурный берег»



📍 Микрорайон Гидростроителей



АСК-СЕРВИС
ООО «АСК-СЕРВИС»

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

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

Добавляем в жизнь перчинку и изюминку.



МАСЛО **Масляный король**
0,35 л / ТЫКВЕННОЕ

Тыквенное масло — не только оригинальная добавка к блюдам, нежной консистенции и вкуса. Это превосходный диетический продукт, галерея витаминов и минералов. Пользу его сохраняет метод однократного холодного прессования, которым масло добывают из семян. Только для холодных блюд.



ЩЕПА **Форестер**
1 УПАКОВКА / ДЛЯ ШАШЛЫКА С ДЫМКОМ /
+ ПРИПРАВА ДЛЯ МЯСА

Экспресс-набор для мяса с дымком: ольхово-буковая щепа плюс натуральная смесь гриль-приправ из можжевельника и ямайского перца, рассчитанная на 3 кг мяса. Все, что останется сделать, — замариновать в приправе шашлык, замочить щепу в специальном пакете, а потом жарить мясо на углях, где предварительно была добавлена щепа.



ЛАНЧБОКС **Блэк+Блум***
1 ШТ. / ЛАНЧПОТ / ЗЕЛЕНЬЙ

Идеальное решение для тех, кто хочет все и сразу: стильный ланчбокс из двух вместительных контейнеров на 0,55 и 0,3 л позволяет захватить с собой на работу, пикник или в поездку сразу два блюда: например, горячее и десерт. Бонус к комплекту — столовые приборы, что удобно крепятся на корпусе ланчбокса.

~~546.00~~
469⁰⁰ ₺



~~135.60~~
115⁰⁰ ₺



~~1 814.40~~
1 543⁰⁰ ₺



~~509.70~~
439⁰⁰ ₺



СОУС **Табаско**
0,95 л / ПЕРЕЧНЫЙ

Все необходимое для добавки в знаменитый коктейль, посвященный некой Мэри, умещается в одну бутылочку. Идеальная формула микса включает в себя свежзамороженный сок лайма, вустерширский соус, сверхконцентрированный томатный сок и фирменный жгучий перечный соус табаско.

БЛЮДО ДЛЯ ДЖЕНТЛЬМЕНА

Попробуйте эксклюзивный рецепт от барбершопа Mr. Right! Блюдо под названием «королевское бритье» придется по вкусу настоящим мужчинам.

Ингредиенты

- полотенца
- помазок из барсучьей шерсти
- смягчающее масло
- опасная бритва
- увлажняющее средство
- талант искусного барбера
- пена

Приготовление

- 1 Сначала распарьте щеки и подбородок горячим компрессом из полотенца: оберните лицо и оставьте на пару минут. Прием «укрощает» строптивую щетину и очищает кожу. Затем смягчите ее маслом и слегка похлопайте пальцами.
- 2 Теперь аккуратно нанесите круто взбитую пену с помощью помазка. Уделяйте внимание каждому сантиметру кожи и приподнимайте щетину. Это обеспечит тактичный скраб-эффект.
- 3 Пора взять в руки клинковую бритву с открытым лезвием и приступить к главному. Двигайтесь по направлению роста волос (во избежание появления вросших волосков и раздражения кожи) сверху вниз — с зоны щек и ниже, к подбородку и шее. Сделайте столько заходов, сколько нужно для достижения гладкости.
- 4 После всех испытаний не забудьте об увлажнении. «Успокойте» обработанную зону специальным средством — для того, чтобы устранить жжение и восстановить баланс питательных веществ.

Если «готовить» точно по рецепту, кожа станет эталоном мягкого глянца с изысканным ароматом, но гораздо важнее то, что усилится внутренняя уверенность в том, что вы джентльмен.

Доверьте выполнение рецепта мастерам Mr. Right: они отлично разбираются в такой кухне. Располагайтесь в шикарном кресле и наслаждайтесь жизнью.



Барбершоп премиум-класса на Красной, 164, ориентирован исключительно на мужчин. Здесь английские традиции гармонично вписаны в антураж современного города.

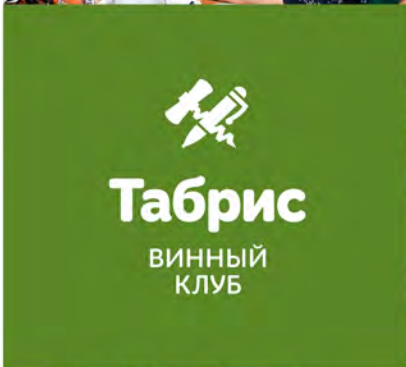


Вкус к географии

Путешествия посредством винной карты.

Признанные в мире кубанские вина стали поводом пристальнее приглядеться к географии местных производств. 25 марта гостям Винного клуба представили белые и красные сухие вина местных имений, составившие славу виноделов на международных выставках. Это были как моносортные вина, так и купажированные образцы из сортов винограда «гевюрцтраминер», «красностоп», «мальбек», «цимлянский черный» и прочих. К ним подавали судака под маринадом на ржаных тостах, сулугуни с фруктами и киви, шоколадно-ореховые маффины и другие закуски, призванные оттенить достоинства напитков.

А 15 апреля темой встречи, что прошла в новом «Т-кафе» на ул. Кубанской Набережной, 25, стали красные сухие и полусухие вина Италии из сортов винограда, характерных для Апеннинского полуострова. Вина из винограда «каннонау», «скьява», «монтепульчано-д'абруццо», «санджовезе» сопровождали закуски на итальянскую тему от шеф-повара «Т-кафе»: вкусный способ делать открытия. 🍷





20 МАЯ, 19.30
(Краснодар)

Стоимость участия
1 500 ₹

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

«Т-кафе»
ул. Красная, 16
Тел. (861) 268-03-03

Гастрономическое путешествие с Микеле Брустиа

Микеле Брустиа, коренной итальянец, знаток и любитель национальной кухни, представит гостям настоящую итальянскую пасту. Специально к дегустации будут приготовлены шесть аутентичных гастрономических сетов из паст и соусов. Синьор Брустиа поведает об особенностях приготовления макерончини, ореккьетте и каламараты, сделанных при помощи бронзовых форм, риччиоли с вином, гарганелли со шпинатом и томатами и крошечных мини-риси.



 **НОВЫЙ ФОРМАТ МЕРОПРИЯТИЯ**

27 МАЯ, 19.30
(Краснодар)

Стоимость участия
1 500 ₹

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ


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

Итальянское игристое вино

Идеально для вечеринок и пикников. Именно поэтому в сезон выездов на природу гостям Винного клуба «Табрис» предложат отведать и обсудить знаменитое сухое игристое вино из сорта винограда «просекко». Сладкий вкус со сбалансированной кислотностью и нотками груш и абрикосов, благоуханный аромат и мельчайшие мягкие пузырьки — один из лучших напитков для поздней весны и раннего лета.



Требуется предварительная запись. Количество мест ограничено.

 (861) 234-43-43
Краснодар

 reklama@tabris.ru

 facebook.com/tstabris

Мероприятие только для лиц,
достигших совершеннолетия.

ПОДАРИТЕ СЕРТИФИКАТ НА ВИННЫЙ КЛУБ ИЛИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ КОЛЛЕГАМ ИЛИ БЛИЗКИМ.

ПОДГОТОВИЛА

София Старцева



Шефство над вкусом

Воспитание в принципах здорового питания.

Сергей, что нового произошло с вами за последний год?

Много чего. Я избавился от нескольких проектов, чтобы заниматься в хорошем смысле более приземленными вещами. Серьезнее взялся за проекты на ТВ и радио, а также стал продвигать свое направление в здоровом питании. Мне это направление кажется одним из самых привлекательных, современных и актуальных: все же хотят быть здоровыми, сбросить лишние кило, обзавестись бодростью и энергией. Хотя очень многие и задумываются о здоровье, только когда «гром грянет».

Сергей Синицын – один из самых позитивных и известных кулинаров России. Консультант по здоровому питанию, похудению и омоложению организма. Телеведущий и автор множества статей и мастер-классов по «эротической» и «романтической» кулинарии. Официальный представитель натуральных витаминов и лучших суперфудов для укрепления здоровья. Международный судья по кулинарии. Бренд-шеф журнала «Табрис».

Расскажите подробнее об этом направлении.

В последнее время я стал углубленнее изучать природные афродизиаки. Они — по сути, обыкновенные продукты с определенным набором витаминов и микроэлементов, точно влияющим на организм человека. Так, в грибах вешенках есть очень много селена, необходимого для укрепления сосудов и очищения от холестерина. А в водорослях спирулина содержится витаминов на таблицу Менделеева, важных для эндокринной системы и прочих. Задача повара — понять продукт и приготовить его так, чтобы максимально сохранить полезные компоненты. Это возможно при готовке на максимально низких температурах.

Этому вы обучаете профессиональных поваров?

В том числе. Ведь в руках поваров — здоровье нации. Если мы будем готовить вкусную, но абсолютно бестолковую или очень бесполезную пищу, то постепенно снизим уровень жизни в нашей стране. Ресторанная кухня должна быть не только вкусной.

А ведь есть еще стереотип, что шеф высокого ранга должен посвятить себя только высокой кухне...

Высокая кухня прекрасна, и человеку будет приятно полакомиться молекулярным блюдом вроде пенки из фуа-гра — но не каждый же день. Высокая кухня — это шоу, она дарит эмоции и повышает настроение, но ежедневная еда должна быть прежде всего понятной организму.

Например?

Варим привычную гречневую кашу — и добавляем туда тыквенное масло. Или любое другое по вкусу, на каждый день: сейчас много у кого на кухне сразу несколько видов масла (у меня, в частности, оливковое, оливковое с апельсином, оливково-чесночное, кунжутное, тыквенное). И обычная гречка всякий раз будет становиться новым блюдом, с особым вкусом, ароматом. Повседневная пища — это своеобразная мозаика, из составляющих можно получить впечатляющее разнообразие.

Какие еще интересные «мозаики» или базовые сочетания могут получиться из знакомой нам еды?

Скажем, клубника со свежемолотым перцем неожиданно и очень интересно раскрывают вкус друг друга. Куриная печень и эстрагон — потрясающий тандем, а если к нему еще добавить коньяк и фламбировать либо выпарить, появится ярчайшая сладкая нотка. Это хороший пример

В апреле Сергей Синицын стал ведущим проекта «Хоретейл пати» (HoRetail Party). По формату его можно назвать живой выставкой, на которой представители производителей оборудования для ресторанов, гостиниц и супермаркетов демонстрируют свои изобретения в действии и делятся новыми технологиями, тем самым развивая регион, где выставка проходит.



«Я очень уважительно отношусь к своим коллегам, но если человек огромных размеров говорит мне о здоровом питании, это вызывает скепсис. В Америке у меня был такой случай: мы обедали в компании с одним очень известным шефом, который готовит для звезд (видел его фотографии с Опррой и Майклом Джексонном). И на мой вопрос о том, почему сам он далеко не в лучшей форме, шеф отмахнулся: «Я ведь шеф». Тучный шеф — это стереотип. Но позже мой собеседник признался, что только в 45 лет стал задумываться над своим здоровьем и тем, какую пользу приносит еда».

трех прекрасных солистов, которые объединяются — и выводят блюдо на новый уровень. Да взять хотя бы бургер а-ля рус из подборки «Готовим по поводу» в этом номере: печеночный оладушек вместо котлеты — и космический вкус как итог.

Как вы находите эти сочетания и создаете новые рецепты?

Для начала мне необходимо найти время (смеется). И, конечно, настроиться.

Очень помогает чтение статей о здоровом питании. Так, давеча прочитал про мускатный орех, который, оказывается, тоже является афродизиаком. И представил, что будет, если посыпать им рататуй. Это, знаете, как в мультике «Рататуй», когда у мышонка картинка в голове появляется. Если из ингредиентов картинка не складывается, я понимаю, что какой-то из них следует исключить из рецептуры или заменить близким, но иным: например, сахар — на кленовый сироп или цветочный мед — на гречишный, чтобы во вкусе появилась тонкая нотка.

Случается ли вам до сих пор совершать гастрономические открытия?

Все время. Мой друг, Станислав Копылов, недавно представил мне семечки чиа. Сперва я не понял их суть и, используя как посыпку в салате, не впечатлился. Но позже замочил их в воде: чиа покрылись желеобразной оболочкой и по консистенции стали как зернышки маракуйи. Я решил сделать соус к печеночным оладушкам на основе чиа, сметаны, специй. Загустев, соус приобрел совершенно уникальную консистенцию. Повторить с другими семенами, кроме чиа, это вряд ли удастся. С маком? Но зернышки мака не покрываются оболочкой при замачивании. Эксперименты открывают новые возможности.

Позволительны ли эти эксперименты в том, что касается уже готовых рецептов?

В своих рецептах я стараюсь использовать как раз такие необычные продукты или редкие сочетания, придерживаясь при этом принципов простоты. Заключается она еще и в том, что я не призываю соблюдать рецептуру от и до. Только, пожалуй, в кондитерском искусстве чрезвычайно важна точность: иначе тесто может не взойти или глазурь не застынет. А в повседневной кухне главное не ставить себе рамок и с каждым рецептом делать открытия, создавая небольшие шедевры, понятные и полезные. Эту философию я пытаюсь воплотить в рецептах, что создаю для читателей вашего журнала. ①



Фермерская еда vs еда из супермаркетов

«Преимущества супермаркетов — в высоком уровне качества сертифицированных товаров, благодаря которому именно там и стоит покупать еду на каждый день. Конечно, человеческий фактор случается, но нечасто, и если я покупаю в сетевом супермаркете мраморное мясо, то знаю, что могу смело пожарить его с кровью. На рынках есть поставщики, которые работают не только ради денег, а потому, что действительно любят свой продукт. Их, конечно, еще нужно найти. На разные рыночные продукты стоит обращать внимание в сезон: тогда фермерская еда максимально насыщенная и яркая».





Купи меня
со скидкой!

ОТ
2 МЛН.
рублей*



- В ЦЕНТРЕ ГОРОДА
- ПАРКОВАЯ ЗОНА
- Различные комфортные планировки
- Подземная парковка
- ***Ипотека • **Рассрочка • Строительство по ФЗ 214

8 (861) 203-38-91
ezhi.neometria.ru



Неометрия
девелоперская
компания

Укусить на здоровье

Как уроженка Краснодара открывает для страны культуру «здорового перекуса».



Подготовила
София Старцева

Батончики «Байт» (Bite) обращают на себя внимание одной только стильной упаковкой — и в этом случае продукт можно смело встречать по «одежке». «Байт» уравнивают вкусное и натуральное с полезным и объясняют, что перекусывать — не значит кусочничать. Создательница проекта Елена Шифрина рассказала нам об этом в подробностях.

Елена, почему вы решили заняться именно батончиками для перекуса?

До того как начать работу в корпоративном мире и банковских компаниях, я была моделью. А самым страшным в жизни модели считается вечернее переедание. Но ты постоянно приходишь с работы уставшая и очень голодная: из-за обилия кастингов и съемок днем просто нет возможности поесть или даже перекусить нормально. Так что я постоянно набирала вес, потому что много съела на ночь.

Вскоре же я начала обучение по программе MBA и попала на стажировку в Бостон. И удивилась: оказывается, там живут люди не со стереотипной нездоровой полнотой, а подтянутые и здоровые. Я пригляделась к их режиму дня — оказалось, что помимо обязательных физических нагрузок и утренних пробежек, когда практически весь город в 7 утра собирается на набережной, они стараются питаться небольшими порциями: 3 основных приема пищи и 2 перекуса в день. А перекусывают они батончиками, но, когда я решила создать собственный продукт, поняла, что россияне предпочитают иные вкусы. Нашла своего первого сотрудника, технолога, поставила задачу: «Вот примерная рецептура: нам нужно создать на ее основе продукт сроком хранения от 6 месяцев, без добавления консервантов». Еще 8 месяцев мы доводили рецептуру до совершенства — и цель, первый батончик «Байт», была достигнута.

Верно ли, что в формуле «Байт» отсутствуют даже сахар и соль, хоть они и относятся к природным консервантам?

Да. Мы научились сохранять натуральные ингредиенты иначе. В первую очередь, уделяем огромное внимание подготовке сухофруктов — и речь не об обработке газами или иных ухищрениях. У нас есть свои секреты, которые сводятся к особой тщательной очистке сырья для сухофруктов, регулированию длительности подготовки и режима влажности.

Кроме того, у батончиков трехслойная упаковка. Для верхнего слоя мы используем плотную переработанную бумагу, в середине — пленку, а нижний металлизированный слой полностью защищает батончики от воздействия солнечных лучей. Нашему продукту не страшны достаточно экстремальные температуры: нагрев до +45 °C и охлаждение.



Елена Шифрина, основательница компании по производству «Байт»



takeabite.ru



Дизайн для упаковки батончиков разработала сербская команда дизайнеров Peter Gregson, уловившая, по словам Елены, дух марки «Байт».

Возвращаясь к самому первому батончику: какой из видов «Байтс» был пионером? И какие появились со временем?

«Байт-интеллект» с миндалем, яблоком и корицей. Сегодня вкусов намного больше, они составляют целые линейки. Сперва мы классифицировали их по принципу функциональности: «Интеллект», «Иммунитет» с повышенным содержанием витамина В, «Тонус» для бодрости, «Спорт» с 6 граммами протеина, что составляет четверть суточной нормы потребления. А потом начали создавать уже батончики под настроение. Один, например, содержит какао, опять же без сахара, — он так и называется, «Настроение». У нас есть «Стар-байт», ставший недавно хитом продаж, есть «Байт Лав», чей розовый цвет получен с помощью натурального сока вишен.



«Главный враг — голод. Питаясь небольшими порциями, но несколько раз в день и всегда держа при себе перекус, ты остаешься сытым и передаешь намного меньше — плюс не объедаешься по вечерам. Сейчас, спустя годы после окончания модельной карьеры, я нахожусь в такой же форме, как на ее пике. Во многом потому, что я поняла, как правильно питаться».

Привлекаются ли в таком случае диетологи для разработки формул для ваших батончиков?

Мы с ними советуемся, но в нашей работе гораздо более важны опытные технологи. Именно они обладают полной информацией о нормах белков, жиров, углеводов и прочих составляющих, которые есть у продуктов питания и соответствуют требованиям, установленным в Российской Федерации. Не всякий диетолог в курсе этого. Кроме того, у диетологов очень разные взгляды на системы питания, а потому в производстве мы предпочитаем слушать себя, наших технологов и клиентов. Сейчас, допустим, пришел запрос от постоянных покупателей, которые хотели бы получить батончики с повышенным содержанием протеинов — для спортивного питания. Мы фактически завершили разработку, причем в его основе будет правильный протеин не животного, а растительного происхождения.

