# ТАБРИС

ТОРГОВАЯ СЕТЬ

03 (137) Март, 2015



как лимоны помогают Лазурному Берегу встретить весну

стр. 18



Версии журнала для мобильных устройств на apps tabris rul

apps.tabris.ru|16+



## Деликатесы мира

Индивидуальные подарочные наборы для милых дам.

Гастрономические коллекции редких лакомств и отборных специй, удивительных сладостей и лучших масел, собранные по индивидуальному заказу по вкусу того, кому корзина будет принесена в дар. Соберите подарочную корзину родным и близким, коллегам и подругам, дорогим учителям или тем, кого вы хотите отблагодарить.



- 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

Екатерина Кащеева

20 марта 2015 года, в день весеннего равноденствия, жители Земли могут наблюдать редкое астрономическое явление: полное затмение Солнца. Начнется оно по московскому времени в 12 часов 12 минут. И хотя длиться оно будет каких-то 2 минуты 47 секунд и полностью будет видно только на Севере, где-то в районе Фарерских островов, известных все больше по поставкам сельди, трески и палтуса, солнечное затмение остается одним из самых ожидаемых моментов года. Но не стоит терпеть до равноденствия и ехать через полмира, чтобы сделать момент своей собственной или чьей-то жизни незабываемым. Сработают и правильно приготовленный кофе утром, выбранный с душой подарок или просто увлекательная история, рассказанная за приготовленным самолично обедом. Ведь это только кажется, что такие мелочи проигрывают перед астрономическими чудесами. К тому же они подвластны вам прямо здесь и сейчас. Идеи для личных чудес мы постарались собрать в мартовском номере журнала.

#### 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:

На улице весна, мартовское солнце сияет вовсю. Но света и позитива никогда не бывает много - и пускай эти яркие лимоны подарят вам их дополнительно.

Каллиграфия: Дмитрий Щетинский

#### НАД НОМЕРОМ РАБОТАЛИ 1

Главный редактор Исполнительный Яна Александровна директор

Алеся Никифорова Полуянова Генеральный директор Зам главного

Борис Зубов пелактопа **Учрелитель** Юлия Попова 000 «TBK-P» Релактор Краснодар, Сафина Шарифова ул. Красная, 202 e-mail: tabris@tabris.ru Арт-директор

«немонн» 000 Проект-менеджер Краснодар. Анна Балясная ул. Московская, 59/1

Издательство

тел. (861) 279-44-33 Бренд-шеф e-mail:

Сергей Синицын, tabris.magazine@newmen.info посол WORLDCHEFS

Редакция в России. Краснодар. международный судья

ул. Ставропольская, 213 по кулинарии тел./факс (861) 234-45-55 Фуд-стилист e-mail: reklama@tabris.ru

Алеся Анисимова Печать Типография Авторы 000 «Первый Евгения Кавун

полиграфический комбинат» София Старцева Адрес: 143405, Московская обл.,

Лана Степанова Красногорский район, Дизайн и верстка п/о «Красногорск-5», Екатерина Миличихина Ильинское шоссе, 4-й км Тел. (495) 343-60-10 Марина Пулина

Корректура Тираж: 60 000 экз.

Сабина Бабаева Распространяется

Фото бесплатно

в супермаркетах «Табрис»: Алеся Анисимова Игорь Глазко 53 000 экз. — Краснодар Shutterstock.com 7000 экз. - Новороссийск

Журнал «Торговая сеть «Табрис» № 03 (137), март-2015

16+

Подписано в печать 20.02.2015. Дата выхода — 01.03.2015.

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

Благодарим за сотрудничество сеть «Т-кафе», ул. Красных Партизан, 173 (2-й этаж), тел. (861) 222-44-07, сайт: t-cafe.ru За предоставление посуды и аксессуаров для съемок раздела СП благодарим магазин WILLIAMS ET OLIVER, г. Краснодар, ул. Головатого, 313, ТРЦ «Галерея», 2-я очередь,

телефоны: (861) 201-93-90, (918) 011-95-44, williams-oliver.ru





на 20 квартир **ЖК «ПЕРСПЕКТИВА»** 

## УГОЩАЕМ СКИДКАМИ!



develug.ru | 2-555-222



ул. Российская / ул. 40 лет Победы



#### Жизнь повышенной комфортности!





проектная декларация на сайте www.develug.ru

## Содержание

*Cmp.* 6 Новинки

*Cmp.* 8 Событие • Крепкие узы



Cmp. 10 Интервью • В целости и сохранности



Cmp. 14 Кубанский производитель • Крупное дело



Тема номера • Лимоны из Ментона



Cmp. 24 По секрету • Легкий хлеб



Cmp. 28 Кухонный арсенал • Проще, да лучше

Cmp. 32

#### Готовим по поводу

• Рецепт соблазнения

Cmp. 36 Продукты месяца



Подарки

• Весенний дар



Cmp. 44

#### Чистое средство

• Волосы в восторге

Cmp. 48

Каталог



#### 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 ОТІЅ от уровня подземного паркинга.
- Подземый 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 пизайн
- 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 AMILLICIDOS CILIES DEOCRATA A ABOTERA



Добавьте позитив во все пункты своего расписания.



консервы Перец Свити Пеnn\*

290 Г / ЗОЛОТОЙ / МАРИНОВАННЫЙ

С этими миниатюрными перуанскими перцами черри не соскучишься. У них сладковатый вкус, бодрящая острота и нежная текстура мякоти, а форма чрезвычайно удобна для фарширования мясом, мягкими сырами, овощами, тунцом. А еще перцы прекрасно подходят для брускетт и песто или на роль гарнира.



семена Агроуспех

1 Г / СПАРЖА ЦАРСКАЯ

Чтобы всегда иметь под рукой свежую зелень, обзаведитесь собственным урожаем, тем более что «Табрис» предлагает новую коллекцию самых разных семян. Так, семена ранней спаржи «Царская» — только одно из этих предложений. Уже к первому срезу они превратятся как минимум в 200 г аппетитных сочных побегов.



БАЛЬЗАМ **ЭОС** 7 Г / КЛУБНИЧНЫЙ ШЕРБЕТ / ДЛЯ ГУБ

Необычный дизайн — только начало. Во-первых, этот гигиенически бесцветный бальзам удобно наносится и отличается стойкостью. Во-вторых, его состав почти полностью состоит из органики: пчелиного воска и масел фруктов, ягод и семян. Потрясающе ароматный, нелипкий, богатый витаминами, он ухаживает за вашими губами — и поднимает настроение.





сыр Грана Падано

1 КГ / ТВЕРДЫЙ / БЕЗЛАКТОЗНЫЙ / ЖИРНОСТЬ 32 %

Натуральный твердый сыр грана-падано приготовлен в Италии по старинной рецептуре. Он обладает ярким вкусом с орехово-фруктовыми нотками и так и просится на сырную тарелку с медом и грушами, а также к соусам и пастам. Созданный из коровьего молока, он тем не менее совершенно не содержит лактозы, что важно для людей с ее непереносимостью.

<sup>\*</sup> Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213.

# «Лазурный поселой «Лазурный дерег»





от дел продаж<sup>\*</sup> 249-10-10

#### Крепкие узы

Брутальные напитки, ром и виски, стали героями зимних встреч Винного клуба.

На исходе января гостям представили коллекцию рома, созданного мастерами с прославленных Карибских островов. Крепкий тростниковый алкоголь с Ямайки, из Доминиканской Республики, с Кубы, Барбадоса и из Гватемалы выдерживался в бочках от 5 до 23 лет. Сложный аромат и элегантный вкус напитков, в которых читался широкий спектр нюансов от ирисок, ванили и шоколада до дымного дуба, требовали соответствующего аккомпанемента. К рому подавали буррито с индейкой и овощами, тунца в травах и хамон с бальзамическим мармеладом и грушей.

А в середине февраля в центре внимания оказался виски из Великобритании и Америки. Героями вечера стали ржаной виски, а также односолодовые и купажированные образцы с выдержкой от 5 до 12 лет. Их легкий маслянистый вкус с оттенками дыма по задумке шефповара «Т-кафе» оттеняли поданные к столу шарики из риса с подкопченным лососем, цыпленок в кислосладком соусе и шоколадный мусс с малиной на ореховых тостах. •





**18 марта, 19.30** (Краснодар)

Стоимость участия **1500** ₽

#### Стоящие вина по демократичным ценам

Достойные органолептические характеристики могут быть присущи не только очень дорогим винам. В этом смогут убедиться гости новой встречи Винного клуба. Ведущий представит шесть отборных красных вин стоимостью до 1000 рублей, соотношение цены и качества которых полностью оптимально. Традиционно к винам будут поданы особые блюда, которые наилучшим образом подчеркнут достоинства напитков.



**25 марта, 19.30** (Краснодар)

Стоимость участия **1500** ₽

#### Признанные в мире кубанские вина

Темой встречи станут благородные напитки производства виноделов Краснодарского края, удостоенные высоких наград на международных конкурсах. Гости узнают не только о достоинствах, принесших этим напиткам признание мировых профессионалов, но и об особенностях образцов, бывших их конкурентами.



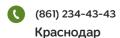
МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

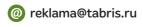


«Т-КАФЕ» КРАСНОДАР, КРАСНАЯ, 16 ТЕЛ. (861) 268-03-03

Требуется предварительная запись. Количество мест ограниченно.

СЕРТИФИКАТ НА ПОСЕЩЕНИЕ ВИННОГО КЛУБА «ТАБРИС» ПОРАДУЕТ ВАШИХ КОЛЛЕГ И БЛИЗКИХ.

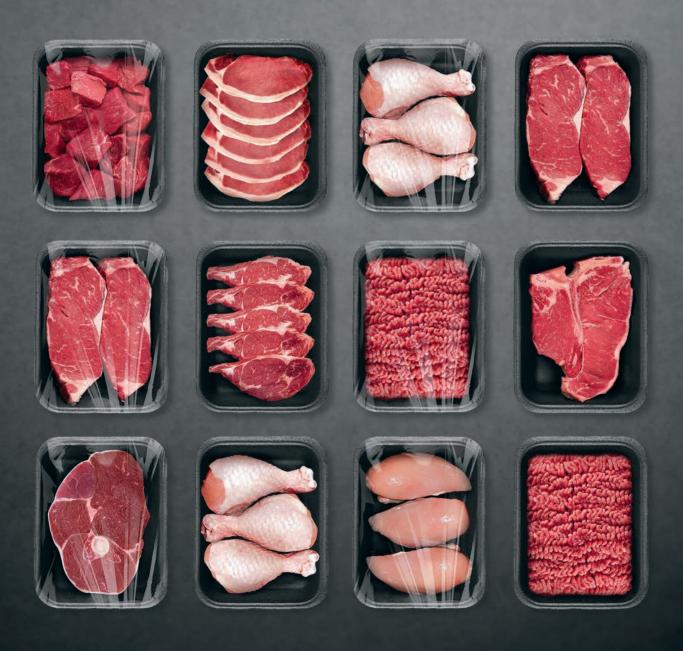






## В целости и сохранности

Очередной этап новой эры сети «Табрис» — сверхсовременная упаковка охлажденного мяса.



Главный маркер, определяющий степень благонадежности супермаркетов, — правильная упаковка свежего мяса. Потому «Табрис» взял на вооружение новую технологию, реализованную благодаря упаковочным материалам «Криовак» (компания «Силд Эйр Каустик») и упаковочному оборудованию от «Мультивак» (Multivac). Специалисты этих компаний ответили на наши вопросы.

Благодаря вашим компаниям в сети супермаркетов «Табрис» появится новый вид упаковки мясных продуктов. Расскажите о ней подробнее.

Для порционного охлажденного мяса и мясных полуфабрикатов мы предложили упаковку в жесткий лоток с применением модифицированной, или защитной атмосферы, так называемые MAP (от англ.: Modified Atmosphere Packaging). Тут необходима специальная упаковочная машина трейсилер (от англ. tray — «лоток» и seal — «запечатывать»). Оператор укладывает мясо в лоток, который после устанавливается в герметичную камеру трейсилера. Трейсилер откачивает воздух из упаковки, подает туда модифицированную газовую среду и затем запечатывает лоток верхней пленкой.

Словосочетание «модифицированная газовая среда» овеяно стереотипами, один из которых в том, что газ будет воздействовать на вкусовые качества продукта.

Атмосфера, которой дышит человек, состоит из смеси газов: около 20 % занимает кислород, 78 % — азот, доли процентов составляют углекислый газ и различные примеси. Это идеальная среда для развития жизни на Земле, но, к сожалению, также идеальная среда для развития разного рода вредных микроорганизмов. И наша задача — предотвратить это. Потому мы и заменяем обычную атмосферу на модифицированную (или измененную). В случае с охлажденным мясом это смесь, состоящая из 60—80 % чистого кислорода и 40—20 % углекислого газа. В такой среде рост бактерий практически останавливается — при этом ни кислород, ни углекислый газ не оказывают негативного воздействия на сам продукт. Напротив: столь высокая концентрация кислорода максимально долго, естественным способом сохраняет натуральный аппетитный красный цвет мяса.



Тамара Родзинская, 000 «Мультивак Рус»



Владимир Черненко, ЗАО «Силд Эйр Каустик»



«Мультивак» — один из лидеров в производстве упаковочного и этикетировочного оборудования, а компания «Силд Эйр Каустик» новатор в производстве упаковочных материалов и средств гигиены производства.



Поиски данной технологии велись около 85 лет.

#### Преимущества новой упаковки



При температуре до +4 °C охлажденное мясо без упаковки или в негерметичной упаковке может храниться 1-2 дня. При той же температуре охлажденное мясо в упаковке МАР хранится до 10-12 дней. Эта же технология работает и с другими продуктами. Например, для мяса птицы срок хранения увеличивается также с 3-5 до 10-12 дней, для твердых сыров - с 2-3 недель до 4-10 недель, для колбасных изделий - с 5-6 до 30-35 дней. Естественно, для каждой приведенной группы продуктов используется своя индивидуальная газовая смесь в определенной пропорции.

Хранение продукта в упаковке MAP с момента его производства и до момента его потребления покупателем никак не влияет на вкусовые качества или аромат продукта и полностью безопасно для человека.

#### Что дает такая технология упаковки?

Во-первых, она позволяет увеличить сроки хранения мяса без применения консервантов или заморозки. Сегодня здоровый образ жизни становится все более популярным и люди, которые его придерживаются и ценят здоровое питание, отдают предпочтение именно чистому продукту, без консервантов.

Во-вторых, упаковка защищает свежий продукт от загрязнений при транспортировке, хранении на складе готовой продукции или на прилавке, исключает лишние контакты с руками. Она герметична, и потому вы смело можете класть запакованное мясо рядом с другими продуктами, не опасаясь, что оно протечет.

В-третьих, упаковка в модифицированной среде при соблюдении указанной температуры хранения увеличивает сроки годности продукта до 10—12 дней. Все это чрезвычайно удобно. Например, вы купили упакованное таким образом мясо, но дома ваши планы изменились и вы решили отложить его приготовление на другой день. Или приобрели мясо впрок. И замораживать его необязательно: если упаковка не вскрыта, мясо в ней может храниться в холодильной камере весь срок годности, оставаясь при этом неизменно свежим. •

Скоро в сети супермаркетов «Табрис» в новой упаковке будут представлены:



разделка свинины



разделка говядины



разделка баранины



разделка домашней птицы



различные виды фарша

Как и в случае с неупакованным продуктом, самым главным требованием остается по-прежнему соблюдение рекомендованной температуры хранения и предотвращение перепадов температур. Поэтому принципиально требования не изменяются. Соблюдение этих правил позволяет достичь максимального срока хранения, указанного на упаковке.

# Кабе XOCПЕР-КЛУб

ЗАКАЗЫВАЙТЕ ВСЕ ЧЕТЫРЕ БЛЮДА СО СКИДКОЙ 25%

2060₽ 1490₽!\*











## Крупное дело

Где, как не на Кубани, производить отменную бакалею?

Человечество питается злаками уже многие тысячи лет, и ни одна цивилизация без них не обходилась. В Европе археологи находят древний ячмень, просо и пшеницу, в Азии — рис, в Америке — маис, амарант и киноа. Эти маленькие неприхотливые зернышки адаптировались к самым разным климатическим условиям и почвам. В какой-то момент люди решили, что каша — слишком простая пища, и предпочли ей более изысканные блюда. Но изысканное не всегда значит полезное, и сегодня крупы вновь присутствуют в рационе всех тех, кто заботится о своем здоровье. Злаки — богатый источник углеводов, протеинов, клетчатки, витаминов, минеральных веществ, а значит и энергии для всего организма.

подготовила Лана Степанова



В 2011 году фирма «Югоптторг-23», выпускающая марку «Кубань-Матушка», получила диплом «Лучшее предприятие оптовой торговли Кубани».

Важно при этом выбрать те, что соответствуют требованиям качества. Местная компания «Югоптторг-23» облегчает этот выбор, выпуская крупы под торговым знаком «Кубань-Матушка». Подробности рассказала коммерческий директор компании Ирина Саенко.

#### Как ваша компания стала заниматься крупами?

В 1998 году, в период кризиса, многие производители зачастую были готовы работать только по бартерной системе: партнеры — фермеры и колхозы — оплачивали наши товары своей продукцией. И в какойто момент мы приняли решение развивать продовольственное направление. Поначалу фирма продавала крупы в промышленной упаковке, но постепенно пришла к тому, что начали фасовать продукцию, удобную для розничной продажи. Нас начали узнавать, объемы заказов на продукцию постоянно увеличивались. Так возникло желание расти дальше и расширять ассортимент товаров и услуг.

### Когда появился торговый знак «Кубань-Матушка» и какие продукты выходят под этим именем?

О торговом знаке мы задумались лет пять назад, а до того выпускали продукцию с простенькой этикеткой «Югоптторг-23». Мы решили дать, наконец, имя нашему детищу и устроили среди сотрудников конкурс на лучшее название. Процесс этот был долгим, но веселым и плодотворным: в 2011 году мы зарегистрировали торговый знак — «Кубань-Матушка». Сейчас компания выпускает сыпучие товары бакалейной группы — крупы, сахар, макаронные изделия, бобовые, арахис, муку, растительное масло. Наша продукция занимает место в сегменте продуктов экономкласс, но эконом относится только к стоимости. Само качество не уступает премиум-позициям. Это под-



Ирина Саенко, коммерческий директор компании «Югоптторг-23»

500 тонн крупы

перерабатывается ежемесячно

>1 000

наименований

товаров бакалейной группы

30 наименований

крупяных и бобовых изделий

#### $\sim$ Настоящий цвет



манная крупа белая или кремовая



овсяная крупа серо-желтая



гречневая крупа кремовая с желтым оттенком



пшено ярко-желтое

тверждается интересом к нашей продукции у покупателей и, как следствие, ежемесячно растущими объемами производства. И пусть в нашем ассортименте нет «экзотических» круп, зато мы с гордостью можем предложить отечественный продукт высочайшего качества.

### Каким же требованиям должны соответствовать крупы, чтобы пройти ваш контроль качества?

К каждому виду крупы предъявляются особые требования. Но в целом зерно должно иметь характерные для культуры естественную окраску и блеск. При неблагоприятных условиях созревания, уборки, перевозки, нарушении режимов сушки и хранения окраска меняется, а блеск утрачивается. Запах и вкус здорового зерна слабовыраженный, почти пресный. Поэтому крупа, имеющая посторонние привкусы и запахи, в пищу непригодна. Мы учитываем это при оценке качества зерен наряду с такими показателями, как органолептические свойства, влажность, содержание или отсутствие примесей и вредителей.

#### С какими производителями вы работаете?

Наши поставщики — крупнейшие отечественные производители, но мы не ограничиваемся только местными производствами. Например, поставляем гречневую крупу и овсяные хлопья из Алтая, пшено — из Ставропольского края. Фирма существует уже более 17 лет, и многие производители сотрудничают с нами практически с самого начала. Их продукция проходила тщательную проверку временем, нашим отделом контроля качества и признанием потребителя, поэтому можно смело утверждать, что мы работаем с отборным продуктом.

#### Где представлены продукты вашей марки?

В основном мы работаем с покупателями Краснодарского края и Северного Кавказа. Нашу продукцию особенно любят жители городов Черноморского побережья. Сейчас активно развиваются отношения с Крымом. А еще мы отправляем свой товар в Израиль. Коммерсант из этой страны побывал в нашем регионе и заинтересовался местной продукцией, особенно гречневой крупой. Ему понравились и качество, и название — так у нас завязались отношения. После оттуда приезжал раввин для знакомства с нашей продукцией и присвоения ей кошерного знака. Отныне «Кубань-Матушка» представлена за рубежом, и при этом со знаком кошерности. •

Под торговым знаком «Кубань-Матушка» в сети супермаркетов «Табрис» представлены:

рис шлифованный, круглозерный и длиннозерный



крупа кукурузная желтая
и белая, манная, ячменная
и ячневая, овсяная, перловая,
пшеничная, пшенная,
гречневая



 горох колотый шлифованный, фасоль красная и белая



- хлопья овсяные «Геркулес»
- сахар-песок



## И вкис, и цвет

Перец бывает не только черным. Убедитесь в этом, собрав коллекцию от «Натуралменте».