Ассортимент батончиков «Байт» в сети «Табрис»:

- «Баланс» — кокос
- «Иммунитет» — клюква, тыква
- «Интеллект» — яблоко, корица
- «Контроль веса» — морковь
- «Настроение» — фундук, шоколад
- «Спорт» — арахис, банан
- «Тонус» — нумкват, лимон



Есть ли среди ваших линеек продукты для детей?

В принципе у нас нет ограничений — наш продукт универсален: его могут есть как взрослые, так и дети. Специалисты Института питания РАН нас проконсультировали: дети от года теоретически могут кушать «взрослую» пищу. Разве что родителям нужно быть аккуратными в том, что связано с аллергенами, например орехами. Правда, фундук и миндаль в этом смысле безопасны.

Моя двухлетняя дочь — сладкоежка. Сахар мы стараемся ей не давать совсем, но она очень любит батончики «Байт» за естественную сладость ингредиентов. И все же мы думаем и над особой детской серией.

«Сразу после запуска первой линейки «Байт» к нашему продукту возник очень большой интерес. Люди стали задавать вопросы — и о том, что такое здоровое питание вообще, и как, например, питаюсь я, чтобы поддерживать форму. Тогда мы и запустили сайт с блогом, где начали размещать статьи и видео о здоровом образе жизни. Там регулярно появляются наши интервью с диетологами, тренерами и другими специалистами; там же мы делимся опытом занятий по популярным фитнес-программам».

А все ли ваши батончики — сладкие?

Да. Мы проводили ряд исследований и выяснили, что Россия — страна сладкоежек. Даже зарубежные производители создают более насыщенные сладостью вкусы, чем для Европы и Америки. «Байт» получились не только продуктами для перекуса, но и натуральной, растительной, не содержащей сахара альтернативой большинству десертов.

Различается ли ассортимент в зависимости от города?

Как правило, ассортимент «Байт» в Москве шире; тут же дебютируют и все новинки. Но я очень люблю Краснодар, потому что сама оттуда родом, и надеюсь, что в скором времени новые вкусы появятся и тут.

И, наконец, какой батончик любите именно вы?

Кокосовый «Стар-байт» — причем, что удивительно, у нас в команде его любят буквально все. 🍌

Не содержит: глютена, ГМО, искусственных добавок.



Простой. Натуральный. Вкусный.



В переводе с англ. bite — укус, кусочек пищи, перекус, прием пищи.

Элементарный хлеб

Тонкости производства лаваша.

Все гениальное — просто. И нет ничего проще, чем лаваш — армянский хлеб, тонкий, как лист древнего манускрипта из ереванского музея Матенадаран. Появился он на древней армянской земле и распространился по миру. О том, каким должен быть правильный лаваш, нам рассказал Арсен Меджлумян, владелец небольшой пекарни, расположенной под Краснодаром, который уже семь лет занимается производством плоского хлеба.

Подготовила
ЕВГЕНИЯ КАВУН



Когда-то в Краснодаре найти настоящий армянский лаваш можно было только на столе у большой армянской семьи, где женщины пекли его по старинным рецептам в тандыре. Мы с братом Арменом решили исправить положение, сделать наш национальный хлеб доступным каждому. И за несколько лет удалось адаптировать традиции к промышленным процессам. Конечно, в нашем производстве не используется тандыр, это и невозможно при больших объемах. Если кто-то вам скажет, что в промышленных масштабах печет лаваша в тандыре, — не верьте. В остальном процесс приближен к оригиналу.



Арсен Меджлумян

Какковы тонкости производства настоящего лаваша?

Никаких хитростей, добавок, особых ингредиентов. Все элементарно — мука, соль и вода согласно рецепту, которому тысячи лет. В армянских семьях тесто для лаваша обычно замешивает самая старшая в доме женщина, раскатывает его в лепешки невестка, которая затем передает тонко раскатанное тесто свекрови. Она перебрасывает лепешку с рук на руки, натягивает ее на плетенную из лозы подушку, ловко лепит лаваш на стенку тандыра и вскоре достает его специальным железным прутом.

Процесс сильно отличается от того, что происходит на вашем производстве?

У нас почти так же, только без тандыра и свекрови. Я считаю, что не каждому дано печь хлеб. Но у нас работают люди, словно рожденные для этого, — самоучки, ведь такой профессии в техникумах не обучают. Знания им перешли от родителей, работавших в этой сфере в Армении. А профессионализм пришел с годами. Что касается самого процесса, все по-прежнему делается вручную. Один месит тесто, другой — раскатывает, затем отправляет его на станок, выдающий одинаковые по весу и размеру лепешки. Третий тонко выкатывает лаваш. Затем печник берет сырую лепешку, которая называется «рассада», натягивает ее

Во многих регионах Армении лаваш до сих пор пекут впрок, поскольку в сухом виде он хранится до 4 месяцев. Перед едой лепешку слегка сбрызгивают подсоленной водой и на полчаса укрывают тканью — и лаваш снова становится мягким.

Лаваш в Армении — символ семьи и изобилия. На свадьбе мать жениха кладет на плечи жениха и невесты лаваш, чтобы те жили в достатке и любви.

В Тегеране в лаваш заворачивают домашнее печенье, чтобы отправить посылкой родственникам в другой город: лаваш защищает печенье от высыхания.



В Азербайджане и Турции лаваш обязателен при сервировке люля-кебаба и других мясных блюд.

на металлический поднос, похожий на взбитую подушку, помещает в специальную печь из пищевой стали и почти сразу достает готовый лаваш. Его тут же упаковывают и доставляют на прилавки.

Как выглядит правильный армянский лаваш и с чем его едят?

Лаваш не должен быть ровной белой лепешкой — это значит, что он не пропекся. Небольшие «подпалины» на тесте говорят о том, что лаваш идеальной готовности. А вот с чем его есть, дело каждого. Ведь лаваш — это самый обычный хлеб и предназначен не только для того, чтобы в него что-то заворачивать. В Армении лаваш едят, в первую очередь, с хашем и шашлыком. Или еще проще — кладут в него сыр и свежий укроп, это блюдо называется «дурум». 🍴

Когда армянский царь Арам попал в плен к ассирийскому правителю Носору, тот сказал пленнику: «Десять дней будешь без хлеба, а на одиннадцатый день мы с тобой будем стрелять из лука. Победишь — отпущу тебя, нет — погибнешь». На следующий день Арам потребовал доставить ему из армянской армии, стоявшей лагерем у границ Ассирии, его самый красивый доспех. Гонцы-ассирийцы отправились к армянам. Те поняли, на что намекает их царь, и вручили гонцам доспех. Никто не догадался, что внутри спрятан тонкий хлеб. Получив доспех, Арам сказал, что это не то. Тогда гонцы привезли ему еще один доспех, и так продолжалось все десять дней. На одиннадцатый день Носор и Арам вышли на стрельбище, и Арам победил в состязании. Так и не раскрыв секрет, он вернулся к своему народу и приказал больше не печь в стране другие хлеба, кроме лаваша.



Гил Маркс,

специалист по истории кухни, называет родиной лаваша Средний Восток. А в Справочнике по еде Оксфордского университета дается более точная локация: лаваш — античное блюдо родом с Кавказа и из Ирана.

25 секунд

выпекается один лаваш

15 тонн муки

в месяц уходит на производстве

227 ккал

содержится в 100 г лаваша

225 г

идеальный вес правильного лаваша



Рецепт приготовления и культура выпекания армянского лаваша включены в Список Нематериального наследия ЮНЕСКО.

ЖИЛОЙ КОМПЛЕКС

«Гарант»

ЖИЛОЙ КОМПЛЕКС

«Марсель»

ЖИЛОЙ КОМПЛЕКС

«Первомайский»



КСЦ

ООО «Краснодар Строй Центр»
350066, г. Краснодар, ул. Бородинская, 14
www.krasnodar-sc.ru
Тел. 8 (861) 2-000-111





Разбудить Назаре

200 видов рыб и чуть ли не столько же ракообразных, обитающих у берегов страны: это ли не повод два месяца подряд проводить день рыбака?

Подготовила *София Старцева*

Назаре (Nazaré) — старинный португальский рыбацкий городок в 100 км от Лиссабона. Он славен тем, что в нем остановилось время. Лет на сто. По крайней мере, так кажется на первый взгляд, когда окидываешь взором бело-терракотовые улочки, змеящиеся с утеса к волнам Атлантического океана, набережную, где проходим предлагают снедь пышные матроны в цветастых юбках, и песчаный берег, на котором сушатся остроносые лодки, в чьих чертах угадывается наследие древних мореплавателей.

❖ ОТ ЗАВЕТА К ЗАВЕГЕ ❖

Своим ветхозаветным названием город обязан легенде о Черной Мадонне — статуе, привезенной в IV веке монахом Сириако из того самого Назарета. Паломничество к католической святыне привлекает сюда набожных туристов: их наплыв приходится на февраль. Еще одна волна туристов, с августа по апрель, связана с волной для серфинга: уж больно колоритны приливы в Назаре. Но большая часть путешественников стремится сюда за ат-



мосферой праздника, который с рыбацкой неспешностью растягивается с мая по июнь. В это время каждую субботу португальские «назаретяне» отправляются в море за свежим уловом, а потом страстно

торгуют им тут же, на берегу, под пляски и песни. Ровно так, как они делали сто лет назад. Действо это носит название «Искусство завеги» (порт.: Arte da Xávega). «Завега» — невод, который используется при ловле.

❖ НА ПОВОДУ У НЕВОДА ❖

Итак, суббота, четыре часа дня. Горожане и туристы собрались на пляже. Рыбаки Назаре и их верные помощники — супруги и дочери — облачены в национальные одежды. Первыми от берега отчаливают капитанские лодки в старинном стиле, с плоским днищем и лукообразным носом. Они уходят в море на 500 метров, закиды-



вают огромную «завегу» — так, чтобы ее вершина располагалась противоположно берегу. Вода бурлит от мечущейся рыбы, и невод вскоре полон ею. Тут начинается работа рыбаков на суше: мужчины и женщины, взявшись за канат, соединяющий невод с берегом, тащат улов на песок (помощь туристов не возбраняется). Сети с уловом оказываются на песке, сверкая серебром и перламутром на вечернем солнце. Эти сокровища тут же уходят с молотка: прямо на пляже возрождается Рыбный аукцион (в 1930—50-х годах он проводился в Назаре регулярно). И трудно сказать, что больше привлекает туристов: сама свежая рыба или театр под открытым небом.



❖ МОРЕ И ПРОДУКТЫ ❖



Впрочем, без рыбы в Назаре, главном рыболовном поселке Португалии, никак не обойтись. Здешняя кухня богата на вкусы, ароматы и способы приготовления. Португальская поговорка о том, что «должно быть столько способов приготовления трески, сколько в году дней», верна и для прочих морепродуктов. Самые знаковые блюда — пожалуй, калдейрада (рыбный кассероль), масса-де-пексе (своеобразный рыбный суп с тонкой лапшой — из каменного окуня или морского карася), arroz-де-мариско (рис с морепродуктами), аккорда-де-мариско (суп-панада с тертым хлебом, чесноком, кориандром и морепродуктами),

арроз-де-тамборил (рис с морским чертом); наиболее уважаемые морепродукты в этих случаях — сердцевидки, моллюски, креветки, крабы-пауки. В каждом дворе обязательно стоит гриль, над которым почти всегда вьется ароматный дымок: на гриле «назаретяне» предпочитают жарить свежельовленную ставриду, дораду, каменного окуня и сардины. Все эти кушанья готовят как на домашних кухнях, так и в многочисленных ресторанах города, причем каждый повар не преминет добавить свою изюминку.



Тамарес (támares), «сардинки» (sardines, конфеты) и назаренос — самые популярные местные кондитерские изделия, их можно попробовать во многих кондитерских Назаре.



В первую неделю мая День человека моря отмечают по всей Португалии. Но, пожалуй, добравшись до этих краев, не следует ограничивать себя: постарайтесь посетить хотя бы пару праздников заведи — они стоят того, ведь недаром отмечают уже сотни лет.



Персебес (Percebes) — вареные усонogie, которых продают в барах и на улице в качестве снеков. Торговцы с радостью продемонстрируют, как их есть. Персебес хороши с пивом.

Их сезон — апрель — сентябрь, на остальное время их замораживают. Сардины свежие в июле — первой половине сентября.

❖ ТАСКА ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ ❖

Как всякий городок, что подвергается наплыву чужестранцев, Назаре со временем подстраивается, в том числе и в кухне. Здесь найдется и ресторанчик с азиатской кухней, и английский паб с пивным разнообразием. Но есть ли смысл ехать через полмира и не испробовать чего-то нового или, как в случае с национальной кухней, как раз чего-нибудь совсем старинного? Искать экзотику помогут вывески. Любителям аутентичной кухни названия со словами «ресторан» или «кафе» подскажут: меню в заведении вполне себе усредненное, такое, что и в России найдешь. Тогда как «таска» (taska) порадует традиционными закусками по типу тапас и семейной атмосферой. Еда там может быть вполне демократичная, но разнообразная. Закажите, к примеру, шашлычки из креветок или лангустов. Или катаплану — португальское национальное блюдо из тресковых рыб, в приготовлении которого нет особых премудростей, кроме специальной медной или алюми-



мясо, а после все тушится в белом вине. Или вегетарианскую похлебку, приготовленную из овощей, зелени и круп с полей региона Валадуш-Фрадеш (культивируемых со времен вперые поселившихся там монахов-цистерцианцев). Меню, конечно,

не последний крик моды. Но кричать вообще не в характере жителей города: они предпочитают петь, а потому ужин в таске может неожиданно перейти в вечер музыки фаду, протяжной, как молитвы жены моряка к бушующему океану.



миниевой кастрюли в форме ракушки, куда выкладывается слоями очищенная паприка, лук, чеснок, картофель и томаты, моллюски, криль, мидии, осьминоги, кальмары, треска, иногда дичь или копченое



При невероятном изобилии способов приготовления морепродуктов, в ресторанах Назаре почти невозможно найти вяленую рыбу. За ней следует отправиться на Маргинал-авеню (напротив Культурного центра Назаре), где ставриду и сардины вялят под полуденным солнцем, разложив на «естендал» (estendal) — деревянных сушильнях, — и тут же продают. Летом сушильни открываются и на пляжах. Выглядит это так: под пестрыми тентами располагаются важные пожилые синьоры, торгующие полувяленным и вяленным товаром.

❖ МОРЕ ВОЛНУЕТСЯ РАЗ ❖

Сколько бы ни тянул вас океан, воспользуйтесь случаем пройтись по окончании заведи в горы. Чем дальше от прибрежных волн, тем ниже цены, а вкус и свежесть продуктов несколько не уступают. За 40 евро, заплаченных за ужин на берегу, вы едва утолите голод сами, а в таске, куда уже не долетает шум океана, на эту сумму можно прокормить компанию. Бонусом к цене станет волшебный вид на



черепичные крыши, алеющие в закатном солнце. Добраться в верхнюю часть города поможет 126-летний фуникулер. Официанты везде расторопны и вежливы. И, впрочем, они

могут принести оливки и хлеб, которых вы не заказывали, а после включить их в счет: смекалка в маленьких городах — основа выживания. Ужин у местных жителей дело основательное и всегда повод пообщаться. Не удивляйтесь, если

за соседними столиками вдумчиво будут поглощать супы, горячее, десерты, запивая все это зеленым вином и громко болтая с очередным Жуаном или Марией (тут, как и во всей Португалии, это самые популярные имена). При численности жителей города в 10 тысяч человек, здесь все знакомы. Впрочем, к десяти вечера в основном заведения уже закрываются, утомленные приятным вечером гости расходятся по домам. Наступает ночь и тишина, такая же всеобъемлющая, как в ветхозаветные времена. И лишь первые лучи солнца вновь пробудят Назаре. 📍

БЕЛЫЙ, КРАСНЫЙ, ЗЕЛЕНый

В местных винных картах наряду с красными и белыми винами найдется и вино зеленое. При этом цвет его может варьироваться от пурпурного до соломенного. «Зеленое» вино получают из винограда, зревшего в прохладе, а потому не сильно сахаристого. При брожении оно газифицирует естественным образом, но не слишком сильно, чтобы стать игристым. Пить его принято молодым. Причем для подачи красного «зеленого» вина используют не бокалы, а пиалы наподобие чайных.



Два особых вида закусовых в Португалии — марискейра (marisqueira) и чурраскейра (churrasqueira). Первая специализируется на приготовлении морепродуктов всех сортов и видов. А во второй можно найти десятки видов мяса, зажаренных так и эдак на гриле.

Арроз-де-мариско

(традиционное блюдо португальской кухни)

1 час / 4 порции



Выбирайте для приготовления марискады посуду с толстыми стенками и дном — тогда на медленном огне она приготовится должным образом, сохранив сочность всех ингредиентов и не превратившись в русскую «кашу».

Ингредиенты

Рис арборио — 2 стак.
Вода — 1 л
Кальмары — ½ кг
Креветки — ½ кг
Гребешки и мидии — 1 горсть
Луковица — 1 шт.
Томат средний — 1 шт.
Красный перец — ½ кг
Чеснок — 2 зубчика
Горошек зеленый — ½ стак.
Петрушка — 1 пучок
Оливковое масло — 2–4 ст. л.
Соль, перец — по вкусу
Шафран — несколько прядей

Приготовление

- 1 Помыть и очистить креветки (несколько штук оставить целыми). На основе панцирей и голов сварить бульон.
- 2 Очистить кальмаров, помыть и нарезать кольцами.
- 3 Помыть и очистить моллюсков (у мидий удалить биссус).
- 4 Лук, чеснок, томаты нарезать мелкими кубиками и обжарить в глубоком сотейнике. Сдобрить солью и перцем.
- 5 К овощам добавить кальмаров, а затем моллюсков. Готовить, пока не образуется немного бульона, а затем всыпать рис и все перемешать.
- 6 Влить бульон из креветок. Хорошо перемешать. Добавить шафран и варить на медленном огне в течение 3 минут.
- 7 Всыпать зеленый горошек, креветки и мелко нарезанную петрушку. По желанию приправить солью и перцем.
- 8 Готовить, пока жидкость не впитается в рис. Нарезать красный перец и отправить в сотейник вместе с оставшимися целыми креветками.
- 9 Уменьшить огонь до минимума, прикрыть крышкой и томить до готовности риса (минут 15).
- 10 Перед подачей полить оливковым маслом.

Богатство соли

Новый взгляд на приправы от «Натуралменте».

Крупные белоснежные гранулы настоящей морской соли — гордость итальянцев, выпускающих бренд «Натуралменте». Морская соль сочетается с сушеными овощами и душистыми травами. Все добавки измельчены и подвергнуты минимальной обработке в естественных условиях.



Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ



К морепродуктам

Маринуйте морепродукты (креветки, мидии, осьминогов, кальмаров) в соли с перцем чили, смешанной с растительным маслом и тертым имбирем.

К красному мясу

Морская соль раскрывает аромат и вкус любого мяса. Карпаччо — лепестки говядины — «любят» трюфели и томаты: используйте сразу два вида «Натуралменте».