Табрис ОТКРЫВАЕМ возможности





Наделен классической остротой и ярким ароматом, возбуждающим аппетит.

К блюдам из лесных грибов, жареному и запеченному мясу, паштетам, дичи; для бульонов, соусов, маринадов, карпаччо.





#### Розовый

Не жгучий, с имбирноцитрусово-можжевеловым букетом вкуса. Многогранный аромат.

К морепродуктам, овощным и фруктовым салатам, мягким сырам, грибам, десертам на основе горького шоколада.



#### Белый

Менее жгучий, нежели черный, но более душистый. Придает блюдам выразительность.

К отварной, паровой, запеченной телятине, говядине, речной рыбе, овощам; для душистых маринадов.



#### Зеленый

Самый пряный и наименее жгучий из всех. Ценится за легкий, освежающий аромат.

К рыбе и птице, приготовленным на гриле; для молочных супов, лазаньи и соусов к красному мясу.



Составьте собственную ароматическую смесь из разных видов перца.



В конце февраля — начале марта Лазурный Берег Франции привлекает тысячи туристов: они съезжаются посмотреть на лимоны в Ментон. Этот городок на побережье Средиземного моря, окруженный великолепными лимонными и апельсиновыми рощами, стал французским относительно недавно — в 1860 году. До того им командовали генуэзцы, князья Монако, правители Сардинии. Сегодня в Ментоне,

что всего в 30 километрах от шумной Ниццы, круглый год царит тишина и покой. И местные жители, коих не более 30 тысяч, живут ожиданием конца февраля. Дело в том, что хоть урожай цитрусовых здесь собирают трижды в год, но больше всего прославленных ментонских лимонов созревает именно накануне весны. Тогда в городе и начинается знаменитый Фестиваль лимонов.

#### « Праздник лимона ⊱

Фестиваль появился на свет в годы, когда Ментон был главным производителем лимонов на континенте. В 1895 году местные отельеры предложили городским властям организовать большой праздник, чтобы скрасить скучную февральскую атмосферу прибрежном городке. В 1896 году праздник прошел впервые. Несколько десятилетий он походил на карнавал в соседней Ницце, ничем особо не вы-

деляясь — шумное шествие ряженых, песни, танцы, фейерверк. Но в 1929 году у него появился цитрусовый привкус. Одному из отельеров



пришла идея провести выставку цветов и цитрусовых в саду гостиницы «Ривьера» (Hotel Riviera). Выставка имела оглушительный успех, и уже в следующем сезоне улицы города в конце февраля стали украшать лимонами и апельсинами. В 1934 году Праздник лимона (Fête du Citron) зарегистрировали официально, и два года спустя он прописался в местном саду Бьов (Les Jardins Biovès). Собственно,

уже более 80 лет Фестиваль лимонов проходит в течение трех недель накануне Великого поста и знаменует финал зимы на Лазурном Берегу.

Фестиваль лимонов в Ментоне в этом году проходит с 14 февраля по 4 марта



Официальный сайт Фестиваля лимонов fete-du-citron.com (16+) Легенда гласит, что Ева перед изгнанием из Рая сорвала плод лимона и решила посадить его на земле, но никак не могла выбрать подходящее место. Увидев живописную бухту Гараван, Ева подумала, что места эти напоминают ей утраченный Рай. Там, где сейчас стоит Ментон, Ева и посадила лимонную косточку.

#### ⇒ СТРОГО ПО СЦЕНАРИЮ

Каждый год у Фестиваля лимонов особая тема. В прошлом году ею стал роман Жюля Верна «Двадцать тысяч лье под водой», в этом же году — Китай. Неменяется талисман праздника — веселый персонаж Джон Лимон. Как и тот факт, что во время фестива-



ля для декораций не используют местные лимоны — они слишком дороги. Из дешевых испанских фруктов сооружают скульптуры и украшают ими повозки для карнавальных шествий. Год от года сооружения все меньше, но все более детализированные. Зрителей действо приводит в восторг, и они не жалеют денег на билеты. Особенно в сад Бьов (Les Jardins Biovès) в центре Ментона, где проходит выставка гигантских скульптур из цитрусовых (Exposition des motifs d'agrumes). Обычно публике представляют 11 композиций, на изготовление которых идет порядка 100 тонн апельсинов и



лимонов. Их крепят на самшитовые гирлянды, зафиксированные на металлическом каркасе. Каждая фигура ростом в несколько метров зачастую не какая-нибудь недвижимость: многие конструкции умеют выпускать пар, струи воды или дым, даже петь. Из цитрусовых строят пирамиды, буддистские храмы, паровозы, башни, фигуры персонажей на заданную тему. А несколько вечеров подряд в саду устраивают музыкальное световое шоу «Сады света» (Jardins de Lumières). Но и это

не главное, ради чего город наводняют туристы. Самое захватывающее — уличные карнавальные шествия. Строго по расписанию каждое фестивальное воскресенье парады проходят вдоль морского берега по Солнечному бульвару (Promenade du Soleil). Яркие колесницы, декорированные тоннами лимонов и апельсинов, в сопровождении ряженых движутся по набережной, наполняя воздух бодрящим ароматом цитрусовых. Акробаты и жонглеры, музыканты и танцоры под бой барабанов развлекают публику под дождем из конфетти. А вечером каждого четверга чинная фруктовая процессия превращается в уличную вечеринку.

Французский писатель Стефан Льежар, коему принадлежит авторство названия «Лазурный Берег», в 1887 году писал о Ментоне: «В этих небольших долинах морской ветер обрушивает на путника пьянящие ароматы лимонных деревьев».

#### ⇒ ПРЯМО С ДЕРЕВА

Разумеется, кухня Ментона «пропитана» лимонным соком. Без него не обходятся меню огромного числа местных бистро и ресторанов. Причем на каждой кухне лимоны добавляют в блюда, приготовленные по старинному фамильному рецепту. Приморским расположением и близостью Ментона к итальянской границе объясняется любовь жителей к морепродуктам и рыбе, свежим

овощам и достаточно простым, но фантастически вкусным их сочетаниям. Туристы и гости праздника уезжают по домам с ворохом впечатлений и кипой кулинарных идей: воплощать уже на своих кухнях, экспериментируя с местными лимонами. Главным ментонским местом для подобных вдохновений заслуженно считается ресторан «Миразур» (Mirazur), открывшийся в 2007 году. Уже в первый год существования он получил две звезды Мишлена благодаря таланту шефа — аргентинца Мауро Колагреко. Будучи одновременно хозяином заведения, он выбрал для ресторана уютное местечко на горном склоне. Отсюда открывается головокружительный



вид на гавань, пляж и город. Особого внимания заслуживает терраса, плавно переходящая в настоящий сад. Помимо ароматных трав, в нем, конечно же, растут лимоны. В меню — свежайшая рыба и морепродукты, овощи, десерты с фруктами, шоколадом и специями. Ресторанные критики в голос рекомендуют умбрину, морскую рыбу, более известную нам как горбыль, с копченым со-

усом и пюре из корня сельдерея. Не меньшей популярностью пользуются свекла с особым бальзамическим соусом и свежим козьим сыром, суп-пюре из пастернака и мусс-мороженое с миндалем — на десерт. К каждому блюду можно заказать оригинальный соус на основе ли-

монного сока, рецепт которого держится в секрете, а то и сладкий лимонный конфитюр, который здесь часто подают к рыбе и мясу.





Цитрусовый сад дворца Карноле (Jardin d'agrumes du Palais Carnolès), окружающий бывшую резиденцию князей Монако (Palais Carnolès), — место, где можно увидеть крупнейшую в Европе коллекцию цитрусовых, более 140 видов.



На праздники во Франции нередко принято готовить лимонные хрустики — простые печенья из муки, масла и лимона, а также кабачковое варенье с дольками лимона и тыкву, консервированную с апельсином и лимоном.

#### ♦ ОТТЕНОК СОЛНЦА ♦

В ментонской кухне встречаются крайне любопытные блюда, являющиеся вариациям более известных. При этом в таком виде их готовят исключительно в здешних краях. К примеру, мало где во Франции можно встретить те же барбаджуаны. Знатокам



узбекской кухни эти пирожки, чаще всего с начинкой из телятины и зелени, напомнят самсу. А при вариациях рецепта могут сойти за эдакие французские чебуреки. В бистро одним из популярных блюд считается сокка — подвид блинов, хоть их и не жарят, а пекут в духовке. Да и готовят не из обычной, а нутовой муки.

Кроме Ментона, кстати, блюдо это считается традиционным в Провансе. Там сокка подают с различными начинками. Но в Ментоне, поскольку Италия близко, сокка больше напоминает пиццу: начинку выкладывают прямо на блин и запекают.

Итальянская пичале — пицца с затиркой из томатов, лука и специй — тоже частый гость на местных столах. Однако лимоны в Ментоне — всему голова. Потому в каждом магазинчике легко найти лимонные джемы, ликеры, олив-

ковое масло с лимоном, лимонное печенье и прочие ментонские лакомства вроде волшебных конфитюров. Вообще, лимон и его составляющие добавляют фактически во все блюда — выпечку, салаты, рагу, соусы и пряные отвары, заменяют им уксус, добав-



В России лимоны появились относительно недавно — в XVII веке. Лимонные деревца привезли из Голландии по монаршему заказу и высадили в оранжереях Кремля. К следующему веку лимоны росли уже в каждом помещичьем саду, причем по всей России. И в советские времена они оставались

в моде: их высаживали прямо в кадках — золотистые ароматные плоды чрезвычайно оживляли будни и особенно здорово смотрелись на подоконниках, когда за окном царила снежная зима.

ТИПИЧНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЕНЮ ЖИТЕЛЕЙ ЛАЗУРНОГО БЕРЕГА эксклюзивно в электронной версии журнала apps.tabris.ru



16+

## «Табрис» в вашем гаджете

Архив журналов и самые свежие выпуски — всегда под рукой.

**Табрис**ОТКРЫВАЕМ

ВОЗМОЖНОСТИ

Получите доступ к лучшим рецептам журнала «Табрис» и первыми узнавайте о новинках и специальных акциях сети супермаркетов. Интерактивная версия журнала «Табрис» легко и совершенно бесплатно скачивается на планшеты и смартфоны, а также позволяет делиться интересными страничками в социальных сетях.

Доступно для смартфонов на Android\*



Доступно на вашем планшете и смартфоне







16+

Версия журнала для мобильных устройств на apps.tabris.ru

# Легкий хлеб

Возрождение традиций как один из вариантов прогресса.





Татьяна Чекарова, технолог хлебной продукции сети супермаркетов «Табрис»

Выпечка хлеба на закваске — давняя традиция, возрождать которую стали недавно как специалисты, так и любители. Ровно два года назад в сети супермаркетов «Табрис» хлеб стали выпекать на основе натуральной закваски, секрет которой был раскрыт местным мастерам французским пекарем Кристофом Зюником. Тогда же в цехах установили специальное оборудование — ферментаторы, что позволяют делать закваску стабильного качества и необходимого для работы объема. Благодаря закваске улучшилось качество хлеба — вкус стал богаче, появился свойственный закваске приятный аромат, корочка стала более плотной, мякиш — пышным и пористым, а крошливость уменьшилась. Такой хлеб достоин стать основным блюдом, а не сопровождением. Подробности о некоторых популярных видах хлеба на закваске рассказала Татьяна Чекарова.

#### Багет фирменный к завтраку

из пшеничной муки

«Багет мы готовим по рецепту Кристофа Зюника. Каждый багет формируется вручную, перед выпечкой делаем характерные надрезы в форме гребешка. Выпечка проходит при высокой температуре, обеспечивающей хрустящую корочку. Мякиш багета — с неравномерной пористостью».



Калорийность: 282,7 ккал / 100 г Срок годности: 72 часа

Bec 1 шт.: 280 г

#### Слойка «Свердловская»

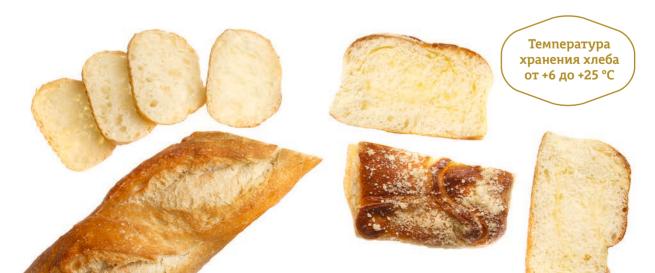
из пшеничной муки

«Традиционная русская сдобная выпечка. Сливочный вкус и слоистую структуру нашим слойкам придает особый маргарин, который мы добавляем при слоении теста. Получается очень вкусная сдоба!»



Калорийность: 384,4 ккал / 100 г Срок годности: 48 часов

Bec 1 шт.: 100 г



### Хлеб «Фирменный бездрожжевой ржано-пшеничный»

хлеб формовой из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки

«Он схож с «Европейским»: в его составе тоже больше закваски по сравнению с дрожжевым хлебом. Однако, в отличие от «Европейского», в этом хлебе содержится ржаной солод, придающий ему солодовый вкус и аромат. Пористость его более крупная».



Калорийность: 219,6 ккал / 100 г Срок годности: 72 часа Вес 1 шт.: 400 г

Усваивается хлеб на закваске лучше, чем дрожжевой, а потому, несмотря на сложность технологии, хлебу на натуральной закваске и отдается предпочтение в пекарнях сети супермаркетов «Табрис».





из пшеничной муки

«Наша «визитная карточка». Мы выпекаем его с открытия первой пекарни в июне 2007 года (в супермаркете на ул. Красных Партизан). После он разошелся по всем пекарням, где его покупали на ура. Кристоф Зюник остался от этого лаваша в восторге и даже увез рецепт с собой во Францию. Каждый лаваш мы формируем вручную. Мякиш получается очень пористый, поры большие, корочка лаваша тонкая и хрустящая».



Калорийность: 234,5 ккал / 100 г Срок годности: 72 часа Вес 1 шт.: 450 г

Благодаря новой технологии в собственных пекарнях сети «Табрис» стали выпекать хлеб:

- «Столичный»
- «Нарезной»
- Пасхальные куличи
- Караваи свадебные
- Сдобу и слоеные изделия
- Булочные изделия
- Ржано-пшеничный хлеб

- Мини-багет
- Булочки бездрожжевые пшеничные
- Булочки с луком бездрожжевые
- Хлеб по-деревенски с оливками
- Хлеб фирменный с орехами и сухофруктами



#### Чабатта пшеничная

из пшеничной муки

«Классический итальянский хлеб, для которого характерна неравномерная пористость мякиша (маленькие и большие поры). Мы добавляем в тесто нерафинированное оливковое масло, что придает чабатте особый вкус и аромат, а также особенную корочку».



Калорийность: 215,3 ккал / 100 г Срок годности: 72 часа Вес 1 шт.: 350—380 г

Состав натуральной закваски: стартовая закваска, которая придает жизненную силу всей смеси, вода питьевая и мука пшеничная общего назначения.

«Качество закваски определяется органолептически (вкус, цвет, запах), также ежедневно замеряется показатель рН закваски».

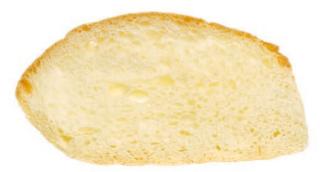
#### Хлеб «Европейский»

из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки

«Обзаведясь специальными формами для расстойки, мы начали производить хлеб под названием «Европейский» — он бездрожжевой и с добавлением диетических пшеничных отрубей. Пока делаем его в пекарнях супермаркетов на Сормовской, Красных Партизан и Тургенева, а скоро будем и в новом супермаркете на ул. Кубанской Набережной. В составе хлеба больше закваски по сравнению с дрожжевым хлебом. Он имеет приятный вкус с кислинкой и содержит большое количество полезной пшеничной клетчатки. Для «Европейского» характерны мелкопористый мякиш и рустикальная корка с подрывами, отделанная ржаной мукой».



Калорийность: 212,1 ккал / 100 г Срок годности: 72 часа Вес 1 шт.: 510 г









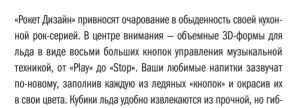




Рокет Дизайн Чиллерс

1 ШТ. / ДЛЯ ЛЬДА

465.30 39900 P





ЛОПАТКА **Аполло** Идея\*

1 ШТ. / БЕЛОЧКА / НЕЙЛОНОВАЯ

103.60 91<sup>00</sup> ₽

Бренд «Аполло» изобрел кухонного помощника — белку-летягу из пищевого пластика, что служит лопаточкой для перемешивания и переворачивания блюд. Ее широкий выпуклый хвост (рабочая часть лопатки) покрыт выпуклыми пупырышками, которые не

и антипригарное покрытие. К тому же она удобно располагается на столе, не пачкая поверхность.

позволяют еде соскальзывать или прилипать. Не царапает тефлон

кой формы одним нажатием.











1 260.00

1 ШТ. / ПРЕСС ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА

**Ф**ьюжинбрендс **1 111**<sup>00</sup> **₽** Тендер\*

Мясо после отбивания должно быть не только нежным, но и цельным. Пресс из пищевого силикона, сделанный по принципу скалки, поможет вам добиться такого результата без усилий. Преимущества перед молоточком для отбивания? Мясо будет отбито тонко и равномерно, а брызги мясного сока не запачкают все кругом. Прессом можно также раскатывать тесто для пиццы или тонких пирогов, чтобы не поднялось.



СОКОВЫЖИМАЛКА Фьюжинбрендс Цитрус Под\*

556.50 489<sup>00</sup> ₽

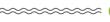
1 ШТ. / КОНТЕЙНЕР

Выжать сок из цитрусовых не так-то просто: семена и мякоть зачастую приходится удалять вручную, а липкий сок пачкает руки и одежду. Поместите внутрь этой компактной соковыжималки половинку цитруса и сожмите в ладони стенки из гибкого пищевого силикона. Специальные фильтры удержат семена и мякоть, и вы получите сразу отфильтрованный сок. Ее также можно использовать как контейнер для хранения надрезанных фруктов.

<sup>\*</sup> Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск), ул. Кубанской Набережной, 25.











1 ШТ. / С ДВОЙНЫМ ЛЕЗВИЕМ / ДЛЯ ОВОЩЕЙ

Стандартные овощи для супов, салатов и рагу (морковь, свекла, картофель) подвергаются стандартным процедурам: очистке и шинковке. Но даже этот процесс станет проще с пиллером «2 в 1»: с одной стороны — лезвия для чистки, с другой — для шинковки. Управляться с девайсом удобно благодаря ручке из меламина, исключающей скольжение, а для хранения стальных лезвий придуманы крышки-футляры.







доска **Континента Венге**\* 3 397.40 2 890<sup>00</sup> ₽

1 ШТ. / 23\*17 СМ / РАЗДЕЛОЧНАЯ

Немецкий бренд «Континента» изготавливает прекрасные в своей лаконичности разделочные доски из отборной древесины. Например, для модели темного цвета используется дерево венге: крупноволокнистое, как и должно, грубое и твердое (доска, впрочем, обработана, так что занозы не страшны). Она устойчива к давлению, плесени, грибку и насекомым. Не впитывает запахов. Ее можно использовать для приготовления или подачи блюд.

666.00

**575**<sup>00</sup> ₽











1 ШТ. / С МАГНИТОМ / ГОЛУБОЙ



<sup>терка</sup> Омада Гровиера\* 1 003.40 **859**<sup>00</sup> ₽

1 ШТ. / 13 СМ / С КОНТЕЙНЕРОМ

Крючков для одежды и полотенец никогда не бывает много, будь то родной дом или гостиница, особенно если вы привыкли к удобным вешалкам. «Гоу Хук», миниатюрные переносные крючки из плотной и гибкой резины, просто носить с собой и вешать: на душевую штангу, ручку коляски, дверную ручку, ветку — куда угодно. Колечко, смыкающееся с помощью магнита, выдержит вес до 1,3 кг.

Терка сконструирована так, что продукты, измельченные с помощью лезвия, тут же попадают в контейнер; оттуда их можно сразу высыпать, приподняв лезвие, либо оставить их внутри, закрыть специальной крышечкой и оставить на хранение в надежном контейнере. Хоть устройство стилизовано под ломтик сыра, терка подойдет практически для любых продуктов.