К овощам и хлебу

Можно добавить соль в овощные супы и салаты, а можно пересыпать ею простую закуску, например хлеб, авокадо.

К красной рыбе

Она требует особого подхода. Натрите филе семги морской солью с розмарином, выдержите под грузом и наслаждайтесь новой гранью вкуса.

Соль получена путем выпаривания из чистой морской воды с помощью солнца и ветра.



Морская соль
с перцем чили



Гималайская
розовая соль



Морская соль
с томатами



Морская соль
с маслами



Морская соль
с розмарином

Как Гойя выписал крендель

История одной прогулки в красках.



«Пикник на берегу Мансарес», Франсиско Гойя, 1776 год, Мадрид.

Подготовила *Ольга Казакова*

Испанский художник Франсиско Гойя любил поесть. Любовь эта падала на благодатную почву званых обедов, куда его регулярно приглашали знатные мадридцы. Лион Фейхтвангер в своей книге «Гойя, или Тяжкий путь познания» так описывает трапезу художника в небольшой компании господ: «Стол был изысканный, но не слишком обильный: салат, рыба, сласти, малага и херес, пунш и сахарная вода со льдом... дамам прислуживали кавалеры». Но однажды чопорное общество пресытило артистическую натуру — Гойя, сам выходец из небогатой семьи позолотчика, знал, где царит настоящее веселье: в мадридских тавернах. Художник и его возлюбленная герцогиня Альба, переодевшись простыми горожанами, хаживали в эти таверны регулярно, наслаждаясь обилием традиционных испанских кушаний и веселясь в компании махо — испанских «стиляг» из простона-

Восхождение к славе Франсиско Гойя начал с карьеры рисовальщика эскизов гобеленов для монаршего двора, которые ткала Королевская мануфактура. Его наброски, сделанные на картонках, часто изображали яркие сцены из жизни махо.

родья. С наступлением мая испанцы устраивали пикники в пригороде, и махо, разумеется, были в первых рядах. Такая компания, гуляющая в окрестностях Мадрида, и увековечена в работе Гойи «Пикник на берегу Мансарес». Среди обилия винных бутылок, стаканов янтарного хереса, сыра и тарелок с остатками мяса хорошо видна хлебная закуска — причем выпеченная в виде завернутого петель кренделя, больше характерного для кухни немецкой. Откуда такое на испанской пирушке? Методом исторической дедукции вычисляем: в те годы в Испании правили ставленники французского императора. В свою очередь, Францию смыкал с Германией регион Эльзас, чья кухня испытала огромное немецкое влияние. Так, миля за милей, лье за лье, пшеничный брецель, крендель из Германии, мог прийти в испанскую кухню — и на стол и картину Франсиско Гойи. ①

Родоначальниками кренделя, или брецеля, считаются немецкие, эльзасские и швейцарские мастера. Полагают, что название «брецель» произошло от слова «руки». Толщина «ручек» кренделя различается от региона к региону.



**Франсиско Гойя
(1746–1828)**

Художник, основоположник романтизма в Испании. Отличался крайней работоспособностью и за свою жизнь создал более 700 картин.



Одной из самых известных по сей день картин Франсиско Гойи остается «Сон разума рождает чудовищ».

Сдобный крендель с солью

(по рецепту Розы М. Лилло, испанского фуд-блогера, специализирующегося на исторических рецептах)



Ингредиенты

Для теста:

- Вода теплая** – 360 мл
- Сахар-песок** – 1 ст. л.
- Соль** – 1 ½ ч. л.
- Дрожжи пекарские** – 6 г
- Пшеничная мука** – 585 г
- Масло сливочное несоленое** – 55 г
- Растительное масло** – 1–3 ст. л.

Для раствора:

- Вода** – 2,5 л
- Сода пищевая** – 190 г
- Сливочное масло растопленное** – 30 г
- Цветы соли** – по вкусу



Приготовление

2 часа / 4 порции

- 1** В миске с высокими краями смешать теплую воду, сахар, соль и дрожжи. Медленно растворить все ингредиенты, помешивая венчиком. Дать постоять 5 минут. Затем добавить муку и сливочное масло. Перемешать до однородности. Мешать миксером 4–5 минут, пока однородная масса не начнет легко отставать от стенок миски. Переложить тесто в смазанную растительным маслом миску. Накрыть пищевой пленкой и дать постоять 50–55 минут. Тесто должно увеличиться в объеме в два раза.
- 2** Смазать рабочую поверхность растительным маслом. Разделить тесто на 8 частей. Прикрыть влажной тканью, чтобы предотвратить высыхание во время работы.
- 3** Из каждой части раскатать колбаску длиной примерно 60 см. Сформировать крендель: при формировании концы необходимо закручивать дважды. Выложить на пергамент и накрыть влажной тканью.
- 4** Закипятить воду с пищевой содой. После того как все 8 кренделей сформированы, необходимо опустить их по одному в кипящий раствор на 30 секунд. Дать стечь раствору и выложить крендели на противень на пергаментную бумагу.
- 5** Смазать поверхность кренделей растопленным сливочным маслом или яичным желтком и посыпать цветами соли по вкусу.
- 6** Поставить крендели в духовку, разогретую до 220 °С, на 12–14 минут. Вынуть, смазать оставшимся растопленным сливочным маслом, дать постоять 5 минут.
- 7** Подавать на стол теплыми, с горчицей, медом, арахисовым маслом или сырным соусом.

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, если не указано иное.

Золото Испании

Оливковые масла как завершающий штрих кулинарного шедевра.

Если есть на свете такая категория, как «высокохудожественные масла», то масла от «Эсборналбоу» явно среди них лидируют. Созданные путем холодного отжима из оливок сорта «арбекина», они обладают уникальной кислотностью — ниже 0,19 %, благородным ароматом и богатым вкусом. Несколько капель масла — и блюдо заиграет невиданными вкусовыми красками.

Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ



«Пуигмарти»

- имеет стойкий сладковатый аромат
- раскрывается не сразу и создает игру вкуса
- является коллекционной редкостью: его этикетка нарисована испанским сюрреалистом Хосепом Пуигмарти



«Эсборналбоу»

- имеет тонкий аромат с яблочной ноткой
- подчеркивает вкус сыров
- считается одним из лучших масел для детских блюд



«Хавьер Пеллисер»

- обладает ароматом весенней травы
- открывает истинный вкус других продуктов, оставаясь в тени
- создано по авторскому рецепту прославленного испанского шефа Хавьера Пеллисера



Прямые поставки от производителя





Пирог для сказки

Реальный рецепт для волшебного блюда.



ПОДГОТОВИЛИ

*Александра и Елизавета
Гайдук*

Саша и Лиза живут и учатся на программистов в Минске. Но в свободное время самозабвенно готовят и ведут блог, в котором признаются в своей безграничной любви к кулинарии и книгам.

Блог pastaallevongole.blogspot.ru

Не сказать чтобы выпечка была любимым хобби современных детей. Зато они обожают сказки. Отсюда и проведем мостик, который соединит одно волшебство (книжное) с другим (кулинарным). Такой наш рецепт подходит для первого, нескудного урока истории — кулинарной, мировой, литературной и попросту волшебной.

Тот, у кого одним из любимых мультяшек детства был «Яблочный пирог» по сказке Джоан Эйкен «Кусочек неба в пироге», не может представить себе никакого другого пирога, кроме пирога «с решеткой». Такие пироги — постоянная составляющая множества старых сказок, пусть даже неочевидная. Если речь идет об огромном пиршестве — в королевском замке или сладком домике, куда забрели Гензель и Гретель, — можно не сомневаться, тут уж точно не обошлось дело без такого пирога. И в них непременно кого-то запекали — или тот же кусочек неба, или десять черных дроздов, или даже грозились запечь непослушных детей. Такой же пирог был у Красной Шапочки, отправившейся к своей бабушке. Поэтому у нас не было ни малейших сомнений, какую же вариацию яблочного пирога приготовить — с «решеткой». Только его! Тут уж сомневаться не приходится: более сказочного пирога не отыскать.

Яблочный пирог с «решеткой» и соленой карамелью



Решетчатые пироги еще называют полузакрытыми: тесто не полностью покрывает начинку и при выпекании слегка расширяется. Начинка в таких пирогах всегда сладкая и сочная – творог, ягоды, фрукты. Пироги с мясом и рыбой делали только закрытыми, иначе начинка быстро высыхала, крошилась и пирог разваливался. Исключение – расстегаи, полузакрытые пироги, или, скорее, пирожки, в которых верхняя часть теста не расщипывалась полностью и начинка демонстрировалась едокам.

1 час + 4 часа на подготовку / 1 пирог

Ингредиенты

Для теста:

Мука – 313 г (разделить на 2 части)

Сахар-песок – 2 ст. л.

Соль – 1 ч. л.

Сливочное масло холодное – 140 г

Кефир – ¼ стак. + 2 ст. л.

! Стакан в 250 мл

Для начинки:

Яблоки – 2 кг

Светло-коричневый сахар – 105 г

Корица молотая – ½ ч. л.

Мускатный орех тертый – ¼ ч. л.

Лимонный сок свежесжатый – 1 ст. л.

Крахмал кукурузный – 3 ст. л.

Морская соль – ½ ч. л.

Сахар-песок – 2 ч. л.

Яйцо – 1 шт.

Вода – 1 ч. л.

Цветы морской соли – по вкусу

Для карамели:

Сахар – 375 г

Вода – 60 мл

Сливки 33%-ные – 375 мл

Морская соль – 1½ ч. л.

Вам понадобятся: форма для выпечки, скалка, пищевая пленка, острый нож, миксер и соейники с крышкой.



Приготовление

- 1** Добавить в чашу миксера половину муки, сахар, соль и размешать. Затем добавить нарезанное небольшими кубиками холодное масло, вторую половину муки, кефир, тщательно размешивая после добавления каждого ингредиента.
- 2** Сформировать шар, полминуты вымесить руками, чтобы тесто стало более гладким, затем разделить полученный шар на 2 части так, чтобы первая была на четверть больше второй. Раскатать каждую часть в диск толщиной примерно в 2 см, завернуть в пищевую пленку и отправить в морозилку на 2—3 часа.
- 3** Очистить яблоки, вырезать сердцевинки и нарезать каждое на 8—10 частей. Выложить их в кастрюлю с толстым дном, равномерно засыпать коричневым сахаром, добавить корицу, мускатный орех и лимонный сок. Перемешать, чтобы яблоки равномерно покрылись смесью. Накрыть крышкой и тушить около 20 минут, периодически помешивая, пока яблоки не начнут размягчаться. Снять с огня и остудить.
- 4** Для карамели в кастрюле на среднем огне смешать сахар и воду. Готовить, пока смесь не начнет пузыриться и не станет золотисто-янтарного цвета (около 9 минут). Тонкость в том, чтобы помешивать сахар деревянной ложкой в течение первых 2—3 минут. После этого не мешать, а вместо этого периодически поворачивать кастрюльку, чтобы обеспечить равномерное приготовление карамели.
- 5** Когда карамель станет янтарного цвета, снять кастрюлю с огня и сразу добавить сливки, очень тщательно помешивая. Осторожно: смесь пузырится! Помешивать до однородности, добавить цветы соли и дать немного остыть. Добавить к яблокам $\frac{3}{4}$ стакана карамели и перемешать.
- 6** Достать тесто из морозилки и раскатать более крупную часть так, чтобы диаметр теста был на 3—4 см больше, чем диаметр формы для пирога. Выложить тесто на дно формы, оставляя края поднятыми и образующими стенки пирога. Поверх выложить яблоки.
- 7** Раскатать шар теста поменьше и разрезать его на полоски шириной около 2 см — для решетки. Выложить ее сверху на пирог.
- 8** Кисточкой смазать края пирога и решетку сливками. Присыпать сахаром и поставить пирог в духовку, разогретую до 220 °С.
- 9** Выпекать 15 минут. Затем уменьшить температуру до 190 °С и выпекать еще 30—40 минут, пока корочка не станет золотисто-коричневого оттенка. Если края пирога уже стали сильно коричневыми, а «решетка» еще нет, накрыть их алюминиевой фольгой. Подавать теплым.

Спасибо, школа!

Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Поздравьте любимых педагогов с окончанием учебного года.

Хорошие школьные учителя — почти как члены семьи. Отмечая финал года и начало летних каникул, подарите им чуть больше хорошего настроения: подарочную гастрономическую корзину от «Табриса», собранную по индивидуальному заказу.



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

Брускетта с клубникой и мягким сыром



Табрис

БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ



Безалкогольная фруктовая сангрия



Табрис

БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Брускетта с клубникой и мягким сыром

40 минут / 4 порции

Ингредиенты

Чиабатта (большая) – 1 шт.

Сахарная пудра – ½ ч. л.

Клубника – 200 г

Бальзамический уксус – 100 мл

Сыр мягкий – 175 г

Чеснок свежий – 1 зубчик

Базилик – горсть

Оливковое

масло – 2–4 ст. л.

Свежемолотый черный перец – по вкусу

Приготовление

- 1 В небольшой кастрюле довести до кипения бальзамический уксус с сахарной пудрой. Уменьшить огонь и прогревать еще 10 минут, пока уксус не загустеет и не уменьшится вдвое. Или используйте готовый бальзамический крем.
- 2 Чиабатту разрезать на 4 равные части. Со стороны мякиша полить оливковым маслом и обжарить на гриле до золотистого цвета.
- 3 Очистить клубнику и разрезать пополам. Добавить к ягодам немного оливкового масла и черный перец. Аккуратно перемешать.
- 4 Надрезать зубчик чеснока и натереть им подрумяненную чиабатту. Намазать мягкий сыр, сверху поместить клубнику, полить бальзамическим соусом и украсить базиликом.

Табрис

БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Безалкогольная фруктовая сангрия

1,5 часа / 4 порции

Ингредиенты

Виноградный сок – ½ л

Апельсиновый сок – ½ стак.

Лимон – 1 шт.

Манго – 1 шт.

Клубника свежая – 200 г

Гранат – 1 шт.

Тоник (или газированный напиток с лаймом) – 700 мл

Красный

виноград – 1 гроздь

Лед – по вкусу

Приготовление

- 1 Манго очистить от кожуры и нарезать кубиками. Виноград нарезать пополам. Клубнику освободить от хвостиков и нарезать на 4 части. Очистить гранат.
- 2 В большом кувшине смешать все фрукты и зерна граната, влить виноградный и апельсиновый соки. Туда же выдавить сок из лимона (по желанию добавить цедру). Охладить в течение часа.
- 3 Перед подачей влить в смесь тоник, размешать и добавить лед. Украсить мятой.

Табрис

БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Приятного аппетита!

ВКУСНАЯ ПРОХЛАДА

ОСВЕЖАЮЩИЕ ЛИМОНАДЫ - СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ НАШИХ БАРМЕНОВ *



* **Во всех кафе сети:** Кубанская Набережная, 25, 203-42-42 *new* **
Красная, 16, 268-03-03 / Тургенева, 138/6, 215-68-02
Красных Партизан, 173, 222-44-07 / 40 лет Победы, 144/5, 252-69-96



**новый

Время гриля

Гриль с наступлением майских праздников открывает свой сезон.

Наш бренд-шеф представляет актуальное гриль-меню: вкусные, небанальные, простые в приготовлении и здоровые закуски. Готовьте их на выезде или дома, заранее, — и наслаждайтесь солнечным настроением.



Сергей Синицын
международный
судья по кулинарии,
бренд-шеф,
телеведущий
федеральных
каналов

+ 3 ПРЕКРАСНЫХ
БОНУСНЫХ РЕЦЕПТА
эксклюзивно в электронной
версии журнала apps.tabris.ru



16+



Рулетики из лаваша с индейкой

1 час / 4 порции

Ингредиенты

Лаваш армянский – 1 шт.
 Индейка охлажденная – 500 г
 Масло растительное – 4 ст. л.
 Специя «Смесь для курицы или птицы» – 2 ст. л.
 Соль – 4 щепотки
 Лук репчатый сладкий – 1 шт.
 Уксус винный белый – 4 ст. л.

Для соуса

Орехи грецкие – 1 горсть
 Сметана густая – 4–6 ст. л.
 Зелень петрушки – 1 пучок
 Чеснок свежий – 1–2 зубчика
 Соевый соус, соленый – 2 ст. л.

Приготовление

- 1 Индейку нарезать сперва на стейки, затем — длинными квадратными пластинками.
- 2 Замариновать индейку в растительном масле и специях для птицы на 20—40 минут.
- 3 Обжарить маринованную индейку на гриле до готовности, слегка подсолить.
- 4 Измельчить орехи, чеснок и зелень петрушки в блендере, смешать со сметаной и соевым соусом.
- 5 Лук нарезать очень тонкими кольцами, замариновать на 5 минут в уксусе, слегка посолить.
- 6 Лаваш разделить на 4 равные части, смазать приготовленным сметанным соусом, выложить маринованный лук, жареную индейку и завернуть рулетиками. Рулеты можно слегка обжарить на гриле.



+



+



+



СОУС
Киккоман
 500 мл / СОЕВЫЙ

~~553.90~~
388⁰⁰ ₺

Приготовленный по старинной японской технологии естественного брожения, этот соус выдерживается как хорошее вино. Оттого его вкус богат и благороден. Выбрать «Киккоман» стоит еще и потому, что он позволит из рецептуры исключить соль.

Шашлычки из осетрины с шалфеем

1 час / 4 порции

Ингредиенты

- Филе осетрины** – 500 г
- Шалфей свежий** – 2 веточки
- Бекон с/к, нарезка** – 300 г
- Баклажан средний** – 2 шт.
- Соль** – 8 щепоток
- Кунжутные семечки** – 4 щепотки
- Руккола свежая** – 4 горсти
- Лимон** – 1 шт.

Приготовление

- 1** Баклажаны нарезать крупными кубиками, посолить и оставить на 30 минут. Затем руками отжать из них лишнюю влагу либо пропустить через центрифугу для сушки салатов.
- 2** Осетрину нарезать кубиками размера «на один укус». Приложить листик шалфея к каждому кубику и обернуть пластинками бекона.
- 3** На заранее замоченные в воде деревянные шпажки или шампуры насаживать, чередуя, осетрину и баклажаны.
- 4** Обжарить шашлычки на разогретом гриле до готовности, подавать с листьями рукколы либо другого салата и ломтиками лимона, посыпав кунжутом.



+



+



+



СОУС
Киккоман
 250 МЛ / САЛАТНЫЙ /
 С КУНЖУТОМ

~~383.00~~
268⁰⁰ ₺

Салатный соус «Киккоман» с кунжутом станет финальным штрихом, объединяющим шашлычок и гарнир (будь то салат из свежей зелени или запеченный на гриле картофель) в одну гастрономическую историю. Взболтайте перед тем, как сдобрить блюдо.

Ананас на гриле с тыквенным маслом

1 час / на 4 порции

Ингредиенты

Ананас свежий крупный – 1 шт.