<sup>\*</sup> Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск), ул. Кубанской Набережной, 25.

# Рецепт соблазнения

Кем бы вы ни были, чем бы вы ни занимались, приготовление блюд с афродизиа-ками — прекрасный подарок для тех, кто вам по-настоящему дорог.



## **Сергей Синицын** международный судья по кулинарии, телеведущий

и бренд-шеф

РЕЦЕПТ СОБЛАЗИТЕЛЬНОГО ДЕСЕРТА

эксклюзивно в электронной версии журнала apps.tabris.ru



16+

У каждого народа найдется список продуктов, считающихся необходимыми для романтической трапезы. И насчитывает он, как правило, несколько десятков названий. Говорят, что они могут не только возбуждать страсть, но и улучшать общее самочувствие и дарить состояние радости. В любом случае удовольствие от приготовления и возможности разделить созданное вашим талантом с самым близким человеком вы испытаете точно. Ed War Avi

#### Кофе в постель

### Натуральный кофе с шоколадом, корицей и чили

10 минут / 2 порции

#### Ингредиенты

Свежемолотый обжаренный кофе -4 ст. л. Перец чили красный Сахарный песок -2 ст. л. Молоко 3,2%-ное -150 мл Мед жидкий  $-\frac{1}{2}$  ч. л. Шоколад черный -15 г

#### Приготовление

- 1 В турку насыпать кофе, добавить соль, сахарный песок, мед, стакан воды, перемешать кофе палочкой корицы и варить на среднем огне, пока кофе не поднимется на 1 см.
- Добавить чили, перемешать и дать настояться 1—2 минуты.
- 3 В отдельном сотейнике разогреть молоко, не доводя его до кипения, перелить в глубокий стакан, добавить тертый шоколад и взбить блендером до появления пенки.
- 4 Пенное молоко разлить на 2 бокала. Снять ложкой верхнюю часть кофейной массы, тонкой струйкой вливать кофе в стакан с молоком.
- 5 Подавать с имбирным печеньем.

#### Легкий суп

### Суп-крем из шпината с орехами, чесноком и медовой сметаной

20 минут / 2 порции

#### Ингредиенты

#### Приготовление

- **1** Лук-порей нарезать шайбами, промыть и просушить, у чеснока удалить сердцевину.
- 2 Обжарить чеснок и лук в оливковом масле до карамелизации, добавить свежий шпинат (можно замороженный), быстро перемешивать, пока листья не осядут, посолить, добавить горячий бульон, выжать лимон и взбить до однородного состояния, разбавляя бульоном до нужной консистенции. Разлить в тарелки.
- 3 Сметану перемешать с медом, добавить маленькими капельками в суп, посыпать измельченными орехами.



соль **Натуралменте**200 Г / МОРСКАЯ /
С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ

119.90 **9900P** 



масло **Сан Леандро Е.V.** 0,25 л / ОЛИВКОВОЕ /

КИСЛОТНОСТЬ 0.8 %

247.40 199<sup>00</sup>₽

Легкий суп со шпинатом быстро и просто готовится, богат белком и фитонутриентами, придаст чувство насыщения и легкости одновременно, а сметана с имбирем улучшит настрой и придаст энергии.

#### Идеальный гарнир

### Гречка с медом, томатами черри и вешенками

2 суток на замачивание + 40 минут / 2 порции

#### Ингредиенты

Гречневая крупаМасло оливковое -2 ст. л.зеленая -1 стак.Соль -2 щепоткиВода -1 стак.Кедровые орехи -1 горстьМед гречишный -2 ч. л.Перец черныйТоматы черри -2 горстисвежемолотый -2 щепоткиЛук репчатый -1 шт.Масло грецкого ореха илиГрибы вешенки -200 гкунжутное -1 ст. л.

#### Приготовление

- 1 Залить гречку кипяченой водой и оставить на 2 суток, пока она не прорастет, перемешивая 1—2 раза в день. Слить лишнюю воду.
- 2 Лук нарезать кубиками, вешенки измельчить, обжарить с луком на оливковом масле в глубокой кастрюле, посолить, добавить проросшую гречку и немного воды, разрезанные на 2 части томаты черри, накрыть крышкой и слегка пропарить на слабом огне.
- 3 Добавить черный молотый перец, мед, ореховое или кунжутное масло, кедровые орехи и перемешать. Подавать как самостоятельное блюдо или гарнир к мясу или морепродуктам.

#### Основное блюдо

#### Спагетти с морепродуктами в сливочно-коньячном соусе

20 минут / 2 порции

#### Ингредиенты

Морской коктейль или мидии  ${\bf c/m}-2$  горсти Спагетти из твердых сортов Масло оливковое -2 ст. л. Коньяк -25 мл Соль -2 щепотки

**С**ливки **33%**-ные  $-\frac{1}{2}$  стак. **Томаты** 

**Соевый соус** -1 ст. л. **перетертые** -2 ст. л.

**Базилик зеленый** — 2 ветки

#### Приготовление

- **1** Спагетти отварить до состояния аль-денте, как указано на упаковке.
- 2 Морепродукты разморозить, смешать с оливковым маслом, слегка обжарить, добавить коньяк, фламбировать, добавить сливки, соевый соус, перетертые томаты, рубленые листья базилика и мед.
- 3 Спагетти выложить в середину тарелки, закручивая их при помощи вилки, в центр выложить морепродукты и полить оставшимся соусом. Подавать в качестве основного блюда для романтической трапезы.



КРУПА

#### Ведрусса

400 Г / ГРЕЧНЕВАЯ / ЗЕЛЕНАЯ / ДЛЯ ПРОРАЩИВАНИЯ

82.70

6900₽



МАКАРОНЫ

**Ди Мартино Бронзо** 500 г / Био / СПАГЕТТИ

-174.50 **139**<sup>00</sup>₽

## Победа белого

Моденский бальзамик — в удобном спрей-формате.

Редкий соус, масло или специи могут заменить бальзамический белый уксус из итальянской Модены. Его сладковатый вкус и аромат обретают новые нюансы в зависимости от блюд, в которые бальзамик добавляют, и напитков, которые к ним подают.







#### Заправка

Приготовьте один из своих любимых салатов: из зелени, злаков, с добавлением мяса, бобовых, птицы, морепродуктов или других ингредиентов. Сбрызните белым бальзамиком (регулировать количество просто благодаря спрею), перемешайте — или подайте сразу.

#### Тлазирование

Сияющая глянцевая корочка филе говядины, тунца и других мясных или рыбных блюд на ваш вкус получится, если запечь их в бальзамической глазури. Впрочем, отлично подойдет она и к запеченным овощам, придав новизны вкусу и необычности — текстуре.

#### Декорирование

Прозрачные капли белого бальзамика — прекрасный эстетический штрих. Благодаря спрейнасадке вы легко украсите ими аппетайзеры и десерты: сыры, брускетты, тарталетки, фруктовую и ягодную нарезку, мороженое, парфе, панна-котту.



**Табрис** открываем возможности



В составе — белый винный уксус, сусло из белого винограда.

#### ПЕЧЕНЬЕ

### Выпечка с лимонным курдом



Волшебный десерт для детей и взрослых.



Печенье можно смело обмакивать в чай и другие напитки: хрустящая структура не даст размокнуть. Превосходно подходит к йогуртам, молочным смузи и просто к молоку.

печенье Ту Бай Ту Джордж и Дракон

100 Г / СДОБНОЕ / С ЛИМОННЫМ КУРДОМ

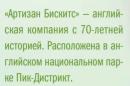
345.90

27500₽



Приготовлены вручную, по классической английской рецептуре, без искусственных компонентов.

Дивный лимонный аромат и мягкий вкус — результат щедро добавленного в тесто натурального английского лимонного курда, лучшей пшеничной муки и сливочного масла.





Оттиски Джорджа и Дракона на каждом печенье получены с помощью настоящих винтажных бронзовых прессов, которые пекарня хранит уже много лет.

#### Джем

## Весенние фрукты

Содержит: железо, пектин, бета-каротин, витамины



джем **Кан Беч** 270 Г / ВЕСЕННИЕ ФРУКТЫ

294.10 235<sup>00</sup>₽

«Кан Беч» — семейный бизнес из Каталонии, выпускающий множество фруктово-овощных соусов, спредов и джемов по оригинальным рецептурам.



В составе сладость персика и вишни чуть смягчена добавлением лимонного сока. Таким образом достигается освежающий, неприторный вкус.

Каталонская весна круглый год.

Без искусственных консервантов.



Джем хорош в качестве отдельного спреда, заправки для фруктово-ягодных салатов, аккомпанемента к мягким сырам. Производители также рекомендуют приготовить соус для мяса и птицы на основе этого джема, яблочного уксуса, красного вина, имбиря и измельченного лука.





#### МАРМЕЛАД

### Апельсин с виски



мармелад **Дарлингтон** 340 Г / АПЕЛЬСИН / С ВИСКИ 312.00 **249**<sup>00</sup>₽

Особенность этого джема — плотная структура и кусочки апельсинов. Он приготовлен по домашнему рецепту, согласно которому фрукт не измельчается, а нарезается мелкими дольками.

Скотч встречает померанец.



Севильский апельсин, или померанец, — идеальный фрукт для мармеладов и джемов: в целом виде он слишком жесткий и горьковатый, но продукты на его основе получаются восхитительно ароматными, кисло-сладкими и цельными.





3 % настоящего шотландского виски (скотча) в составе каждой баночки мармелада добавляют вкусу пикантности.



Такой мармелад считается прекрасным пикантным сопровождением к творогу, выпечке, взбитым сливкам. При желании к нему можно добавить свежемолотый перец и подать в качестве соуса к мясу птицы.



#### ДЕСЕРТ

## Вишневый курд с бренди

Удвоенная прелесть темных вишен.



Пироги, маффины, блины и панкейки с добавлением этого курда станут только лучше. Особенно хорош вишневый курд с десертами из темного шоколада или орехов.

Нежная, но густая консистенция курда достигается

с помощью добавления

трех видов масла, полученных этическим способом.

«Пьяная вишня» по британскому рецепту



293.00 **233**<sup>00</sup>₽ Вкус курда — идеальный баланс вишневой кислинки и сладости. В составе — не менее 38 % концентрированного сока спелых темных вишен и 1 % отличного,

согревающего вишневого бренди.



#### Смесь

### Белая полента с каштанами



Смело экспериментируйте с рецептами: по-

Натуральный, многофункциональный итальянский микс.

ГАРНИР Натуралменте 300 Г / ПОЛЕНТА БЕЛАЯ / С КАШТАНАМИ

Полента именно белого цвета наиболее популярна в южноитальянской кухне.

313.30 24900₽



По сути, полента - кукурузная

Мелко молотые каштаны, белые грибы и лукрезанец в составе смеси оживят привычную версию поленты.

мука, но полученная особым способом: зерна молодой кукурузы перемалывают меж каменных жерновов; крупинки должны быть крупнее, чем у муки обычной.



Соус

## Песто из черемши

Вечнозеленый компаньон ко многим блюдам.

«Монтанини»— семейная компания из Пармы. С 1974 года производит натуральные овощные закрутки по традиционным итальянским рецептам.

Несколько капель песто

поверх стейка, прожарен-

ного на гриле, заменят

целый ансамбль из специй, зелени и масла.

Дополняет аромат и вкус готовых блюд



КОНСЕРВЫ МОНТАНИНИ
140 Г / ПАСТА / ЧЕРЕМША
И ЛУК

169.20 **133<sup>00</sup>₽** 

Вкус этого песто особенно оценят любители пикантной нотки чесночного вкуса с легкой горчинкой в закусках и блюдах: другое название черемши — «дикий чеснок». Ее нежные молодые побеги растирают в ступе, добавляют измельченный лук: так и получается паста песто.



Великолепно подходит не только для мяса, дичи, птицы в любых видах, но также для крем-супов и канапе. Одно из самых признанных сочетаний — песто из черемши с сыром пармезан.

Черемша богата витамином С и каротином.

## Весенний дар

Инновации, польза, красота — три категории, к которым должны относиться подарки любой женщине.

Эко никогда не выйдет из моды. Итальянский бренд «Омада» придал своим кофейным парам изящный дизайн и долговечность, а их контрастные блюдца изготовил из повторно используемой древесины. Природа благодарна.

1. КРУЖКА
Омада
ЭКОЛИВИНГ\*
2 ШТ. / 370 МЛ / ДЕРЕВО,
ПЛАСТИК / ЗЕЛЕНАЯ / ДЛЯ КОФЕ

2 219.60
1 799<sup>00</sup> ₽

2. ТАРЕЛКА **Кварцо\*\*** 

3 ШТ. / 26\*26 СМ / ОБЕДЕННАЯ / ФАРФОР

604.80

499<sup>00</sup> ₽

Мельничка из нержавеющей стали не займет много места, но позволит в любой обстановке вручную, быстро и легко измельчить сухие травы и специи, сохраняя и раскрывая их аромат. Немецкое качество.



3. МЕЛЬНИЦА
Эдхок
Шанбекс\*\*
1 шт. / для специй и трав

2 850.20

2 199<sup>00</sup> ₽

Скворода, кастрюля и соусник, покрытые безвредным двусторонним антипригарным керамическим покрытием от «Гринпан», позволяют готовить здоровые блюда с минимальным количеством масла — или же вовсе без него. Легко моются, подходят для большинства плит и прослужат долго.



4. НАБОР Жить Здорово\*\*\* 2 625.00

2 09900 ₽

1 ШТ. / З ПРЕДМЕТА / КЕРАМИЧЕСКОЕ ПОКРЫТИЕ

<sup>\*</sup> Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск), ул. Кубанской Набережной, 25.

<sup>\*\*</sup> Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск), ул. Кубанской Набережной, 25.

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



Настоящая принцесса умеет околдовывать при помощи кулинарного волшебства. Набор от «Фрайбест», удобно миниатюрный, вовсе не является игрушечным: все предметы в нем можно использовать для приготовления множества самых настоящих блюд.



1 019.00 859<sup>00</sup> ₽

6. НАБОР
Фрайбест Принцесса\*
1 Шт. / 6 ПРЕДМЕТОВ / КУХОННЫЕ
ИНСТРУМЕНТЫ / ДЕТСКИЙ

Дейзи совсем как настоящая: рослая, подвижная, с открывающимися и закрывающимися глазами. С ней можно устраивать чаепития, гулять и укладываться спать: у Дейзи мягкий корпус, как у плюшевой игрушки.

5. КУКЛА **1349**<sup>00</sup> **₽ Дженерейшн Дейзи** 1 шт. / 46 см

Также в продаже: набор модных аксессуаров и «гаджетов» для куклы. Новое поколение Ферби оснащено новыми эмоциями, движениями и датчиками, позволяющими реагировать на прикосновения. А приложение для смартфонов подарит питомцам виртуальную жизнь со множеством сюрпризов.



7, 8. игрушка 4 421.10 Ферби Бум Солнечная волна / Теплая волна\*\*

<sup>\*</sup> Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск), ул. Кубанской Набережной, 25.

<sup>\*\*</sup> Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск), ул. Кубанской Набережной, 25.



# Волосы в восторге

Немного профессиональной алхимии для ежедневного ухода за волосами.

Аюбить свои волосы нас учили еще сказочные персонажи от Рапунцель до диснеевской Русалочки. Хотя мы, безусловно, обходимся со своими локонами гораздо бережнее: лишнего на них не вешаем, столовыми приборами не расчесываем. Зато используем новейшие продукты для их красоты и здоровья.

БАЛЬЗАМ
 Органиа

1 Л / БИО / ОЛИВА / РАССЛАБЛЯЮЩИЙ / ДЛЯ ВОЛОС 617.70

535<sup>00</sup> ₽

Нашим волосам тоже свойственно «уставать» от воздействия окружающей среды или агрессивных средств ухода. Экобальзам «Органиа» подарит им отдых и восстановит за счет органических экстрактов масла оливы, моркови, алоэ, тыквы. Средство способствует дополнительному очищению волос после шампуня, увлажнит их и придаст блеск и послушность. Подходит бальзам для всех типов волос.



2. маска **Веледа**\* 762.70

659<sup>00</sup> ₽

150 МЛ / БИО / ЭКСТРАКТ ОВСА / ДЛЯ ПОВРЕЖДЕННЫХ ВОЛОС

Эффективная реанимация поврежденных волос невозможна без правильной маски. «Веледа» придумала вариант на основе экстракта овса, масел ши и жожоба, увлажняющий и восстанавливающий структуру. Пару раз в неделю наносите маску на влажные волосы согласно инструкции: в итоге они станут крепкими (но не утяжеленными) и красивыми. Маска не содержит сульфатов, синтетики, силиконов, минеральных масел.

3. СПРЕЙ
 Ли Стаффорд\*\*

501.50

429<sup>00</sup> ₽

200 МЛ / ВЫПРЯМЛЯЮЩИЙ С ЭФФЕКТОМ УТЮГА / ДЛЯ ВОЛОС

Выпрямление чуть вьющихся и «пушащихся» волос — процедура хорошая, но не слишком благосклонная к их состоянию. Спрей от бренда «Ли Стаффорд», во-первых, защищает волосы от повреждения при применении щипцов и утюжков (за счет входящих в состав увлажняющих кожу и волосы зеленого чая и пантенола), а во-вторых, поможет выпрямить волосы без оных, а только с помощью щетки и фена. Спрей не придает жирности.

4. ШАМПУНЬ Ли Стаффорд Оригинал 509.80

449<sup>00</sup> ₽

150 МЛ / СУХОЙ / ДЛЯ ВОЛОС

Всякое бывает: отключается горячая вода, подворачивается неожиданная встреча, возможности и времени вымыть голову нет. Выручит сухой шампунь: тончайшая пудра-спрей. Его следует распределить по волосам, растереть и вычесать щеткой — он не оставит следов, но абсорбирует загрязнения и освежит внешний вид. Подходит для жирных корней и сухих кончиков, может использоваться как средство для укладки, поскольку придает объем.



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

<sup>\*\*</sup> Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 222.

5. ГЕЛЬ

#### Кастинг Санкисс

1 ШТ. / № 01 / ОСВЕТЛЯЮЩИЙ / ДЛЯ ВОЛОС

342.60

#### 29900₽

В тренде последних лет — естественная красота. Это относится и к модному эффекту выгоревших на солнце волос. Воссоздать его даже в пасмурную погоду поможет «Осветляющий гель «Л'Ореаль». Его можно наносить на сухую или влажную шевелюру прямо из тубы, без перчаток или кисточки, не смывая после. Пряди получаются естественно осветленными на несколько тонов, и все это — без применения красителей на основе аммиака или воздействия прямых УФ-лучей.

Вариант геля № 01 предназначен для изначально светло-русых и русых волос.

6. КОНДИЦИОНЕР

#### Ревер

500 МЛ / УВЛАЖНЕНИЕ И БЛЕСК / ДЛЯ ВОЛОС

868.00

#### 777<sup>00</sup>₽

Секреты красоты от японских специалистов: кондиционер для волос, состав которого впечатляет: 14 растительных экстрактов и 3 увлажняющих природных компонента (среди них — баклажан, шиповник, черника, каменоломка, черный чай, василек, масла огуречника, мурумуру и жожоба). Он придаст жестким волосам мягкость, тусклым сияние, разгладит пушащиеся и укротит непослушные прядки.





## Гарантия вашей неотразимости



#### Магазины парфюмерии и косметики **«Ля пом» в Краснодаре:**

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

1. ХЛЕБ

48

#### Европейский

510 Г / БЕЗДРОЖЖЕВОЙ / ПОДОВЫЙ / РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ / С КЛЕТЧАТКОЙ / НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ 27.20 23<sup>00</sup>₽ 2. БУЛОЧКА

#### Фирменная С сыром

100 Г / НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ

37.80

**32**<sup>10</sup>₽



сэндвич Клубный С беконом и куриным филе 380 г / хлеб для сэндвичей, филе куриное, бекон, омлет

С СЫРОМ, ТОМАТЫ, МАЙОНЕЗ С ГОРЧИЦЕЙ, СОУС МАЙОНЕЗНО-ТОМАТНЫЙ С ХРЕНОМ, ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, САЛАТ ЛИСТОВОЙ

140.00

11900₽

Легендарный клаб-сэндвич, запросто утоляющий голод.