Коньяк – 100 мл

Семечки тыквенные – 1 горсть

Масло тыквенное – 4 ст. л.

Мороженое сливочное – 500 г

Для любителей острых ощущений можно полить мороженое 1 столовой ложкой водки

Приготовление

- 1 Удалить у ананаса верхнюю кожицу и разрезать вдоль на 4 части. Затем удалить сердцевину и разрезать мякоть еще на 2 части.
- 2 Полить ананас коньяком и оставить на 20 минут, иногда перемешивая.
- 3 Обжарить ананасы на хорошо разогретом гриле до появления рисунка, 3—4 минуты.
- 4 Выложить ананасы на тарелку, рядом выложить сливочное мороженое. Полить тыквенным маслом и посыпать слегка обжаренными тыквенными семечками.

Как разрезать ананас:



>



>



>



МОРОЖЕНОЕ
СССР*
450 г / ПЛОМБИР /
ВАНИЛЬНЫЙ

~~161.70~~
129⁰⁰ ₺

Чтобы выигрышно смотреться в разных блюдах, мороженое должно быть с полным гармоничным вкусом и без навязчивой сладости. Потому лакомство от бренда «СССР» — отличный выбор: качество проверено годами.

Завтрак на траве

Пора покинуть душные дома
и насладиться пиром на природе.



Благодарим за помощь в проведении
съемок ресторан «Стань»

Непростительная оплошность — не найти за все майские выходные хотя бы пары часов для настоящего отдыха на природе. Солнце и свежий ветер — отличная приправа для любимой закуски.

Новые, яркие и аппетитные идеи для пикника, вдохновленные ассортиментом «Табриса», — в нашей майской подборке.

Не стоит недооценивать хлеб: он перестал быть просто сопровождением и легко становится самостоятельной закуской, стоит его только подрумянить на костре или сдобрить солью и ароматным оливковым маслом.





100%-ная
ГОТОВНОСТЬ

Ожидая, пока мясо, рыба, морепродукты или другие основные закуски «подойдут» на огне, можно проголодаться. На этот случай захватите с собой готовые блюда, благо что они могут быть в удобных порционных контейнерах.

Ароматное веронское масло «Турри» пригодится как заправка к салатам. Им же можно полить горячее блюдо, чтобы полнее раскрыть его аромат.



Жаровня «Бойскаут» с антипригарным покрытием — универсальное приспособление для пикника. На ней можно приготовить морепродукты (свежие и замороженные) или овощи, с которыми трудно справиться при помощи шампуров и решеток.



Отправьте в корзину к снеди кисло-сладкие чатни, острые соусы, масло поароматней и соль с дразнящими травами: рисуйте картину дня сочными красками.

Клюквенный соус с лихвой заменит сразу два других: он подойдет как к мясу, так и к десертам, придав и тому, и другому свежий вкус.

Чатни — кисло-сладкие овощные и фруктовые соусы — универсальное дополнение практически к любому блюду: мясо, птица, сыры, гарниры и просто свежий хлеб с ними неожиданно преобразятся.



↑
Сыры и фрукты станут прекрасным перекусом, к которому все начнут припадать чуть ли не с самого начала, а потому их стоит брать с запасом.



Охладите заранее вкладку для термосумки, чтобы сохранить надолго свежими готовые сэндвичи, взятые на перекус.

Экологичная посуда — дань уважения природе



Посуда «Пикнеко» отличается прочностью и термостойкостью, не уступающей пластику. При этом вместо пластика — кукурузный крахмал и сахарный тростник. ↑

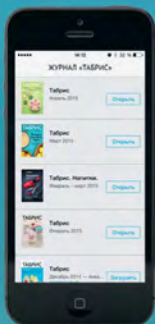


Разнообразьте вечное трио «майонез, горчица, кетчуп», например, малиновым уксусом «Сан Леандро» (к стейкам, мясной нарезке и овощным салатам). ↑

Идеи по заказу

Интерактивная версия журнала «Табрис» для вашего гаджета.

Задумались о пикнике или званом вечере, захотелось обновить обеденное меню, вдохновиться на кулинарные подвиги или узнать о новых акциях и скидках? Все необходимое для этого мы собрали в интерактивном выпуске журнала для смартфонов и планшетов. Скачивайте бесплатно из любой точки мира.



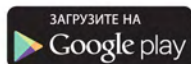
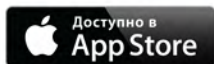
Архив номеров с 2013 года

Доступно для смартфонов на Android*



Табрис
ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Доступно на вашем планшете и смартфоне



16+

Версия журнала для мобильных устройств на apps.tabris.ru

* Необходимая версия 4.0.3 и выше.

Молоко и Ко

Чтобы добыть молоко, современный человек приручил не только животных, но и растения.

ПОДГОТОВИЛА

Лана Степанова



Идеально для
вегетарианского
капучино



Внешне растительное молоко отличить от животного очень сложно, однако на этом их сходство заканчивается. По сути, оно являет собой воду и обработанные плоды растений (например, риса, сои и орехов). Притом молоко из растений не уступает питательностью молоку коровьему или козьему. Еще оно богато витаминами, кальцием и целым списком важных веществ, а вредных жиров и холестерина не содержит вовсе. Так что растительное молоко идеально подходит людям с непереносимостью лактозы, аллергией на животный белок, вегетарианцам и всем тем, кто тщательно следит за своим здоровьем.

Растительное молоко хорошо переносит высокие температуры, поэтому в нем можно тушить, варить, использовать его при жарке и выпечке, готовить на его основе каши и десерты. Не «дружит» растительное молоко с заморозкой, способной ухудшить его качество и полезные свойства. А потому мороженое на нем рекомендуют готовить с минимальной заморозкой.

МОЛОКО

Алпро Соя*

1 л / СОЕВОЕ / С КАЛЬЦИЕМ / ЖИРНОСТЬ 1,9 %

~~261.50~~

229⁰⁰ Р

Готовится из замоченных соевых бобов: их перемальвают, делают пюре, которое потом варится и отжимается. Полученная жидкость кратко-временно нагревается до 135—150 °С, после чего охлаждается. У соевого молока нежный сладковато-сливочный вкус и характерный аромат.

Состав: соевые бобы, вода, соль, сахар.

Витамины и микроэлементы: кальций, витамины В2, В12, D и E.



Его рекомендуют добавлять в хлопья, мюсли, кофе, коктейли, соусы, суфле или пить свежим.



Идея: Старт хорошему дню задаст коктейль из ягодного микса, взбитого в блендере с медом и соевым молоком.



МОЛОКО

Алпро рисовое*

1 л / С КАЛЬЦИЕМ / ЖИРНОСТЬ 1,2 %

~~261.50~~
229⁰⁰ ₺

Для получения молока рис разваривают, измельчают до состояния пюре и процеживают. После уже добавляют сопутствующие специи, чтобы вкус молока был более насыщенным. Вкус и аромат у напитка освежающий и слегка сладковатый, характерно рисовый.

Состав: вода, рис, масло подсолнечное, соль.

Витамины и микроэлементы: кальций, витамины А, В2, В12, D и E.



На рисовом молоке рекомендуют готовить каши, коктейли и смузи, а также заливать им хлопья.



Идея: Измельченные фисташки, сироп и рисовое молоко, встретившись в мороженом, создадут вкусное и полезное мороженое.

МОЛОКО

Алпро миндальное*

1 л / С КАЛЬЦИЕМ / ЖИРНОСТЬ 1,1 %

~~277.10~~
239⁰⁰ ₺

Ядра горького и сладкого миндаля запаривают, очищают, делают пюре с добавлением воды, а затем процеживают — молоко готово.

Для напитка характерны тонкий сладковатый вкус и аромат жареного миндаля.

Состав: соя, слегка обжаренный средиземноморский миндаль, вода.

Витамины и микроэлементы: кальций, магний, витамины В2, В12, D и E.



Используют как самостоятельный напиток, добавляют в каши, чай, кофе, коктейли, смузи, выпечку, десерты, соусы.



Идея: На Сицилии особо ценится туец, обжаренный с луком, каперсами и тушенный в миндальном молоке.



МОЛОКО
Ви-Фит*

0,25 л / ИЗ КОРИЧНЕВОГО РИСА / БЕЗ САХАРА

~~54.20~~
47⁰⁰ ₺

Для получения молока предварительно коричневый рис проращивают, а затем отваривают, делают из него пюре и отжимают.

Вкус у молока из коричневого риса с небольшой кислинкой и легким горько-сладким послевкусием.

Состав: экстракт бурого риса, протеин сои.

Витамины и микроэлементы: А, В1, В2, Е, кальций, железо.



Используют в ягодных коктейлях, смузи, киселях, выпечке.

МОЛОКО
Арой-д кокосовое

400 г / ЖИРНОСТЬ 17-19 %

~~129.60~~
111⁰⁰ ₺

Свежая мякоть полностью созревшего кокоса быстро бланшируется в горячей воде до состояния пюре, которое затем отжимается и нагревается. После охлаждения молоко готово. Напитку свойственны нежный характерный аромат и деликатный вкус.

Состав: кокосовое молоко, вода.

Витамины и микроэлементы: кальций, железо, марганец, медь, витамин С, витамины группы В.



Добавляется в десерты, соусы, супы, выпечку, блюда азиатской кухни, используется при жарке мяса, рыбы.



Идея: Добавив молоко из коричневого риса в любимейшее лакомство британцев — рисовый пудинг, — можно сделать десерт еще полезнее.



Идея: Кокосовое молоко превратит острый и кисло-сладкий суп том-ям в нежный и мягкий том-ям кха-кунг.

Будь готов!

Тематические торты, капкейки, печенья к окончанию школьной поры.

Табрис
ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Закажите оригинальные капкейки и печенья разных вкусов и с авторским декором*



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

КРАСНОДАР

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

НОВОРОССИЙСК

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru

Только в мае: специальное предложение — торт «Детский «Последний звонок»». Количество ограничено. Во всех супермаркетах «Табрис».

* Минимальный срок для предварительного заказа — 5 дней.

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

Привести в форму

8 способов укротить капризный шоколад при помощи «Силикомарт».

подготовила

Лана Степанова



1

2



ФОРМА
**Силикомарт
Мини-плитка**

1 шт. / СИЛИКОНОВАЯ /
для шоколада

~~696.30~~
557⁰⁰ ₺



ФОРМА
**Силикомарт
Макаронс**

1 шт. / СИЛИКОНОВАЯ /
для шоколада

~~696.30~~
557⁰⁰ ₺

Кондитерские силиконовые формы от «Силикомарт» выдерживают температуру от -60 до +230 °С без потери в качестве, поэтому в них запросто можно делать лед для напитков или выпекать фирменные пирожные. Но в первую очередь они предназначены для создания крошечных плиток-неаполитанок, с точностью повторяющих своих классических собратьев — шоколадные плитки.

Форма приготовления шоколада в виде любимого десерта макарон — это свежий подход к процессу. Полтора десятка вкуснейших кругляшек получаются с легкостью: лишь наполните форму теперированным шоколадом и оставьте застывать, а после соедините две шоколадные пластинки любимым кремом. Силикон от «Силикомарт» не теряет своих свойств за более чем 3000 использований.

silikomart®

Итальянская компания
«Силикомарт» специализируется
на изделиях из платинового
силикона



3



ПАРОВАРКА
Силикомарт* ~~1 798.50~~
1 439⁰⁰ ₺
1 ШТ. / СИЛИКОНОВАЯ /
ДЛЯ ШОКОЛАДА

Пароварка с крышкой – идеальный помощник в плавлении шоколада. Благодаря высокой теплопроводности этот процесс не займет много времени, а внутрь не просочится ни одной капли воды. Силикон для форм изготовлен с применением платинового катализатора, что полностью исключает посторонние запахи при использовании. К тому же пароварка оборудована запатентованным кольцом поддержки: удобно и безопасно.

4



ВОРОНКА
Силикомарт* ~~3 159.60~~
2 528⁰⁰ ₺
1 ШТ. / МЕХАНИЧЕСКАЯ /
ДЛЯ ШОКОЛАДА

Заполнить формочки шоколадом, тестом или кремом одним движением руки, как заправский кондитер? Легко! Чтобы шоколад попал по месту назначения, механическая воронка аккуратно дозирует массу, оставляя игривый завиток на каждой будущей конфете. Весь процесс настолько прост, что его можно спокойно доверить детям. Для удобства воронка снабжена стильной и эргономичной подставкой, и ее можно мыть в посудомоечной машине.

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



5



ЕМКОСТЬ
Силикомарт*
1 ШТ. / СИЛИКОНОВАЯ /
ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ И РОЗЛИВА
ШОКОЛАДА

~~818.80~~
655⁰⁰ ₺

Мерный силиконовый стакан от «Силикомарт» рассчитан на 160 мл и закрывается крышечкой. В нем шоколад можно хранить в холодильнике или морозильной камере, а также расплавлять в микроволновой печи: удобно, если процесс приготовления требует времени. А еще у емкости гибкие края и носик, с которыми так удобно разливать по формам непослушную шоколадную массу.



6

6



ИНСТРУМЕНТЫ
Силикомарт*
10 ШТ. / ДЛЯ УКРАШЕНИЙ
ИЗ ШОКОЛАДА

~~2 669.80~~
2 136⁰⁰ ₺

С набором инструментов от «Силикомарт» шоколадом можно покрыть все что угодно – ягоды и фрукты, печенье или даже цветы. Насадки колечками подойдут для работы с орехами и трюфелями разного диаметра, а вилочки – к примеру, для продолговатых пралине сложных форм и кусочков фруктов. Просто водрузите лакомство на стальную насадку, опустите в шоколадную глазурь, выньте и дайте стечь излишкам.



7



ПОДСТАВКА
Силикомарт* ~~2 081.90~~
1 667⁰⁰ ₺
1 шт. / для попкейков
с палочками

Хозяйке больше не придется ломать голову, как эффектно и компактно подать гостям порционные угощения на палочке. Устойчивая двухъярусная подставка из пищевого пластика выручит: в нее поместится сразу 28 попкейков, леденцов или канапе. А в обычные дни вместо сладостей на подставку можно устанавливать живые или искусственные цветы.



8



ЛОЖКА
Силикомарт* ~~2 253.40~~
1 803⁰⁰ ₺
2 шт. / для декорирования

Удобной ложкой для декора можно оставить послание на маленьком пирожке, разрисовать целый торт или добавить пару завершающих штрихов к стейку. Просто наведите шоколадный или иной тягучий соус с консистенцией как у меда, налейте в ложку нужного диаметра (по крупнее или помельче) и наносите рисунок,водя по поверхности блюда или глазури, как если бы вы рисовали чернильным пером.

ДЖЕМ

Каталонский морковный

Универсальный компаньон.

Морковь – уникальный овощ, чьи вкусовые качества позволяют успешно использовать его как в основных блюдах, так и в десертах.



В составе только морковь, сахар, апельсиновый и лимонный соки.



«Кан Беч» придумали свой джем идеальной консистенции из свежей отборной моркови.

Можно добавить к:

- митболам
- мясным и картофельным пирогам
- сырной тарелке
- теплым салатам с мясом и птицей
- выпечке из слоеного теста
- шоколадным маффинам и пирогам



ДЖЕМ
Кан Беч
285 Г / МОРКОВЬ ~~278.50~~
233⁰⁰Р

Все продукты «Кан Беч» готовятся на основе рецептов ресторана семьи Беч, основавшей марку. Морковный джем входит в классическую коллекцию каталонских джемов.



СНЕК

Натуральные кокосовые чипсы

Райский плод и ничего лишнего.



Чипсы произведены в Таиланде, из местных кокосов и по щадящим технологиям. Могут быть как здоровым и легким снеком, так и частью других блюд – каш, мюсли, печенья, тортов, выпечки.

! Богаты железом

«Кинг Айленд» позволяет нам вспомнить тонкий вкус и аромат настоящего кокоса, без отдушек и усилителей вкуса. Высушенная горячим воздухом мякоть зрелого плода режется достаточно крупными, но тонкими ломтиками: так получают кокосовые чипсы.



ЧИПСЫ
Кинг Айленд
40 Г / КОКОСОВЫЕ

~~60.60~~
49⁰⁰₽



Не содержат
масла

Герметичная упаковка, закрывается несколько раз

МАКАРОНЫ

Овощные гарганелли



Гарганелли – яичная паста в домашнем стиле, непременно имеющая форму конвертика-конуса. Благодаря ей паста идеально впитывает оливковое масло и соусы, при этом не размокая.

МАКАРОНЫ

Кашина Ловерина

500 Г / КОНВЕРТИКИ ГАРГАНЕЛЛИ / СО ШПИНАТОМ И ТОМАТОМ

~~394.60~~
319⁰⁰₽

Три цвета итальянской весны.

«Примавера» означает «весенняя»: вкуснее всего она получается с овощами сезона весна-лето. Трехцветные макароны от «Кашина Ловерина» следуют традициям: зеленые окрашены с помощью сушеного шпината, а розовые – вяленых томатов.



Приготовлены на основе ярко-желтой муки семолина, которую получают из твердых сортов пшеницы и яиц, домашних куриц.

Не содержат
ГМО



Настоящая итальянская паста за 8 минут

Мясо

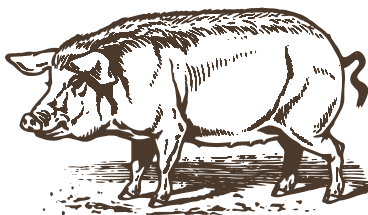
Настоящий испанский хамон

Знаменитый деликатес возвращается.



«Гран Резерва» – хамон 15-месячной выдержки. За этот срок он проходит засолку в морской соли, сушку и вяление в погребах. В итоге мясо хамона становится одновременно плотным и нежным, его вкус и аромат раскрываются полностью.

Традиционно нарезается и употребляется в виде тонких лепестков мяса.



Серрано – хамон, получаемый от свиней белых пород. Испанские фермеры откармливают их натуральными кормами: свиные окорока получают максимально постными, а мясо – превосходным по вкусовым качествам.

Бескостный хамон продается в вакуумной упаковке по 2 кг или нарезается в нужном количестве.



ХАМОН

Пролонго Серрано Гранд Резерва

1 КГ / ВЫДЕРЖКА 15 МЕСЯЦЕВ / СЫРОВЯЛЕННЫЙ / БЕЗ КОСТИ

~~2 875.50~~
2 555⁰⁰₽

Такой хамон испанцы потребляют ежедневно

Оливковое масло, базилик, помидоры черри, дыня – и множество других овощей, фруктов, ягод и видов соуса и хлеба в сочетании с хамоном каждый раз дадут уникальный результат.



ЗАКУСКА

Чипсы по-итальянски



Мостик между снеками и высокой кухней.

Новинка — обжаренные на гриле до хруста рифленые чипсы с одним из самых известных вкусов от «Пата»: из томата и базилика.

Уникальность:

- ♦ на 30 % меньше жирности, чем у большинства чипсов;
- ♦ использование йодированной соли, а не обычной;
- ♦ отсутствие ГМО и глютена.