#### 1. ПИЦЦА

#### С ветчиной

440 Г / ТЕСТО, СОУС ТОМАТНЫЙ, МОЦАРЕЛЛА, ВЕТЧИНА, ТОМАТЫ, ШАМПИНЬОНЫ, ПЕТРУШКА, ЛУК РЕПЧАТЫЙ КРАСНЫЙ, МАСЛИНЫ 226.00

19210₽

#### 2. ПИЦЦА

#### Овощной микс

380 Г / ТЕСТО, СОУС ТОМАТНЫЙ, МОЦАРЕЛЛА, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ТОМАТЫ, ЛУК-ПОРЕЙ, ШАМПИНЬОНЫ, ФАСОЛЬ, ПЕТРУШКА

231.00

196⁴0₽



1. БЛЮДО НА МАНГАЛЕ Перец болгарский\*
100 г / перец болгарский, чеснок, соль, МАСЛО ОЛИВКОВОЕ

54.64 46<sup>44</sup>₽ 2. БЛЮДО НА МАНГАЛЕ Люля-кебаб из индейки\*\*

100 Г / БЕДРО ИНДЕЙКИ, ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, СПЕЦИИ

71.70 60<sup>95</sup>₽

Дымный вкус блюд прямиком с мангала

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

<sup>\*\*</sup> Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202 ул. Ставропольской, 213, ул. Московской, 54, ул. Ставропольской, 222.

1. САЛАТ **Ассорти** 

100 Г / КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ, ОПЯТА **25** МАРИНОВАННЫЕ, КАПУСТА КВАШЕНАЯ, ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ, УКРОП

29.87

25<sup>39</sup>₽

### 2. САЛАТ **Каспий**

100 Г / МОЛОКИ ЛОСОСЕВЫЕ ОТВАРНЫЕ, ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ ОБЖАРЕННЫЕ, КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ, МОРКОВЬ ЖАРЕНАЯ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ ЖАРЕНЫЙ, ЧЕСНОК, МАЙОНЕЗ, ПЕТРУШКА, УКРОП 28.70

**24**<sup>40</sup>₽



1. ГОТОВОЕ БЛЮДО Kapn \* 100 Г / ЖАРЕНЫЙ / КАРП, МУКА, ЛУК

РЕПЧАТЫЙ, СОЛЬ, ПЕРЕЦ

51.05 **43**<sup>39</sup>₽ 2. ГОТОВОЕ БЛЮДО Утка с брусникой и медом

100 Г / УТКА, СОУС СОЕВЫЙ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, ГОРЧИЦА, БРУСНИКА, МЕД 103.58

88⁰4₽



\* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.

#### 1. НАБОР

54

#### Маки-Моно

224 Г / РОЛЛ С ЛОСОСЕМ / РОЛЛ С РЕДЬКОЙ / РОЛЛ С ОГУРЦОМ / ВАСАБИ, ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ

109.00

**92**<sup>70</sup>₽

2. НАБОР

#### Фета

220 Г / РОЛЛ С СЫРОМ ФЕТАКИ, КОПЧЕНЫМ УГРЕМ И ТОМАТОМ / РОЛЛ С СЫРОМ ФЕТАКИ, КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ОГУРЦОМ / ВАСАБИ, ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ

195.00

165<sup>80</sup>₽



1. ПИРОЖКИ

## С курагой и яблочной начинкой

70 Г / ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ, КУРАГА, ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ, ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ, ОРЕХ ГРЕЦКИЙ

26.50

**22**<sup>50</sup>₽

2. БУЛОЧКА

С маком

80 Г / ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ, МАК КОНДИТЕРСКИЙ, САХАР-ПЕСОК

25.50

**21**<sup>70</sup>₽



1. TOPT

488.10

Блинный Фирменный

39900₽

С карамелью и орехом 1 кг / блинчики, карамельная начинка, орех грецкий

2. ДЕСЕРТ Панна-котта

> 260 Г / СЛИВКИ, КЛУБНИКА, МАЛИНА, ЧЕРНИКА, САХАР

169.10

143<sup>00</sup>₽



## Сладкая радуга

Торт-радость, приготовленный вручную.

Ярких красок много не бывает, особенно на праздничном столе. Радужные коржи не единственное достоинство этого торта от кондитеров «Табриса». Воздушный бисквит, нежнейший сливочный крем, «фейерверк» съедобных сахарных звезд — мы позаботимся о том, чтобы ваше чаепитие стало незабываемым.

Закажите торт к празднику

#### Преимущества заказа в сети «Табрис»

- ручная работа
- несколько вариантов дизайна
- широкий выбор начинок, ингредиентов, рецептов
- необходимые количество и вес\*
- исполнение точно в срок

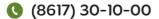
\* От 2 кг.

#### КРАСНОДАР



@ tabris@tabris.ru

#### новороссийск



@ novoros@tabris.ru

Минимальный срок для предварительного заказа — 5 дней





Безалкогольные напитки ТАБРИС № 03 (137) март 15





+ скидка по дисконтной карте «Табрис»



59



60 Безалкогольные напитки, кофе, чай

ТАБРИС № 03 (137) март'15



кофе 2 884.50 Мишейла Экселлент\* **1 890**<sup>00</sup> ₽

1 KΓ / 3EPHO

9- кофе Лавацца Ин Блу 250 г / молотый 723.40 **590**<sup>00</sup> ₽

inblu

\* Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск), ул. Кубанской Набережной, 25.





КОФЕ

Бушидо Оригинал

100 Г / РАСТВОРИМЫЙ

615.70

39900 ₽



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Меркурий

1,5 Л / СТОЛОВАЯ / ГАЗИРОВАННАЯ

32.50

2600₽

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

Alokozay Alokozay MOROCCAN TEA
100% PURE CEYLON TEA GREEN TEA Alokozay 25 TEA BAGS BLACK TEA ЧАЙ ЧАЙ 75.40 83.20 Алокозай Алокозай 63<sup>00</sup> ₽ 6900 ₽ 25\*2 Г / ЗЕЛЕНЫЙ / МАРОККАНСКИЙ / В ПАКЕТИКАХ 25\*2 Г / ЧЕРНЫЙ / В ПАКЕТИКАХ 25\*2 Г / ЗЕЛЕНЫЙ / ЦЕЙЛОНСКИЙ / В ПАКЕТИКАХ Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213.

61









КОНФЕТЬ

Вдохновение КК Бабаевский

450 Г / С ФУНДУКОМ

380,30

31200 ₽

КОНФЕТЫ

Визит

КК Бабаевский

450 f

376.60

30900 ₽

ШОКОЛАД

Аленка

Красный Октябрь

100 Г / МОЛОЧНЫЙ / С РАЗНОЦВЕТНЫМ ДРАЖЕ

66.60

**55**<sup>00</sup> ₽

62 Сладости, чай

ТАБРИС № 03 (137) март'15

A.KOPKYHOB

A.COPKYHOB

A.COPK

1. КОНФЕТЫ Коркунов

261.30

214<sup>00</sup>₽

2





2, 3. КОНФЕТЫ

Дав Промиссес

120 Г / МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД\* 118 Г / АССОРТИ /

молочный шоколад

191.80 **157**<sup>00</sup> ₽

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



2. чай
 Майский
 Корона Российской\*
 чмперии

20\*2 Г / ЧЕРНЫЙ / В ПИРАМИДКАХ

МАЙСКИЙ Э МАЙСКИЙ Э МАЙСКИЙ Э ВЕЛІЁНЫЙ КРУПНЫЙ ЛИСТ КРУПНЫЙ ЛИСТ КРУПНЫЙ ЛИСТ

3, 4. чай Ричард Королевский № 1 / Королевский

25\*2 Г / ЧЕРНЫЙ / ЦЕЙЛОНСКИЙ

82.00 **40**00 ₽

5. ЧАЙ

Ричард Лорд Грей

25\*2 Г / ЧЕРНЫЙ / С БЕРГАМОТОМ

82.00 40<sup>00</sup> ₽



<sup>\*</sup> Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213.













ПЕЧЕНЬЕ

Свисс Делис Сабле\*

175 Г / СЛИВОЧНОЕ

234.20

16400₽

ШОКОЛАД

Фрэй

100 Г / ШОКОБЛОК / БЕЛЫЙ

147.30

10300₽

\* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.

**64 Сладости ТАБРИС** № 03 (137) март 15



ШОКОЛАД

Несквик

100 Г / МОЛОЧНЫЙ / С МОЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

65.60 **55**<sup>00</sup> ₽



шоколад **Нестле** 

100 Г / МОЛОЧНЫЙ

54.50

**46**<sup>00</sup> ₽



ШОКОЛАД

Кофе с молоком

90 Г / МОЛОЧНЫЙ

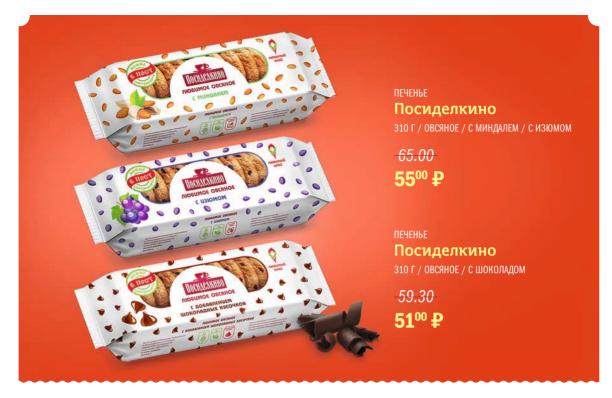
51.40

**43**<sup>00</sup> ₽



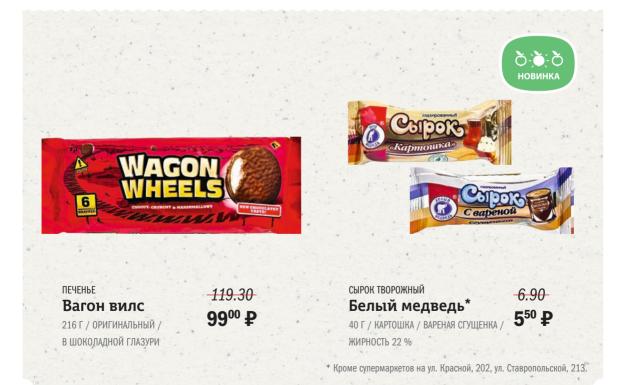
+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