Итальянский бренд «Пата» производит множество снеков, но особенно славится своими картофельными чипсами. За 30 лет существования «Пата» ее специалисты во главе с владельцем Ремо Гобби разработали уникальную формулу приготовления, сочетающую традиции с инновационными технологиями.

ЧИПСЫ

Пата Гриль

150 Г / КАРТОФЕЛЬНЫЕ /
С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ

~~162.40~~
129⁰⁰Р

Обжарка
только на
высококласном
подсолнечном
масле



AL POMODORO
E BASILICO

SENZA
GLUTINE

CON OLIO DI
GIRASOLE

150g e

НАПИТОК

Желе с натуральным соком



Таиланд выводит напитки на новый уровень с помощью «Могу Могу» — так называемых жевательных соков. Натуральное кокосовое желе «Ната-де-Коко» смешивается в идеальных пропорциях с натуральным же соком фруктов и ягод.

Забавно, вкусно и освежающе.

«Жевательный сок» — удобная и вкусная альтернатива «жемчужным» и «бабл-чаям»: коктейлям из холодного чая и кусочков фруктового желе. В отличие от них, соки не содержат кофеина.



В каждой бутылочке —
→ 25 % сока
→ и 25 %
«Ната-де-Коко».

НАПИТОК

Могу Могу

0,32 л /
СОКОСОДЕРЖАЩИЙ /
МАНГО / КЛУБНИКА

67.11
59⁰⁰ ₺

*Не содержит
искусственных
красителей.*



Есть компакт

Наши помощники в борьбе за порядок воистину не должны загромождать большую часть пространства, которое они же и очистили.

подготовила *СОФИЯ СТАРЦЕВА*

1



Европейский подход к аккуратности

2



1. ГУБКА
Лоджес
2 ШТ. / АБРАЗИВНАЯ / С РУЧКОЙ ~~54.40~~
39⁰⁰ ₺



2. ДОЗАТОР
Тескома Онлайн* ~~715.80~~
1 ШТ. / 350 МЛ / ДЛЯ МОЮЩИХ
СРЕДСТВ **609⁰⁰ ₺**

На первый взгляд, это классический вид кухонной губки. Однако «Лоджес» разработал собственный дизайн: мягкая сторона губки – микропористая, что позволяет чистящему средству хорошо впитаться, но не высвободиться сразу, что предполагает экономичный расход и хорошее вспенивание. Абразивная же сторона губки очищает серьезные загрязнения столь же тщательно, сколь и бережно.

Дозатор от «Тескома» претендует только на скромное пространство, скажем, между мойкой и стеной. При этом его стильный дизайн предполагает еще и удобную подставку для хранения губки. Прочная керамика, нержавеющей сталь и пищевой пластик – гарантия долгой службы дозатора, емкость которого можно мыть в посудомоечной машине или с помощью горячей воды, прежде чем вновь наполнить средством для мытья посуды.

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



3. СУШКА

Тескома Клин Кит

1 шт. / для посуды

~~584.80~~497⁰⁰ ₺

4. КОВРИК

Лоджекс

1 шт. / 46*30 см /
для сушки посуды~~154.10~~119⁰⁰ ₺

На замену многоярусным конструкциям — сушилкам для посуды приходит компактный вариант от «Тескома». С ним можно забыть о приборах, плавающих в стекшей с них воде: эта сушка оснащена вынимающимся «Фальшполом», который ее собирает. Его просто снимать, опустошать и мыть. Посуду можно ставить в сушку, не вытирая полотенцем. Пищевой пластик, из которого она изготовлена, не впитывает запахов, не окрашивается.

Иногда посуду приходится мыть и, соответственно, сушить на природе, на даче, а порой и просто не хочется отдавать много кухонного пространства под сушилки. Коврик от «Лоджекс», небольшой и легкий, изготовлен из «вспененной» антибактериальной микрофибры — материала, который быстро впитывает влагу и так же быстро высыхает сам: достаточно просто расставить на нем вымытую посуду.

Стильное
решение

3

4



5. ПОДСТАВКА

Джозеф Джозеф ~~1 782.00~~
1 ШТ. / БЕЛАЯ / ДЛЯ ГУБКИ
И МОЮЩИХ СРЕДСТВ **1 515⁰⁰ ₺**

Кухонный инструментарий — все эти губки, щетки, емкости, тканевые салфетки, скребки — нужно хранить под рукой, ничего не потеряв и вместе с тем соблюдая правила гигиены. Подставка-органайзер от «Джозеф Джозеф» (горшочек с ручкой-сушилкой, поддон-резервуар для стока воды с чистящими принадлежностями) позволяет легко соблюдать все эти правила. Не громоздкая, легко разбирается для мытья в посудомоечной машине.



6. ГУБКА

Лоджекс ~~105.50~~
12 ШТ. / С АРОМАТОМ
ЛИМОНА / ДЛЯ ПОСУДЫ **79⁰⁰ ₺**

Каждая из этих небольших губок, изготовленных из специального металлического волокна, пропитана моющим средством с лимонным ароматом. Достаточно лишь смочить губку небольшим количеством воды, чтобы его активизировать. Не повреждая поверхностей, она тщательно снимает с посуды гарь, жир и въевшиеся загрязнения. Использовать губки можно по несколько раз: вырывают с мытьем посуды дома, на даче или на пикнике.



Хит от
знаменитого
бренда

*Для нержавеющей
стали, пластика,
керамики, стекла,
эмали*

5

6

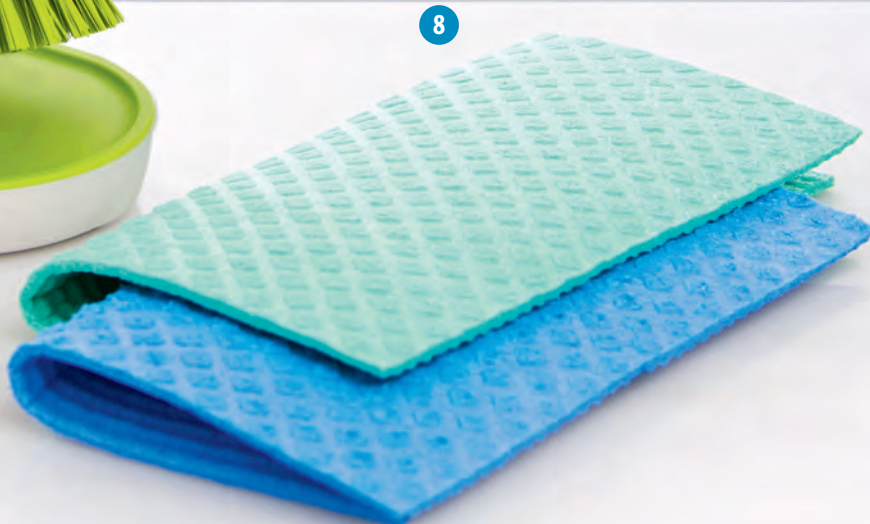


7. ЩЕТКА
Джозеф Джозеф
Пэлм

1 ШТ. / СКРАБ С ДОЗАТОРОМ /
для посуды

~~1 455.00~~
1 237⁰⁰ ₺

Британская марка «Джозеф Джозеф» любит аксессуары из разряда 2 в 1. Так и с щеточкой «Пэлм»: эргономичная ручка – это еще и емкость, куда нужно заливать моющее средство. Регулировать подачу средства из диспенсера легко простым нажатием кнопки: оно тут же вспенивается, а густая щетина дочиста вымоет посуду со сложным рельефом. После использования щетку удобно расположить на подставке: чистота и красота.

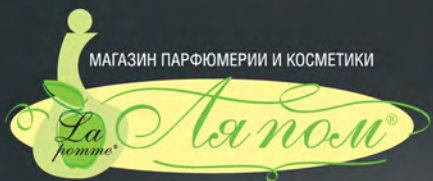


8. САЛФЕТКА
Лоджекс

3 ШТ. / 18*20 CM /
ГУБЧАТАЯ / для уборки

~~94.10~~
69⁰⁰ ₺

Целлюлозные салфетки «Лоджекс» не совершают ошибок многих губчатых салфеток: они отлично впитывают влагу и удерживают чистящие средства, но и отлично выжимаются, не оставляют ворсинок и разводов на поверхности. И подходят для многократного использования, поскольку долго не рвутся, не изнашиваются, не впитывают неприятных запахов и отлично переносят регулярную дезинфекцию.



МАГАЗИН ПАРФЮМЕРИИ И КОСМЕТИКИ

Скидка 25 %

на селективную парфюмерию*



Магазины парфюмерии и косметики «Ля пом» в Краснодаре:

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

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

Скидки по акциям и дисконтным картам не суммируются.

* Период скидок с 29.04 по 31.05.2015 года. Количество товаров, участвующих в акции, ограничено.

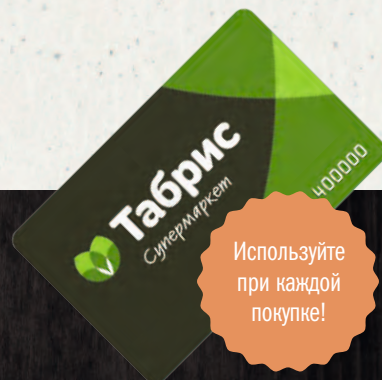
Каталог товаров

На все товары действуют специальные цены
с 29 апреля по 31 мая 2015 года

дисконтная карта

предоставляет скидку на все
товары

3%, 5% или 7%



Удачные напитки для дачного сезона

(стр. 82–89)



Пикниковый арсенал: важные мелочи от зубочистки до сумки

(стр. 141–142)

258



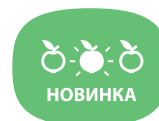
товаров со скидкой
более 20 %

71



товар кубанских
производителей

88



новых товаров

1. СЛОЙКА

**Свердловская
Фирменная**100 Г / ПШЕНИЧНАЯ / НА НАТУРАЛЬНОЙ
ЗАКВАСКЕ~~26.40~~
22⁰⁰₽

2. ХЛЕБ

**Зерновой
Ржано-пшеничный***

250 Г / НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ

~~36.20~~
30⁰⁰₽

Не забудьте
к выпечке
свежее сливоч-
ное масло

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

1. БЛЮДО НА МАНГАЛЕ

Филе индейки*100 Г / ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, СОЛЬ, СПЕЦИИ,
ЛУК, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ~~83.02~~
68⁰⁰₽

2. БЛЮДО НА МАНГАЛЕ

Крылышки куриные*

100 Г / КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ, СОЛЬ, ПЕРЕЦ, ЛУК

~~43.47~~
36⁵⁰₽

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

1. ФОКАЧЧА

**С томатами
и маслинами***140 Г / МУКА, ДРОЖЖИ, МАСЛО ОЛИВКОВОЕ,
САХАР, СОЛЬ, ТОМАТЫ, СЫР, МАСЛИНЫ~~94.50~~
80³³₽

2. ФОКАЧЧА

С чесноком*125 Г / МУКА, ДРОЖЖИ, МАСЛО
ОЛИВКОВОЕ, САХАР, СОЛЬ, ЧЕСНОК~~72.70~~
61⁸⁰₽

Аромат
дымка придает
выпекание
в дровяной
печи

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

1. ГОТОВОЕ БЛЮДО

**Крылышки куриные
Острые**100 Г / ОБЖАРЕННЫЕ / КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ,
СОЛЬ, СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ, ПАПРИКА, МУКА,
КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ~~34.27~~
29¹³Р

2. ГОТОВОЕ БЛЮДО

**Томаты
С оливковым маслом**100 Г / ЗАПЕЧЕННЫЕ / ТОМАТЫ, СОЛЬ,
МАСЛО ОЛИВКОВОЕ, ОРЕГАНО~~39.20~~
33³²Р

Осторожно:
остро и притяга-
тельно!

1. НАБОР

Унаги145 Г / РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ /
РОЛЛ С ОГУРЦОМ~~166.00~~
141¹⁰₽

2. РОЛЛ

Калифорния111 Г / РИС, УГОРЬ ЖАРЕННЫЙ,
ИКРА МОЙВЫ, МАЙОНЕЗ, НОРИ~~169.00~~
143⁶⁵₽

Боле
50 видов
суши и роллов
на заказ

Во всех супермаркетах ТС «Табрис»

1. САЛАТ

**Со спаржей
и куриным филе**

100 Г / СПАРЖА ЖАРЕНАЯ, ФИЛЕ КУРИНОЕ,
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ЛУК,
СОК ЛИМОННЫЙ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ,
САХАР, СОЛЬ, СОУС ТЕРИЯКИ

~~53.80~~
45⁷³₽

2. СЭНДВИЧ

С семгой

225 Г / ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ, СЕМГА
СЛАБОСОЛЕНАЯ, СЫР ТВОРОЖНЫЙ, ТОМАТЫ,
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, САЛАТ ЛИСТОВОЙ

~~135.00~~
114⁷⁵₽



Салаты
смешиваются
при покупке
для сохранения
свежести

1. ПИРОЖКИ

С сердцем и печенью*65 Г / ЖАРЕННЫЕ / ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ,
ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ, СЕРДЦЕ КУРИНОЕ,
ЛУК РЕПЧАТЫЙ, СОЛЬ, ПЕРЕЦ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ~~28.00~~
23⁸⁰₽

2. БУЛОЧКА СЛОЕНАЯ

С шоколадом80 Г / ТЕСТО СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ,
МЕЛАНЖ ЯИЧНЫЙ, САХАР, КАКАО-ПОРОШОК,
ДЕКОР ШОКОЛАДНЫЙ~~28.50~~
24²³₽

По желанию
пирожки
разогреют
при покупке

1. ТОРТ

Медовый Со сметанным кремом

1 КГ / КОРЖИ МЕДОВО-ПЕСОЧНЫЕ, КРЕМ
СЛИВОЧНО-СМЕТАННЫЙ, КРЕМ-КАРАМЕЛЬ,
ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ, ДЕКОР ШОКОЛАДНЫЙ

~~431.60~~
366⁰⁰₽

2. ТОРТ

Шарлотка ягодная из песочного теста

1 КГ / КОРЗИНА ПЕСОЧНАЯ, ВИШНЯ
ЗАМОРОЖЕННАЯ, СЫР ТВОРОЖНЫЙ, КРОШКА
ПЕСОЧНАЯ

~~543.40~~
459⁰⁰₽




1

Превратите
будни
в праздник

2

Ключ к красоте

Неповторимый дар природы

Чтобы результат — сияющая молодость и красота — был налицо, необходимо достигнуть его же изнутри, обеспечив организму бесперебойную работу. Приводя себя в форму перед пляжным сезоном, мы отказываемся от радикальных диет в пользу разумного режима и меню. Употребление достаточного количества питьевой воды — неперенное тут условие. В нынешнем многообразии бутилированных вод ищите воду высшей категории «AQ» АКВИН® (англ.: AQUEEN). Ее уникальный водородный щелочной показатель «AQ» АКВИН® — 7,5 рН, сравним с показателем нашей плазмы — 7,42 рН, а потому служит помощником для организма, препятствуя его преждевременному старению и увяданию, и помогая выработке протеинов. Нет способа лучше настроится на ритм здоровой жизни, чтобы вернуть себе молодость и красоту. 

Питьевая вода «AQ» АКВИН® прекрасно подойдет не только для питья, но и для приготовления широкого спектра блюд от супов и до десертов.



aqueenwater



aq362



aqwater.ru

AQ

вода высшей категории

«AQ» АКВИН® заботится о иммунитете при диетах и физических нагрузках, благодаря оптимальному природному балансу минеральных микро- и макроэлементов.

Добывается из артезианской скважины на глубине 362 м, у подножья Большого Кавказского хребта.





МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Кубай
5 л / ПИТЬЕВАЯ /
НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~54.20~~
43⁰⁰ ₺



ВОДА
Аквин
1,5 л / ПИТЬЕВАЯ /
НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~29.90~~
25⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

83



1. СОК
Еос Био
0,75 л / ЯБЛОЧНО-МАНГОВЫЙ
~~579.60~~
423⁰⁰ ₺

2. СОК
Еос Био
0,75 л / АПЕЛЬСИНОВЫЙ
~~491.40~~
358⁰⁰ ₺

3. СОК
Еос Био
0,75 л / АЙВОВЫЙ
~~432.60~~
315⁰⁰ ₺



4. СОК
Еос Био
0,75 л / МОРКОВНЫЙ
~~387.80~~
282⁰⁰ ₺

5. СОК
Еос Био
0,75 л / ЯБЛОЧНЫЙ
~~327.60~~
239⁰⁰ ₺

Уточняйте о наличии 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

~~118.20~~
~~107.30~~
88⁰⁰ ₺



НЕКТАР
Фруктовый сад
0,95 л / АПЕЛЬСИН / ЯБЛОКО



~~67.40~~
48⁰⁰ ₺



НАПИТОК
Липтон
0,6 л / ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ / ЛИМОН



~~51.90~~
39⁰⁰ ₺

1, 2. СОК / НЕКТАР

Рич

1 л / ГРЕЙПФРУТ / ВИШНЯ

~~117.60~~

85⁰⁰ ₺

3, 4. СОК

Рич

1 л / ЯБЛОКО / ОСВЕЩЕННЫЙ /
АПЕЛЬСИН / С МЯКОТЬЮ

~~101.60~~

78⁰⁰ ₺



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

85



НЕКТАР / СОК

Золотая Русь

0,2 л / ВИШНЯ / АПЕЛЬСИН

~~39.80~~

28⁰⁰ ₺



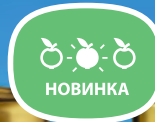
СОК

Золотая Русь

0,2 л / МУЛЬТИФРУКТ / АНАНАС

~~39.84~~

28⁰⁰ ₺





НАПИТОК
Аква-Вайт*
0,5 л / ТАРХУН

~~32.30~~
26⁰⁰ ₺



НАПИТОК
Елисейевский
0,5 л / МОХИТО

~~31.70~~
25⁰⁰ ₺

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



СОК / НЕКТАР
Сады Придонья
1 л / МУЛЬТИОВОЩНОЙ
СО СВЕКЛОЙ / ЯБЛОКО, ВИШНЯ

~~79.90~~ ~~79.10~~
52⁰⁰ ₺



**ЯБЛОКО
ВИШНЯ**
apple-cherry
nectar

НЕКТАР / СОК
Сады Придонья
1 л / ЯБЛОКО, ТЫКВА /
ЯБЛОКО ПРЯМОГО ОТЖИМА / МУЛЬТИФРУКТ



МУЛЬТИФРУКТ
mixed-fruit
juice
100% СОК
БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ
САХАРА

~~74.00~~
52⁰⁰ ₺



Goodini™

Уникальные смеси, интересные вкусы

Весной, после затяжных холодов, натуральные соки — вещь необходимая. Внутренние резервы организма исчерпаны, и добавить в рацион витамины нужно именно сейчас. В ожидании свежих овощей и фруктов из собственного сада восполнить запасы полезных веществ помогут соки. Именно такой 100%-ный сок, в который не добавлены ни сахар, ни консерванты, ни красители, ни ароматизаторы, и стал выпускать московский комбинат «Очаково».

Интересно, что в одной бутылочке «Гудини» могут сочетаться соки из овощей, фруктов и ягод одновременно! Рецептуры смесей уникальны и тщательно продуманы. Ингредиенты подобраны так, что каждый из них обогащает смесь определенными элементами. Такое правильное сочетание витаминов и минералов друг с другом приносит реальную пользу здоровью, а чрезвычайно приятные вкусы смесей нравятся и взрослым, и детям.



- 1** овощная смесь с зелеными травами
- 2** фруктово-овощная смесь с облепихой

- 3** овощная смесь с пряными травами
- 4** мультифрукт

- 5** ягодная смесь с овощами и шпинатом
- 6** апельсин

- 7** мандарин-апельсин

**объем:
0.25 и 0.75 л**

НАПИТОК
Пепси
1,75 л

~~72.40~~
49⁵⁰ ₺



НАПИТОК
Маунтин Дью
1,75 л

~~72.40~~
49⁵⁰ ₺



НАПИТОК
Адреналин Раш
0,5 л / АБСОЛЮТНАЯ ЭНЕРГИЯ
0,5 л / ЯГОДНАЯ ЭНЕРГИЯ

~~105.60~~
79⁰⁰ ₺





🍏🍏🍏
НОВИНКА

КОФЕ
Эгоист Нуар*
1,кг / ЗЕРНО

~~1 314.18~~
1 090⁰⁰ ₺



₹ < 🍏🍏
СУПЕРЦЕНА

НАПИТОК
RC Кола
1,75 л

~~64.70~~
45⁰⁰ ₺

* Уточняйте о наличии 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»

89



НЕКТАР
Любимый Сад
1,93 л / ГРЕЙПФРУТ, ЛИМОН* / ЯБЛОКО / МУЛЬТИФРУКТ*

~~121.00~~
83⁰⁰ ₺

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



🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА

СИТЕЧКО
Аполло Спа

1 шт. / для чая

~~153.60~~
99⁰⁰ ₺



🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА

ЧАЙ
Акбар Цейлон

25*2 Г / ЧЕРНЫЙ / В ПАКЕТИКАХ

~~75.30~~
45⁰⁰ ₺



ЧАЙ
Акбар Голд*

100 Г / ЧЕРНЫЙ

~~141.60~~
85⁰⁰ ₺

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

90 Чай, чайные принадлежности

ТАБРИС № 05 (139) май 15



🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА

ЧАЙ
Ахмад Ти
Цитрусовый сорбет /
Клубничный мусс
20*1,8 Г / ЗЕЛЕНый / в ПИРАМИДКАХ

~~121.80~~
75⁰⁰ ₺

ЧАЙ
Ахмад Ти
Манговое суфле /
Лаймовый пирог
20*1,8 Г / ЗЕЛЕНый / в ПИРАМИДКАХ

~~121.80~~
75⁰⁰ ₺

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



1



2



3



1, 2. ЧАЙ

Майский чай

25*2 Г / ЧЕРНЫЙ / ДУШИСТЫЙ
ЧАБРЕЦ / СМОРОДИНА
С МЯТОЙ / В ПАКЕТИКАХ

~~76.40~~

45⁰⁰ ₺

3. ЧАЙ

**Ричард
Королевский**

90 Г / ЦЕЙЛОНСКИЙ / ЧЕРНЫЙ

~~93.80~~

45⁰⁰ ₺

☞ < 🍏 🍏
СУПЕРЦЕНА



КОФЕ
**Эгоист
Платинум / Приват**
100 Г / КРЕПКИЙ / БАРХАТИСТЫЙ / РАСТВОРИМЫЙ

~~495.40~~
305⁰⁰ ₺



КОФЕ
Эгоист Нуар*
250 Г / ЗЕРНО / МОЛОТЫЙ

~~365.60~~
225⁰⁰ ₺

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



☞ < 🍏 🍏
СУПЕРЦЕНА

КОФЕ
Новодиа Био
250 Г / ЗЕРНО / МОЛОТЫЙ

~~501.60~~
301⁰⁰ ₺

КОФЕ
**Новодиа Био
Дескафенато**
250 Г / МОЛОТЫЙ / БЕЗ КОФЕИНА

~~303.60~~
182⁰⁰ ₺

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

СОВРЕМЕННОЕ ИСКУССТВО КОФЕ

6 упаковок капучино



4 упаковки латте-маккиато



4 упаковки американо



4 упаковки мокко



4 упаковки «Нескви»



4 упаковки эспрессо



НАБОР

**Нескафе
Дольче Густо 8 000⁰⁰ ₺**

4 888 Г / 26 УПАКОВОК КАПСУЛ /

+ КОФЕМАШИНА

9 763.50



ВЫГОДНАЯ ПОКУПКА



ШОКОЛАД

Аматлер

85 Г / ГОРЬКИЙ / КАКАО 50 %

85 Г / ГОРЬКИЙ / КАКАО 70 %

85 Г / МОЛОЧНЫЙ / КАКАО 32 %

~~217.40~~

177⁰⁰ ₺



КОНФЕТЫ

Комильфо

232 Г / ШОКОЛАДНЫЙ МУСС, КРЕМ-БРЮЛЕ /

КАРАМЕЛЬ, ФИСТАШКИ, КЕШЬЮ

~~549.70~~

437⁰⁰ ₺



КОНФЕТЫ

Родные просторы

235 Г / С ВАФЕЛЬНОЙ КРОШКОЙ

~~197.10~~

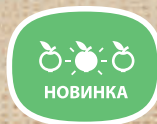
157⁰⁰ ₺



1. КОФЕ
Якобс Монарх
 1,8 Г / РАСТВОРИМЫЙ ~~7.48~~
6⁰⁰ ₺

2. КОФЕ
Якобс Классика
 12 Г / 3 В 1 / РАСТВОРИМЫЙ ~~9.93~~
8⁰⁰ ₺

3. КОФЕ
Якобс Интенс
 16 Г / 3 В 1 / РАСТВОРИМЫЙ ~~9.93~~
8⁰⁰ ₺



4. КОФЕ
Якобс Монарх
 200 Г / МОЛОТЫЙ

~~138.03~~
114⁰⁰ ₺

5. КОФЕ
Якобс Монарх
 75 Г / МОЛОТЫЙ

~~63.47~~
52⁰⁰ ₺

6. КОФЕ
Якобс Монарх Эспрессо
 250 Г / МОЛОТЫЙ

~~223.60~~
183⁰⁰ ₺





КОНФЕТЫ
**Альпен Голд
 Композишн**
 204 Г / АССОРТИ

~~246.60~~
197⁰⁰ ₺



ШОКОЛАД
Милка
 100 Г / МОЛОЧНЫЙ /
 С ЦЕЛЬНЫМ ФУНДУКОМ

~~86.30~~
69⁰⁰ ₺



ШОКОЛАД
Любимые десерты
 85 Г / МОЛОЧНЫЙ / СО ВКУСОМ
 ДЕСЕРТА «МУРАВЕЙНИК»

~~61.60~~
48⁰⁰ ₺



ШОКОЛАД
Российский
 90 Г / ТЕМНЫЙ

~~61.60~~
48⁰⁰ ₺



ШОКОЛАД
**Очень
 молочный**
 95 Г / МОЛОЧНЫЙ

~~61.60~~
48⁰⁰ ₺

Все лучшее — в наборе

Удобный формат подарков от «Табриса».

Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ



Май — это праздники, окончание учебного года, выпускные... Как не потратить уйму времени на хороший и полезный подарок? Вопрос решит предложение от «Табриса»: готовые подарочные наборы. В фирменной упаковке — продукты нашей сети, подобранные по тематике и настроению.

Лучшие предложения мая во всех супермаркетах «Табрис»



СУФЛЕ
Бон Пари
 90 Г / СО ВКУСОМ
 КЛУБНИКИ И ВАНИЛИ

~~86.00~~
73⁰⁰ ₺

МАРМЕЛАД
Бон Пари
Червячки
 75 Г / ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ

~~46.70~~
39⁰⁰ ₺

МАРМЕЛАД
Бон Пари
Джамбл
 40 Г / ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ

~~23.90~~
20⁰⁰ ₺



МАРМЕЛАД
Харибо
Фрути-Буззи
 165 Г / ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ

~~107.50~~
86⁰⁰ ₺



ПЕЧЕНЬЕ
Барни
 165 Г / С МЕДОМ / ДЛЯ ЗАВТРАКА

~~107.00~~
74⁰⁰ ₺

🍏 < 🍏
 СУПЕРЦЕНА



1



3



2

1, 2, 3. КОНФЕТЫ

Мерси

250 Г / МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД / МИНДАЛЬ / АССОРТИ

~~308.50~~

250⁰⁰ ₺



4



5



4, 5. ШОКОЛАД

Мерси*

100 Г / С ОРЕХОМ И МИНДАЛЕМ / МОЛОЧНЫЙ

~~123.88~~

101⁰⁰ ₺



6

6. КОНФЕТЫ

Мерси крокант

125 Г / ФУНДУК, МИНДАЛЬ

~~143.20~~

117⁰⁰ ₺

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



ШОКОЛАД
Бабаяевский
100 Г / ГОРЬКИЙ /
С ЦЕЛЬНЫМ МИНДАЛЕМ

~~73.90~~
61⁰⁰ ₺

ШОКОЛАД
Бабаяевский
100 Г / ГОРЬКИЙ

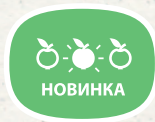
~~71.90~~
59⁰⁰ ₺

ВАФЛИ
Коровка
Рот Фронт
150 Г / ТОПЛЕННОЕ МОЛОКО

~~39.40~~
33⁰⁰ ₺

ПРЯНИК
Тульский
Красный Октябрь
140 Г / С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ

~~33.50~~
28⁰⁰ ₺



ЗЕФИР
Энгри Бердс
1 КГ / СО ВКУСОМ БАНАНА /
ГЛАЗИРОВАННЫЙ

~~252.47~~
205⁰⁰ ₺

ТАРТАЛЕТКИ
Биска
60 Г / 12 ШТ. / МИНИ, / СЛОЕННЫЕ

~~215.90~~
151¹³ ₺



1

2

1. ПАСТА

Финети

45 Г / ИЗ ФУНДУКА И КАКАО /
С ПШЕНИЧНЫМИ ПАЛОЧКАМИ

60.50

49⁰⁰ ₺

2. ПАСТА

Финети

45 Г / ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЕЛЬНЫЕ
ТРУБОЧКИ / С НАЧИНКОЙ ИЗ ФУНДУКА

60.50

49⁰⁰ ₺



3

4

5

6

3. КРУАССАНЫ
7 Дней*

200 Г / С ВАРЕНОЙ СГУЩЕННОЙ

71.80

58⁰⁰ ₺

4. КРУАССАНЫ
7 Дней

200 Г / С КАКАО

71.80

58⁰⁰ ₺

5. КРУАССАНЫ
7 Дней*

200 Г / С КЛУБНИКОЙ

71.80

58⁰⁰ ₺

6. КРУАССАНЫ
7 Дней

200 Г / С ВАНИЛЬЮ

71.80

58⁰⁰ ₺

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



МОРОЖЕНОЕ
СССР*

450 Г / ПЛОМБИР / ШОКОЛАДНО-КЛУБНИЧНЫЙ

~~168.30~~
139⁰⁰ ₺

МОРОЖЕНОЕ
СССР*

450 Г / ПЛОМБИР / ВАНИЛЬНЫЙ / ШОКОЛАДНЫЙ

~~161.70~~
129⁰⁰ ₺

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

102 Мороженое, молочные продукты

ТАБРИС № 05 (139) май15



МОРОЖЕНОЕ

**Лакомство
Хоттабыча
ГОСТ**

80 Г / ПЛОМБИР / ТРУБОЧКА

~~53.10~~
43⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ

Ваш пломбир*
80 Г / ПЛОМБИР /
В СТАКАНЕ

~~39.50~~
32⁰⁰ ₺



МОРОЖЕНОЕ

Ваш пломбир*
70 Г / ПЛОМБИР / ЭСКИМО

~~36.60~~
29⁰⁰ ₺

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



1. ЙОГУРТ
Чудо
0,29 Л / В АССОРТИМЕНТЕ ~~38.50~~
32⁰⁰ ₺

2. ТВОРОГ
Чудо творожок
100 Г / В АССОРТИМЕНТЕ ~~35.30~~
29⁰⁰ ₺

3. МОЛОКО
Кубанская Буренка
0,93 Л / ОТБОРНОЕ / ПАСТЕРИЗОВАННОЕ /
ЖИРНОСТЬ 3,5 % ~~64.10~~
55⁰⁰ ₺

4. МОЛОКО
Кубанская Буренка
0,93 Л / ПАСТЕРИЗОВАННОЕ / ЖИРНОСТЬ 2,5 % ~~58.70~~
50⁰⁰ ₺

5. КЕФИР
Кубанская Буренка
1 Л / ЖИРНОСТЬ 2,5 % ~~60.80~~
52⁰⁰ ₺

6. СМЕТАНА
Кубанская Буренка
0,4 Л / ЖИРНОСТЬ 20 % ~~72.50~~
62⁰⁰ ₺

7. МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
**Кубанская Буренка
Крестьянское**
180 Г / НЕСОЛЕННОЕ / ЖИРНОСТЬ 72,5 % ~~80.90~~
69⁰⁰ ₺



6

7

ДОМАШНЯЯ ЛИНИЯ

новинка

КУБАНСКИЙ
ПРОДУКТ



ТВОРОГ
**Коровка
из Кореновки***
0,2 кг / ЖИРНОСТЬ 12 %

~~55.00~~
47⁰⁰ ₺



СМЕТАНА
**Коровка
из Кореновки**
0,4 л / ТЕРМОСТАТНАЯ /
ЖИРНОСТЬ 20 %

~~68.00~~
58⁰⁰ ₺



МАЦОНИ* / ВАРЕНЕЦ
**Коровка
из Кореновки**
0,4 л / ТЕРМОСТАТНЫЙ /
ЖИРНОСТЬ 4 %

~~35.00~~
30⁰⁰ ₺



ЙОГУРТ
**Коровка
из Кореновки**
0,4 л / ТЕРМОСТАТНЫЙ /
ЖИРНОСТЬ 4 %

~~34.00~~
29⁰⁰ ₺

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

104 Молочные продукты

ТАБРИС № 05 (139) май 15



СЫР
**Савушкин продукт
Российский***
150 г / МОЛОДОЙ / ЖИРНОСТЬ 50 %

~~103.60~~
83⁰⁰ ₺



СЫР
**Савушкин
Творожный ломтик***
150 г / С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ /
ЖИРНОСТЬ 30 %

~~91.46~~
73⁰⁰ ₺

новинка



ТВОРОГ
**Савушкин
хуторок***
0,22 кг / ЖИРНОСТЬ 1 %

~~73.00~~
59⁰⁰ ₺



МОЛОКО
Савушкин*
1 л / ПАСТЕРИЗОВАННОЕ /
ЖИРНОСТЬ 2,5 %

~~53.00~~
43⁰⁰ ₺

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



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

Белорусская крынка

180 Г / ЖИРНОСТЬ 82,5 %

~~97.50~~
60⁰⁰ ₺

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

Белорусская крынка

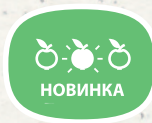
180 Г / ЖИРНОСТЬ 72,5 %

~~91.00~~
55⁰⁰ ₺

Уточняйте о наличии 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»

105



Сыр

**Шонфельд
Гауда**

150 Г / НАРЕЗКА / ЖИРНОСТЬ 48 %

~~127.90~~
105⁰⁰ ₺

ДЕСЕРТ

Джедео*

150 Г / ВИШНЯ, ПЕРСИК, ЯБЛОКО /
МНОГОСЛОЙНЫЙ

~~25.60~~
21⁰⁰ ₺

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



ОРЕХИ
Дары природы
150 Г / КЕШЬЮ / ОЧИЩЕННЫЕ

~~272.70~~
165⁰⁰ ₺



ХЛОПЬЯ
Мюлльон Парас
600 Г / 15 МИНУТ / ОВСЯНЫЕ / КРУПНЫЕ

~~88.20~~
61⁷⁴ ₺

ПЮРЕ
Картошечка
250 Г / ХЛОПЬЯ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

~~96.20~~
66⁰⁰ ₺

106 Снеки, хлопья, пюре

ТАБРИС № 05 (139) май'15



КРЕКЕРЫ
Флакс
150 Г / ЛЬНЯНЫЕ / С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ

~~182.83~~
150⁰⁰ ₺

КРЕКЕРЫ
Флакс
150 Г / ЛЬНЯНЫЕ / С ТОМАТОМ / С ЧЕСНОКОМ

~~169.70~~
139⁰⁰ ₺



БАТОНЧИК

Худеем за неделю

30 Г / ФЕНХЕЛЬ, ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ, МЮСЛИ /
ЧЕРНИКА, ЛЮТЕИН, МЮСЛИ /
ЯБЛОКО, СЕМЕНА ЛЬНА, МЮСЛИ /
В ГЛАЗУРИ

~~26.00~~
20⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

107



БАТОНЧИК

Шелковица с Памира

20 Г / АБРИКОС / ИНЖИР /
МИНДАЛЬ

~~47.25~~
39⁰⁰ ₺

Р < 🍏 🍏
СУПЕРЦЕНА



ПРОДУКЦИЯ СУРИМИ

Вичунай

240 Г / КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ /
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~83.20~~
55⁰⁰ ₺



ПАШТЕТ

Аргета

95 Г / ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ /
ИЗ МЯСА КУРИЦЫ / ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

~~66.50~~
53⁰⁰ ₺

108 Мука, полуфабрикаты

ТАБРИС № 05 (139) май 15



КОЛБАСА

~~327.50~~
**Альто
Кончетто
Тоскана**

135 Г / СЫРОВАЯЛЕНАЯ



МЯСО

~~279.20~~
**Альто
Кончетто
Брезаола**

100 Г / ГОВЯЖЬЕ /
СЫРОВАЯЛЕНОЕ / В НАРЕЗКЕ



МЯСО

~~268.10~~
**Альто
Кончетто
Филетто**

100 Г / КАРБОНАД /
СЫРОВАЯЛЕННЫЙ / В НАРЕЗКЕ

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



МАКАРОНЫ

Барилла

500 Г / № 1 / КАПЕЛЛИНИ

500 Г / № 5 / СПАГЕТТИ

500 Г / № 13* / БАВЕТТЕ

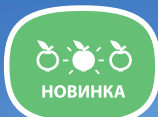
~~88.10~~

72⁰⁰ ₺

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

109



МУКА

Масляный король

400 Г / ТЫКВЕННАЯ

~~135.00~~

110⁰⁰ ₺

МУКА

Масляный король

300 Г / АМАРАНТОВАЯ

~~81.00~~

66⁰⁰ ₺





СОУС
Киккоман
500 МЛ / СОЕВЫЙ

~~553.90~~
388⁰⁰ ₺



СОУС
Киккоман
250 МЛ / САЛАТНЫЙ /
С КУНЖУТОМ

~~383.00~~
268⁰⁰ ₺



СОУС
Киккоман
250 МЛ / МАРИНАД /
ДЛЯ ШАШЛЫКА / ДЛЯ БАРБЕКЮ

~~323.24~~
265⁰⁰ ₺





ПЕЛЬМЕНИ
Цезарь

1 КГ / ГОВЯДИНА, СВИНИНА / КЛАССИЧЕСКИЕ /
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~442.80~~

315⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

111



ПИЦЦА
**Ристоранте
Четыре сыра**
340 Г / ЗАМОРОЖЕННАЯ

300.00
225⁰⁰ ₺



ПИЦЦА
**Ристоранте
Специале**
330 Г / ЗАМОРОЖЕННАЯ

300.00
225⁰⁰ ₺



1, 2. КОНСЕРВЫ
Хангроу

315 Г / БАКЛАЖАНЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ
340 Г / ЦУКИНИ ЖАРЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ

~~226.10~~
135⁰⁰ Р

3, 4. КОНСЕРВЫ
Хангроу

350 Г / ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ ПЕЧЕНЫЙ
350 Г / АЙВАР ОСТРЫЙ

~~191.70~~
115⁰⁰ Р

5, 6. КОНСЕРВЫ
Хангроу

340 Г / БАКЛАЖАНЫ НА ГРИЛЕ
340 Г / БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРЕЧЕСКИ

~~191.70~~
115⁰⁰ Р



КОНСЕРВЫ
**Честный продукт
ГОСТ**
325 Г / ГОВЯДИНА / ТУШЕНАЯ



~~229.20~~
188⁰⁰ Р



КОНСЕРВЫ
**Честный продукт
ГОСТ**
325 Г / СВИНИНА / ТУШЕНАЯ

~~199.90~~
164⁰⁰ Р



ДЫМОВ

<p>ВЕТЧИНА Дымов Для завтрака 1 КГ / ВАРЕНАЯ</p>	<p>607.60 499⁰⁰ ₺</p>	<p>КОЛБАСА Дымов Докторская 1 КГ / ВАРЕНАЯ</p>	<p>551.60 449⁰⁰ ₺</p>	<p>КОЛБАСА Дымов Молочная 400 Г / ВАРЕНАЯ</p>	<p>191.20 159⁰⁰ ₺</p>
---	--	---	--	--	--

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

113



<p>ГОТОВОЕ БЛЮДО 4 Сезона 600 Г / ШАМПИНЬОН ДЕ ПАРИ / ЗАМОРОЖЕННЫЙ</p>	<p>200.50 159⁰⁰ ₺</p>	<p>ГОТОВОЕ БЛЮДО 4 Сезона* 600 Г / КУРОЧКА ПО-ПЕКИНСКИ / ЗАМОРОЖЕННАЯ</p>	<p>181.20 182.20 145⁰⁰ ₺</p>
---	--	--	--

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



СОК / НЕКТАР

Фруто Няня

500 МЛ / ЯБЛОКО, ГРУША / БЕЗ САХАРА / С 3 ЛЕТ

500 МЛ / ЯБЛОКО / ОСВЕТЛЕННЫЙ / БЕЗ САХАРА / С 3 ЛЕТ

500 МЛ / БАНАН / С 3 ЛЕТ

500 МЛ / ЯБЛОКО, СЛИВА / С МЯКОТЬЮ / С 3 ЛЕТ

~~43.60~~
33⁰⁰ ₺



ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

Фруто Няня

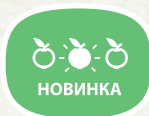
90 Г / ЯБЛОКО / С 4 МЕСЯЦЕВ

90 Г / ВИТАМИННЫЙ САЛАТИК / С 5 МЕСЯЦЕВ

90 Г / ТВОРОГ, ЯБЛОКО, БАНАН / С 6 МЕСЯЦЕВ

90 Г / СЛИВКИ, ЯБЛОКО, АБРИКОС / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~37.20~~
30⁰⁰ ₺



МАРМЕЛАД Свитбокс Пони*

10 Г / С ИГРУШКОЙ

~~99.09~~
81⁰⁰ ₺



СОК Сады Придонья

200 МЛ / ЯБЛОКО ЗЕЛЕНОЕ /

БЕЗ САХАРА / С 3 МЕСЯЦЕВ

ПЮРЕ ОВОЩНОЕ Спеленок*

125 Г / КАБАЧОК / С 4 МЕСЯЦЕВ

125 Г / ТЫКВА, ЯБЛОКО / С 5 МЕСЯЦЕВ



~~19.40~~
13⁰⁰ ₺

~~31.10~~
21⁰⁰ ₺

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



детское питание АГУША



1. ПЮРЕ МЯСНОЕ **Агуша** ~~50.80~~ **41⁰⁰ ₺**
80 Г / ЦЫПЛЕНОК / С 6 МЕСЯЦЕВ

2. ПЮРЕ МЯСНОЕ **Агуша** ~~55.40~~ **45⁰⁰ ₺**
80 Г / ГОВЯДИНА / С 6 МЕСЯЦЕВ



3, 4. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ **Агуша** ~~31.40~~ **26⁰⁰ ₺**
115 Г / В АССОРТИМЕНТЕ



5, 6. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ **Агуша Я сам** ~~37.20~~ **30⁰⁰ ₺**
90 Г / В АССОРТИМЕНТЕ



7, 8. СОК **Агуша** ~~27.20~~ **23⁰⁰ ₺**
200 МЛ / В АССОРТИМЕНТЕ



9, 10. КОМПОТ **Агуша / Агуша Я сам** ~~27.20~~ **23⁰⁰ ₺**
200 МЛ / КУРАГА, ИЗЮМ, ЯБЛОКО / ЯБЛОКО, КЛУБНИКА, РЯБИНА / С 8 МЕСЯЦЕВ



11, 12. СОК **Агуша** ~~43.60~~ **37⁰⁰ ₺**
500 МЛ / В АССОРТИМЕНТЕ





ИГРУШКА
Гидро Форс
1 ШТ. / 300 МЛ / ВОДНОЕ
ОРУЖИЕ / + КАРТРИДЖ

~~1 446.50~~
999⁰⁰ ₺

МЯГКАЯ ИГРУШКА
**Юху и друзья
Аврора**
1 ШТ. / 20 СМ

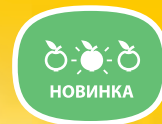
~~720.00~~
489⁰⁰ ₺



ТРУСИКИ
Хэггис*
15 ШТ. / ДЛЯ ДЕВОЧЕК /
ДЛЯ МАЛЬЧИКОВ / ОТ 13 ДО 17 КГ

~~474.20~~
380⁰⁰ ₺

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



ТРУСИКИ
Памперс Пантс
19 ШТ. / ЭКСТРАЛАРДЖ / ОТ 16 КГ
26 ШТ. / МИДИ / ОТ 6 ДО 11 КГ

~~761.20~~
533⁰⁰ ₺

ТРУСИКИ
Памперс Пантс
16 ШТ. / МАКСИ / ОТ 9 ДО 14 КГ
15 ШТ. / ЮНИОР / ОТ 12 ДО 18 КГ

~~529.50~~
371⁰⁰ ₺

1. КАША

**Нестле
Помогайка**

179.30

135⁰⁰ ₺

200 Г / 3 ЗЛАКА / С ЯБЛОКОМ И ГРУШЕЙ /
ЙОГУРТНО-МОЛОЧНАЯ / С 8 МЕСЯЦЕВ

2. КАША

**Нестле
Помогайка**

179.30

135⁰⁰ ₺

250 Г / 8 ЗЛАКОВ / БЕЗМОЛОЧНАЯ /
С 8 МЕСЯЦЕВ

3. КАША

**Нестле
Шагайка**

179.30

135⁰⁰ ₺

200 Г / 5 ЗЛАКОВ / С ФРУКТАМИ
И КЛУБНИКОЙ / МОЛОЧНАЯ / С 12 МЕСЯЦЕВ



1



2



3



4



5



6

4, 5. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

Гербер

130 Г / ТЫКВА / ЯБЛОКО
И ГРУША / ПЕРВАЯ СТУПЕНЬ /
С 5 МЕСЯЦЕВ

~~68.40~~

52⁰⁰ ₺

6. ПЮРЕ ОВОЩНОЕ

Гербер

130 Г / БРОККОЛИ /
ПЕРВАЯ СТУПЕНЬ / С 4 МЕСЯЦЕВ

~~68.40~~

52⁰⁰ ₺



🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
Бейби лайн*
1,5 кг / УНИВЕРСАЛЬНЫЙ / ДЕТСКИЙ

~~700.30~~
499⁰⁰ ₺



🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА

КРЕМ
Пиджеон*
50 г / УВЛАЖНЯЮЩИЙ / ДЕТСКИЙ

~~331.80~~
239⁰⁰ ₺



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Пиджеон*
60 ШТ. / ДЛЯ ДЕТЕЙ

~~148.10~~
106⁰⁰ ₺

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

118 Товары для детей, средства личной гигиены

ТАБРИС № 05 (139) май'18



🍏 < 🍏
СУПЕРЦЕНА

ТАМПОНЫ
Котекс*
16 ШТ. / НОРМАЛ / СУПЕР

~~176.50~~
115⁰⁰ ₺



ПРОКЛАДКИ
**Белла
Перфекта Ультра**
10 ШТ. / РОЗА / С КРЫЛЫШКАМИ
7 ШТ. / НАЙТ / С КРЫЛЫШКАМИ

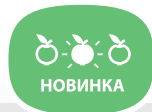
~~75.50~~
64⁰⁰ ₺

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

1. ПЕНА-ГЕЛЬ
Грин Мама
Формула тайги* ~~280.60~~ **239⁰⁰ ₺**
 300 мл / РОМАШКА И БРУСНИКА / для лица

2. ТОНИК
Грин Мама
Формула тайги* ~~150.60~~ **129⁰⁰ ₺**
 300 мл / БРУСНИКА И ЧИСТОТЕЛ /
 для жирной кожи лица

3. ГЕЛЬ
Грин Мама
Формула тайги* ~~245.50~~ **209⁰⁰ ₺**
 300 мл / МАТЬ-И-МАЧЕХА, ЧАЙНОЕ ДЕРЕВО /
 для интимной гигиены



4. ГЕЛЬ
Грин Мама
Формула тайги* ~~174.50~~ **149⁰⁰ ₺**
 100 мл / АЛОЭ ВЕРА И ЛИМОН /
 ТОНИЗИРУЮЩИЙ / для лица

5. КРЕМ
Грин Мама
Формула тайги* ~~239.50~~ **199⁰⁰ ₺**
 50 мл / ВАСИЛЕК И ПШЕНИЦА /
 для кожи вокруг глаз

6. МАСКА
Грин Мама
Формула тайги* ~~250.20~~ **209⁰⁰ ₺**
 170 мл / КИТАЙСКИЙ ЛИМОННИК
 И ХМЕЛЬ / для лица



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



ЗУБНАЯ ПАСТА

**Президент
Вайт / Реноме**

75 мл / ОТБЕЛИВАНИЕ / БЕЛИЗНА И СВЕЖЕСТЬ

~~257.60~~

209⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ПАСТА

**Колгейт
Оптик Вайт**

75 мл / ИСКРЯЩАЯСЯ МЯТА

~~246.50~~

172⁰⁰ ₺

ЗУБНАЯ ЩЕТКА

**Колгейт
Оптик Вайт**

1 ШТ. / СРЕДНЕЙ ЖЕСТКОСТИ

~~279.60~~

189⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ПАСТА

**Колгейт Сенситив
Про Релиф***

75 мл / ЗАЩИТА ОТ КАРИЕСА

~~226.80~~

189⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ПАСТА

Колгейт Сенситив*

75 мл / ОТБЕЛИВАЮЩАЯ / + КОЛГЕЙТ
БЕСПЛАТНО

~~199.20~~

169⁰⁰ ₺

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

1



1. ТАБЛЕТКИ
**БиоМيو
Тотал**

30 ШТ. / С ЭВКАЛИПТОМ /
ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

~~522.10~~
392⁰⁰ ₺

2



2. СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
БиоМيو Колор
1,5 КГ / БЕЗ ЗАПАХА

~~471.20~~
353⁰⁰ ₺



3



3. ЗУБНАЯ ПАСТА
**Сплат
Специал
Шок**

75 МЛ / ОТБЕЛИВАЮЩАЯ /
С КРАПИВОЙ И МЯТОЙ

~~194.55~~
146⁰⁰ ₺

4



4. ЗУБНАЯ ПАСТА
**Сплат
Профешинал
Ароматерапия**

100 МЛ / ЗАЩИТА И УХОД
В НОЧНОЙ ПЕРИОД

~~189.45~~
142⁰⁰ ₺

5



5. ЗУБНАЯ ПАСТА
**Сплат
Профешинал
Лавандасепт**

100 МЛ / КОМПЛЕКСНЫЙ УХОД

~~150.32~~
113⁰⁰ ₺



1



2



3



4

1. ЗУБНАЯ ЩЕТКА

**Орал-Б
Пятисторонняя
чистка**

~~255.00~~
179⁰⁰ ₺

1 ШТ. / СРЕДНЕЙ ЖЕСТКОСТИ

2. ЗУБНАЯ ЩЕТКА

**Орал-Б
ЗД Вайт**

~~152.20~~
114⁰⁰ ₺

1 ШТ. / СРЕДНЕЙ ЖЕСТКОСТИ

3, 4. ЗУБНАЯ ПАСТА

**Блендамед*
Всё в одном /
ЗД Вайт**

~~172.50~~

86⁰⁰ ₺

75 МЛ / 100 МЛ / В АССОРТИМЕНТЕ

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

122 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 05 (139) май 15



ЗУБНАЯ ПАСТА

**Рокс
Волшебное
отбеливание /
Сенсационное отбеливание**

~~301.80~~

227⁰⁰ ₺

74 Г



ЗУБНАЯ ПАСТА

**Рокс
Сенситив**

~~244.30~~

184⁰⁰ ₺

74 Г / ВОССТАНОВЛЕНИЕ И ОТБЕЛИВАНИЕ



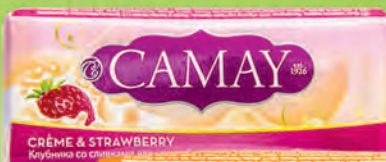
ЗУБНАЯ ПАСТА

**Рокс
Кофе
и ТАБАК**

~~244.30~~

184⁰⁰ ₺

74 Г / КОФЕ И ТАБАК



МЫЛО

Сейфгард

100 Г / ТУАЛЕТНОЕ / КЛАССИЧЕСКОЕ / РОМАШКА

~~53.00~~

37⁰⁰ ₺

МЫЛО

**Камей
Клубничный крем /
Динамик / Романтик**

100 Г / ТУАЛЕТНОЕ

~~45.10~~

32⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

123



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ

Пантин

250 МЛ / 200 МЛ /
В АССОРТИМЕНТЕ

~~212.40~~

170⁰⁰ ₺



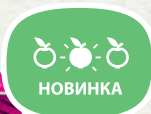
ПИЛКА
Шолл Вельвет
 1 ШТ. / РОЛИКОВАЯ / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ / ДЛЯ СТОП ~~2 403.10~~
1 923⁰⁰ ₺

НАСАДКА ДЛЯ ПИЛКИ
Шолл Вельвет
 2 ШТ. / РОЛИКОВАЯ / ДЛЯ СТОП ~~961.20~~
769⁰⁰ ₺

НОСКИ
Сосу
 2 ПАРЫ / МЯТА / ДЛЯ ПЕДИКЮРА ~~1 419.00~~
949⁰⁰ ₺

124 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 05 (139) май15



СТАНОК
**Жиллетт Венус
 Снап Эмбрейс**
 1 ШТ. / + 1 КАССЕТА / ДЛЯ БРИТЬЯ ~~714.39~~
643⁰⁰ ₺

КРЕМ
**Вит
 Сухая кожа* /
 Бархатная роза**
 100 МЛ / 90 МЛ / ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ВОЛОС ~~321.70~~
257⁰⁰ ₺

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

НОВЫЙ ДИЗАЙН

10:1

ДАЖЕ 10^Е БРИТЬЕ GILLETTE MACH3[®] КОМФОРТНЕЕ^{*}
1^{ГО} ОДНОРАЗОВОЙ БРИТВОЙ



1



1. СТАНОК
**Жиллетт
Мак 3**
1 шт. / + 1 КАССЕТА / ДЛЯ БРИТЬЯ

~~426.40~~
384⁰⁰ ₺

2



2. СТАНОК
**Жиллетт
Мак 3 Турбо**
1 шт. / + 2 КАССЕТЫ / ДЛЯ БРИТЬЯ

~~773.80~~
696⁰⁰ ₺

3



3. КАССЕТЫ
**Жиллетт
Мак 3 Турбо**
4 шт. / ДЛЯ БРИТЬЯ

~~1 181.40~~
1 063⁰⁰ ₺

4



4. КАССЕТЫ
**Жиллетт
Мак 3**
4 шт. / ДЛЯ БРИТЬЯ

~~1 011.60~~
910⁰⁰ ₺

5



5. КАССЕТЫ
**Жиллетт
Мак 3**
8 шт. / ДЛЯ БРИТЬЯ

~~1 783.10~~
1 605⁰⁰ ₺

* По сравнению с Gillette Blue 2 Plus



1. ПЕНА
Тафт Сенсо Тач ~~214.90~~
172⁰⁰ ₺
 150 мл / СВЕРХСИЛЬНОЙ ФИКСАЦИИ /
 ДЛЯ ОБЪЕМА ВОЛОС

2, 3, 4. ЛАК
Тафт Сенсо Тач / Пауэр ~~223.20~~
168⁰⁰ ₺
 225 мл / СВЕРХСИЛЬНОЙ ФИКСАЦИИ /
 БЕЗ ЗАПАХА
 СВЕРХСИЛЬНОЙ ФИКСАЦИИ / ДЛЯ ОБЪЕМА
 ТОНКИХ ВОЛОС
 МЕГАФИКСАЦИЯ / ДЛЯ УКРЕПЛЕНИЯ ВОЛОС



1, 2. ШАМПУНЬ / КОНДИЦИОНЕР
Ли Стаффорд ~~390.60~~
254⁰⁰ ₺
 250 мл / ДЛЯ ВЫПРЯМЛЕНИЯ
 ВОЛОС

3. СПРЕЙ
Ли Стаффорд ~~589.00~~
383⁰⁰ ₺
 200 мл / ЗАЩИТА ВОЛОС
 ОТ ВЫПРЯМЛЯЮЩИХ ПРИБОРОВ

4. КОНДИЦИОНЕР
Ли Стаффорд ~~463.10~~
301⁰⁰ ₺
 250 мл / ДЛЯ ОСВЕТЛЕННЫХ
 ВОЛОС

GARNIER

КРАСКА

Колор Нэчралс

1 ШТ. / В АССОРТИМЕНТЕ

~~136.30~~

102⁰⁰ ₺



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

127



КРАСКА

Кастинг Крем Глосс

1 ШТ. / В АССОРТИМЕНТЕ

~~342.60~~
257⁰⁰ ₺



ГЕЛЬ

Кастинг Санкисс

1 ШТ. / № 01 / № 02 /
ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ ВОЛОС



~~342.60~~
257⁰⁰ ₺



1



1. КРЕМ
Нивея*
50 мл / ВОССТАНАВЛИВАЮЩИЙ /
НОЧНОЙ / для лица

~~199.00~~
149⁰⁰ ₺



2



2. КРЕМ
Нивея*
50 мл / УВЛАЖНЯЮЩИЙ / ДНЕВНОЙ /
для нормальной кожи лица

~~199.00~~
149⁰⁰ ₺



3

3. ТОНИК
Нивея*
200 мл / МАТИРУЮЩИЙ / для лица

~~181.86~~
136⁰⁰ ₺

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

4. КРЕМ-ГЕЛЬ
Нивея*

250 мл / КРЕМ-КОКОС /
для душа

~~110.28~~
94⁰⁰ ₺

5. ГЕЛЬ
Нивея*

250 мл / КИСЛОРОДНЫЙ
КОКТЕЙЛЬ / для душа

~~129.90~~
110⁰⁰ ₺

6



7



6. ГЕЛЬ
Нивея

750 мл / СИЛА ВИТАМИНОВ /
для душа

~~254.52~~
216⁰⁰ ₺

7. ГЕЛЬ
Нивея

250 мл / СИЛА УГЛЯ /
МУЖСКОЙ / для душа

~~148.76~~
126⁰⁰ ₺

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



1. СРЕДСТВО
Лаксион ~~405.70~~
20 мл / для уменьшения
239⁰⁰ ₺
мешков под глазами

2. СРЕДСТВО
Лаксион ~~405.70~~
10 мл / для увеличения
239⁰⁰ ₺
губ

3. ГЕЛЬ
Лаксион ~~405.70~~
15 мл / ЛИФТИНГ ДЛЯ ВЕК
239⁰⁰ ₺

130 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 05 (139) май'15



ШАМПУНЬ / КОНДИЦИОНЕР
Ревёр ~~868.00~~
500 мл / для окрашенных волос
599⁰⁰ ₺



МАСКА
Пьюр Эссенс* ~~539.60~~
7 шт. / золотой состав / для лица
359⁰⁰ ₺

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



1

1. МАСЛО-СПРЕЙ
Нивея Сан
150 мл / СПФ 6 /
ДЛЯ ЗАГАРА

313.00
235⁰⁰ ₺



2

2. ЛОСЬОН
Нивея Сан
200 мл / СПФ 10 /
ЗАЩИТА И ЗАГАР

463.00
347⁰⁰ ₺



3

3. ЛОСЬОН
Нивея Сан
200 мл / СПФ 50+ /
СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ / ДЕТСКИЙ

560.10
420⁰⁰ ₺



4

4. ЛОСЬОН
Нивея Сан
200 мл / СПФ 50+ /
ЗАЩИТА И УВЛАЖНЕНИЕ

560.10
420⁰⁰ ₺



Гель
Ариель Горный родник*
23 шт. / 3 в 1 / в КАПСУЛАХ /
для стирки

~~852.80~~
554⁰⁰ ₺

Гель
Ариель*
23 шт. / 3 в 1 /
в КАПСУЛАХ / для стирки
цветного белья

~~852.80~~
554⁰⁰ ₺

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
Ариель
3 кг / АВТОМАТ /
для стирки / в АССОРТИМЕНТЕ

~~578.10~~
376⁰⁰ ₺

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



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
Тайд Альпийская свежесть / Тайд Колор
3 кг / для стирки / для стирки цветного белья

~~464.60~~
325⁰⁰ ₺

ГЕЛЬ
Тайд Детский / Весенние цветы / Альпийская свежесть
16 шт. / в КАПСУЛАХ / для стирки

~~466.20~~
233⁰⁰ ₺



1. СРЕДСТВО
Ариель
1,105 л / ЛЕНОР-ЭФФЕКТ /
ЖИДКОЕ / ДЛЯ СТИРКИ

510.30
331⁰⁰ ₺

2. СРЕДСТВО
Ариель
1,105 л / ГОРНЫЙ РОДНИК /
ЖИДКОЕ / ДЛЯ СТИРКИ

510.30
331⁰⁰ ₺

3. СРЕДСТВО
Ариель*
1,105 л / ДЛЯ ЧУВСТВИТЕЛЬНОЙ
КОЖИ / ЖИДКОЕ / ДЛЯ СТИРКИ

510.30
331⁰⁰ ₺

4, 5. СРЕДСТВО
Тайд
1,3 л / АЛЬПИЙСКАЯ
СВЕЖЕСТЬ /
ВЕСЕННИЕ ЦВЕТЫ* /
ЖИДКОЕ / ДЛЯ СТИРКИ

510.30
331⁰⁰ ₺



6, 7. СРЕДСТВО
Миф
1,625 л / МОРОЗНАЯ СВЕЖЕСТЬ /
СВЕЖЕСТЬ ЛАНДЫШЕЙ* / ЖИДКОЕ /
ДЛЯ СТИРКИ

510.30
331⁰⁰ ₺

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



СРЕДСТВО

Ласка
Магия Черного /
Магия Белого /
Магия Цвета

2 л / ЖИДКОЕ / ДЛЯ СТИРКИ

~~436.40~~

327⁰⁰ ₺



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

Аттак

1 КГ / УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

~~589.30~~

479⁰⁰ ₺



СРЕДСТВО

Аттак Гель

900 МЛ / ЖИДКОЕ / УНИВЕРСАЛЬНОЕ / ДЛЯ СТИРКИ

~~492.90~~

399⁰⁰ ₺



НОВИНКА

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

Аттак

900 Г / ЗАПАСНОЙ БЛОК

~~460.71~~

379⁰⁰ ₺



ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ
Ваниш

1 л / для ЦВЕТНОГО БЕЛЬЯ

~~307.20~~
230⁰⁰ ₺



АРОМАТИЗАТОР

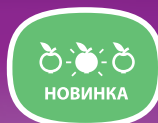
**Глейд Спорт
Новый автомобиль**

7 мл / для АВТОМОБИЛЯ

~~259.80~~
208⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

135



1, 2. КОНДИЦИОНЕР

**Ленор
Свежесть морозного воздуха* /
Аромат свежей сирени**

1,8 л / КОНЦЕНТРАТ / для БЕЛЬЯ

~~347.70~~

209⁰⁰ ₺



3, 4. КОНДИЦИОНЕР

**Ленор
Детский /
Скандинавская весна**

2 л / КОНЦЕНТРАТ / для БЕЛЬЯ

~~347.70~~

209⁰⁰ ₺

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



ТАБЛЕТКИ
Тайфун
20 ШТ. /
ДЛЯ ЧИСТКИ ТУАЛЕТА

328.90
283⁰⁰ ₺

СОЛЬ
Топ Хауз
1,5 КГ / КРУПНО-
КРИСТАЛЛИЧЕСКАЯ /
ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

263.51
225⁰⁰ ₺

ТАБЛЕТКИ
Топ Хауз
16 ШТ. / ЗВ1 /
ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ
МАШИН

258.54
221⁰⁰ ₺

НАБОР
Топ Хауз
1 ШТ. / АЭРОЗОЛЬ +
САЛФЕТКА / ДЛЯ СМАРТФОНОВ,
ПЛАНШЕТОВ

230.38
197⁰⁰ ₺

КАРАНДАШ
Тайфун
1 ШТ. / ДЛЯ ЧИСТКИ
ПОДОШВЫ УТЮГА

50.31
44⁰⁰ ₺



1. СРЕДСТВО
**Комет
Экстра Блеск**
500 МЛ / СПРЕЙ / ДЛЯ САНТЕХНИКИ
190.70
143⁰⁰ ₺

2. СРЕДСТВО
**Комет
Весенняя свежесть***
750 МЛ / ДЛЯ ТУАЛЕТА
183.60
143⁰⁰ ₺

3. СРЕДСТВО
**Комет
Лимон**
475 Г / ДЛЯ САНТЕХНИКИ
53.80
46⁰⁰ ₺

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



СВЕЧА

Эрвик
Золотые сезоны

1 ШТ. / С АРОМАТОМ ПРЯНОГО ЯБЛОКА / С АРОМАТОМ МАНДАРИНА

~~575.10~~

259⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

137



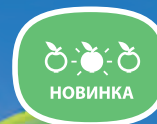
ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА

Амби Пюр
Воздушный

300 МЛ / В АССОРТИМЕНТЕ

~~320.30~~

256⁰⁰ ₺





КЛИПСА

Гардекс Бейби

1 ШТ. / С КАРТРИДЖЕМ / ОТ КОМАРОВ

~~349.88~~

297⁰⁰ ₺



АЭРОЗОЛЬ

Гардекс Экстрим

150 МЛ / ОТ НАСЕКОМЫХ И КЛЕЩЕЙ

~~329.80~~

280⁰⁰ ₺



СПРЕЙ

Гардекс Бейби

100 МЛ / НА ДЕТСКУЮ ОДЕЖДУ / ОТ КОМАРОВ

~~278.80~~

237⁰⁰ ₺



1



2



1. МЕШКИ

Лоджекс

10 ШТ. / 120 Л / ДЛЯ МУСОРА

~~204.00~~

149⁰⁰ ₺

2. МЕШКИ

Лоджекс

31 ШТ. / 30 Л / ДЛЯ МУСОРА

~~161.90~~

109⁰⁰ ₺

3



3. МЕШКИ

Лоджекс Био

15 ШТ. / 10 Л / ДЛЯ МУСОРА

~~192.20~~

128⁰⁰ ₺

4



4. МЕШКИ

Лоджекс

20 ШТ. / 10 Л / ДЛЯ МУСОРА

~~43.20~~

29⁰⁰ ₺



3

3. БИОАКТИВАТОР
Экспель
40 г / для дачных туалетов

~~125.40~~
107⁰⁰ ₺



1

1. БИОАКТИВАТОР
Экспель
55 г / для раковин в ванной

~~370.18~~
315⁰⁰ ₺



2

2. БИОАКТИВАТОР
Экспель
55 г / для раковин на кухне

~~370.18~~
315⁰⁰ ₺



4

4. БИОАКТИВАТОР
Экспель
80 г / для дачных туалетов

~~248.30~~
212⁰⁰ ₺



СПРЕЙ
Москитол
100 мл / ЗАЩИТА
ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ /
ОТ КОМАРОВ

~~174.00~~
148⁰⁰ ₺

ЖИДКОСТЬ
Москитол
30 мл / 60 НОЧЕЙ /
ЗАЩИТА ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ /
ОТ КОМАРОВ

~~147.00~~
125⁰⁰ ₺

ПЛАСТИНЫ
Москитол
10 ШТ. / НЕЖНАЯ
ЗАЩИТА / ДЛЯ ДЕТЕЙ /
ОТ КОМАРОВ

~~42.00~~
36⁰⁰ ₺

140 Средства от насекомых, товары для пикника

ТАБРИС № 05 (139) май'15



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

~~548.80~~
440⁰⁰ ₺



КАРТРИДЖ
Офф Клип-Он
2 ШТ. / ОТ КОМАРОВ

~~253.30~~
203⁰⁰ ₺

1. ЩЕПА
Форестер

1 УПАКОВКА / для шашлыка
С ДЫМКОМ / + ПРИПРАВА ДЛЯ РЫБЫ

135.60
116⁰⁰ ₺

2. РЕШЕТКА-ГРИЛЬ
Форестер*

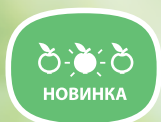
1 ШТ. / 24*30 CM / СО СЪЕМНОЙ
РУЧКОЙ / ЛЕГКАЯ

922.70
784⁰⁰ ₺

3. СУМКА-ОРГАНАЙЗЕР
**Форестер
Мобайл Пикник**

1 ШТ. / для пикника

395.10
336⁰⁰ ₺



4, 5, 6. НАБОР
Форестер

1 ШТ. / для маринования шашлыка из курицы / для маринования рыбы гриль / для маринования шашлыка из мяса / на 3 кг

140.10
120⁰⁰ ₺





ТРУБОЧКИ
Самурай
80 ШТ. / С ЛОЖЕЧКОЙ /
для коктейлей

~~129.20~~
84⁰⁰ ₺



ТРУБОЧКИ
Самурай
100 ШТ. / В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ
упаковке / для коктейлей

~~93.50~~
69⁰⁰ ₺



ПИКИ
Самурай
60 ШТ. / 9 CM / БАМБУКОВЫЕ

~~83.80~~
54⁰⁰ ₺



ЗУБОЧИСТКИ
Самурай
200 ШТ. / БЕРЕЗОВЫЕ

~~33.10~~
23⁰⁰ ₺



142 Посуда, кухонные принадлежности

ТАБРИС № 05 (139) май15



1. ДОСКА
Оада
Тагли и Тагли*
1 ШТ. / 37,5*25 CM /
ДЕРЕВЯННАЯ / С ПЛАСТИ-
КОВЫМ ПОДНОСОМ

~~2 057.40~~
1 499⁰⁰ ₺

2. САЛАТНИК
Оада
Саналивинг
1 ШТ. / 27 CM /
ПЛАСТИК, МИКРОБАН /
ЗЕЛЕНЬ

~~902.00~~
649⁰⁰ ₺

3. САЛАТНИК
Оада
Саналивинг
1 ШТ. / 20 CM /
ПЛАСТИК, МИКРОБАН /
ЗЕЛЕНЬ

~~598.00~~
429⁰⁰ ₺

4. САЛАТНИК
Оада
Саналивинг
1 ШТ. / 13,5 CM /
ПЛАСТИК, МИКРОБАН /
ЗЕЛЕНЬ

~~192.60~~
139⁰⁰ ₺

5. СТАКАН
Оада
Саналивинг
1 ШТ. / 200 ML /
ПЛАСТИК, МИКРОБАН /
ЗЕЛЕНЬ

~~167.20~~
119⁰⁰ ₺

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

1. КРУЖКА

**Элегант
Тоньяна**

1 ШТ. / ФАРФОРОВАЯ С БЛЮДЦЕМ /
ОРАНЖЕВАЯ / ДЛЯ ЧАЯ

~~856.90~~
499⁰⁰ ₺

2. ТАРЕЛКА

**Лидо
Тоньяна**

1 ШТ. / 20 CM / ФАРФОРОВАЯ /
ДЕСЕРТНАЯ / С ЗЕЛеноЙ ПОЛОСОЙ

~~588.00~~
349⁰⁰ ₺



3. ТАРЕЛКА

**Лидо
Тоньяна**

1 ШТ. / 21 CM / ФАРФОРОВАЯ /
ГЛУБОКАЯ / С ЗЕЛеноЙ ПОЛОСОЙ

~~627.20~~
369⁰⁰ ₺

4. КРУЖКА

**Элегант
Тоньяна**

1 ШТ. / ФАРФОРОВАЯ С БЛЮДЦЕМ /
ОРАНЖЕВАЯ / ДЛЯ КОФЕ

~~599.20~~
349⁰⁰ ₺

5. ТАРЕЛКА

**Лидо
Тоньяна**

1 ШТ. / 27 CM / ФАРФОРОВАЯ /
ОБЕДЕННАЯ / С ЗЕЛеноЙ ПОЛОСОЙ

~~627.20~~
369⁰⁰ ₺



Скидки суммируются!

Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Совершайте покупки выгодно.



ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ КОРЗИНА

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



ЖУРНАЛ

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



МАКСИМАЛЬНЫЕ СКИДКИ

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

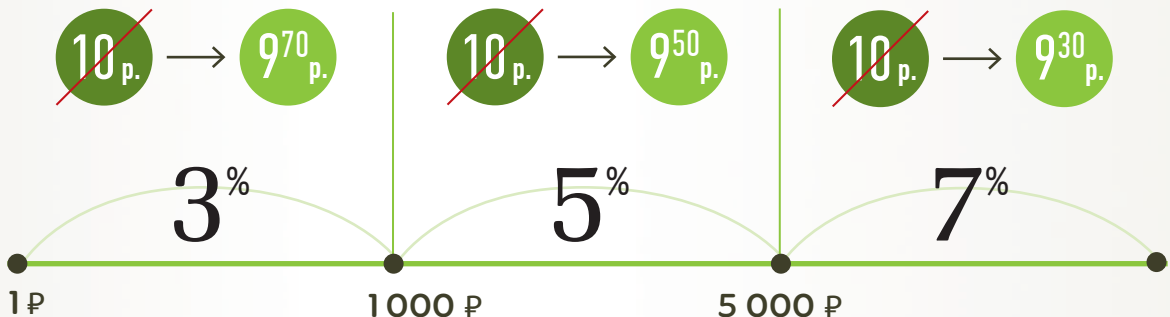
Стоимость на ценнике не является окончательной!

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

Курс на пляж

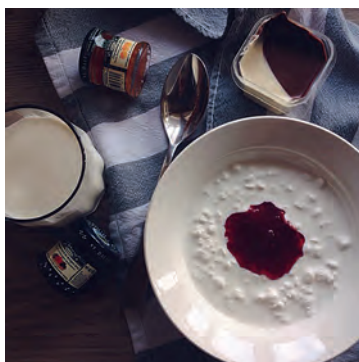


instagram.com/tabris_food

Лето приближается. А потому в тренде — прогулки на природе и здоровое питание — то, что должно привести в тонус перед прекрасным пляжным сезоном. Включайтесь в это движение и делитесь своими идеями и находками в социальных сетях.



gladtoseayou



gladtoseayou творог это прям моя любовь, особенно утром



kpuctamir



kpuctamir очень вкусно



kristikrisii



kristikrisii когда среда - выходной



annavarich



annavarich апельсиновое утро



katerina_lovesea



katerina_lovesea Спасибо @Ka_trin_a за Bite (#tabris_food)



svartimrr



svartimrr #tabris_food #mogumogu #umm

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».



Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Чашка британского

Секрет богатейшего вкуса и аромата чая из Англии.

Каждому времени суток — свой чай: вот что такое чаепитие по-английски. Опираясь на вековые традиции Британии, бренд «Нью Инглиш Тис» из города Ковентри импортирует сорта, выращенные на лучших плантациях Индии и Шри-Ланки. На их основе создаются классические бленды для каждого вида чаепития.



*Особые наборы,
признающиеся в любви
к Лондону, — способ оценить
самые популярные виды
английского черного чая.*



Попробуйте:

- Набор «Время чая»: «Английский завтрак», «Английский полдень», «Лондонский чай»