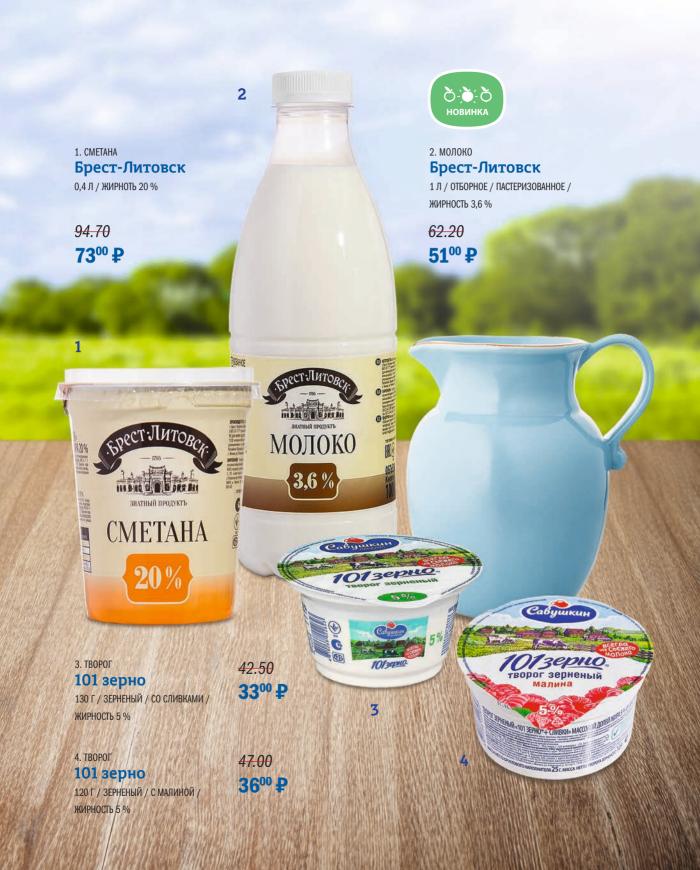




66 Печенье, молочные продукты

ТАБРИС № 03 (137) март'15







Каша, молочные продукты

68

**ТАБРИС** № 03 (137) март'15





1. ЙОГУРТ Чудо

2. ЙОГУРТ

0,29 Л / ЖИРНОСТЬ 2,4 % / В АССОРТИМЕНТЕ

0,1 Л / В АССОРТИМЕНТЕ

20.30 Нео Имунеле **16**<sup>00</sup> ₽



38.50

**32**<sup>00</sup>₽

3. МОЛОКО Кубанская Буренка

58.70 **50**00 ₽

0,93 Л / ПАСТЕРИЗОВАННОЕ / ЖИРНОСТЬ 2,5 %

4. МОЛОКО Кубанская Буренка

64.00 55<sup>00</sup>₽

1 Л / ПАСТЕРИЗОВАННОЕ / ЖИРНОСТЬ 2,5 %

5. МОЛОКО Кубанская Буренка

68.70 5900₽

1 Л / ПАСТЕРИЗОВАННОЕ / ЖИРНОСТЬ 3,5 %

6. CMETAHA Кубанская Буренка

69.10 5900₽

0,4 Л / ЖИРНОСТЬ 20 %





хлопья **4 Лайф** 

400 Г / БИО / ОВСЯНЫЕ / ОРГАНИЧЕСКИЕ

110.50

78<sup>00</sup> ₽

Tecto 3BE3AHOE

RETURN

RETURN

RETURN

RETURN

RETURN

CORRECTOR

APO MEBOR

APO MEBOR

TECTO

Звездное

500 Г / СЛОЁНОЕ / БЕЗДРОЖЖЕВОЕ / ЗАМОРОЖЕННОЕ 68.80

45<sup>00</sup> ₽

70 Готовые завтраки, печенье, тесто

**TAБРИС** № 03 (137) март'15





+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

Эвридэй Гранола



ОТРУБИ Мюллюн Парас

400 Г / ОВСЯНЫЕ

88.30 **71**<sup>00</sup> ₽



Мюллюн Парас

600 Г / 15 МИНУТ / КРУПНЫЕ / ОВСЯНЫЕ

88.20 **71**<sup>00</sup> ₽



Мюллюн Парас 500 Г / 1 МИНУТА / ОВСЯНЫЕ

78.20 63<sup>00</sup> ₽ 71



72 Макароны, сыр, консервы

ТАБРИС № 03 (137) март'15











**ИТЛВ** 

350 Г / МАСЛИНЫ / СУПЕР / БЕЗ КОСТОЧКИ 350 Г / МАСЛИНЫ / СУПЕРГИГАНТ / С КОСТОЧКОЙ

121.40

119.10 99<sup>00</sup> ₽ **ИТЛВ** 

170 Г / ОЛИВКИ С ЛИМОНОМ 170 Г / ОЛИВКИ С ПЕРЦЕМ 72.60

**59**<sup>00</sup> ₽

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»









специи **Котани** 

18 Г / ГВОЗДИКА / ЦЕЛАЯ

85.00

68<sup>00</sup> ₽

приправа **Котани** 

30 Г / СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ / ДЛЯ МОРСКОЙ РЫБЫ

45.90

3700₽

специи **Котани** 

5 Г / ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ

45.90

3700₽

ПЕЦИИ

Котани

8 Г / ЧИЛИ ХАЛАПЕНЬО

42.20

3400 ₽

73



74 Снеки, закуска, полуфабрикаты

ТАБРИС № 03 (137) март'15



закуска **Главфиш** 

100 Г / ЖЕЛТЫЙ ПОЛОСАТИК

127.60 105<sup>00</sup> ₽



КОНСЕРВЫ **От Мартина\***720 Г / ОВОЩИ / ПЕЧЕНЫЕ

118.80

9500 ₽

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





+ скидка по дисконтной карте «Табрис»





**76** Полуфабрикаты ТАБРИС № 03 (137) март 15









ПИЦЦА Буитони

350 Г / ВЕТЧИНА / ЧЕТЫРЕ СЫРА / АССОРТИ / ЗАМОРОЖЕННАЯ

245.90 19500₽

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»



ОВОЩИ

Хортекс

400 Г / КАПУСТА БРОККОЛИ / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

109.10

8900₽

Хортекс

400 Г / ЦВЕТНАЯ КАПУСТА / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

93.40 7900 ₽

Хортекс

400 Г / БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

97.00 79<sup>00</sup>₽

Хортекс

400 Г / ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

81.00

69<sup>00</sup>₽

**77** 



КАША

Хайнц

200 МЛ / 5 ЗЛАКОВ / ОВСЯНАЯ / РИСОВАЯ / С МОЛОКОМ / С 6 МЕСЯЦЕВ 39.40

3200₽

PAÈHOK)
TIOPE
ANDONELLA



ПЮРЕ ОВОЩНОЕ / ФРУКТОВОЕ

Спеленок\*

80 Г / КАБАЧКИ / ГРУША / С 4 МЕСЯЦЕВ

СОК

Спеленок

23.80 16<sup>00</sup> ₽

29.20

2000 ₽

200 МЛ / ЯБЛОКО, БАНАН / БЕЗ САХАРА / С 6 МЕСЯЦЕВ

#### 78 Товары для детей

ТАБРИС № 03 (137) март'15





каша **Беби\*** 

200 Г/ ПШЕНИЧНАЯ / ГРУША С ПЕЧЕНЬЕМ / С МОЛОКОМ / С 6 МЕСЯЦЕВ

КАША

Беби Премиум\*\*

200 Г / З ЗЛАКА / С ЯБЛОКОМ И РОМАШКОЙ

139.50

11300 ₽

130.10

10600₽



шоколад Дисней Король Лев\*\*\*

ев\*\*\* 4900 ₽

60.80

20 Г / ЯЙЦО

<sup>\*</sup> Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213, ул. Ставропольской, 222.

<sup>\*</sup> Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213, ул. Ставропольской, 222.

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

<sup>\*\*\*</sup> Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск), ул. Кубанской Набережной, 25.

1, 2. КАША Нестле Помогайка <del>163.00</del>

155<sup>00</sup>₽

Нестле Шагайка

3. КАША

163.00

155<sup>00</sup> ₽

200 Г / ОВСЯНКА / ПШЕНИЦА С ЧЕРНОСЛИВОМ / БЕЗ МОЛОКА / С 6 МЕСЯЦЕВ 200 Г / З ЗЛАКА / С БАНАНОМ И КЛУБНИКОЙ / ЙОГУРТОВАЯ / С 8 МЕСЯЦЕВ

200 Г / 5 ЗЛАКОВ / С КЛУБНИКОЙ И ВИШНЕЙ / С МОЛОКОМ / С 10 МЕСЯЦЕВ

> Ŏ-`**Ŏ**-`Ŏ новинка



4. БАТОНЧИК

Гербер Дореми

25 Г / ЗЛАКОВЫЙ / БАНАН, ВИШНЯ / С 12 МЕСЯЦЕВ

43.24 40<sup>00</sup> ₽ 5, 6. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ **Гербер** 

90 Г / 4 ФРУКТА / ЯБЛОКО, БАНАН / С 12 МЕСЯЦЕВ 46.20 44<sup>00</sup> P







TDACARA

Памперс Премиум Кеа\*

28 ШТ. / МИДИ / ОТ 6 ДО 11 КГ

22 ШТ. / МАКСИ / ОТ 9 ДО 14 КГ + ПОДАРОК ВЛАЖНЫЕ САЛФЕТКИ

641.10

49900₽

трусики **Памперс** 

641.10 **499**00 **P** 

**Премиум Кеа\*\***20 шт. / джуниор / от 12 до 18 кг

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

\*\* Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск), ул. Кубанской Набережной, 25.

80 Товары для детей

**TAБРИС** № 03 (137) март'15



трусики **Хаггис** 

30 ШТ. / ДЛЯ ДЕВОЧЕК / ДЛЯ МАЛЬЧИКОВ / ОТ 16 ДО 22 КГ 802.50

**559**<sup>00</sup> ₽

трусики **Хаггис\*** 

15 ШТ. / ДЛЯ ДЕВОЧЕК /

402.20

27900 ₽

ДЛЯ МАЛЬЧИКОВ / ОТ 13 ДО 17 КГ

\* Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск), ул. Кубанской Набережной, 25.









1. ПЮРЕ МЯСНОЕ

Агуша

80 Г / ЦЫПЛЕНОК / С 6 МЕСЯЦЕВ

47.00

**40**<sup>00</sup>₽

3, 4. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

Агуша

115 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

29.90

2600₽

5, 6. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ **Агуша Я сам** 

90 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

37.20 30<sup>00</sup> ₽

2. ПЮРЕ МЯСНОЕ

Агуша

80 Г / ГОВЯДИНА / С 6 МЕСЯЦЕВ

51.30

44<sup>00</sup> ₽





7, 8. COK

Агуша

200 МЛ / В АССОРТИМЕНТЕ

22.90

1900₽



9, 10. КОМПОТ

Агуша / Агуша Я Сам

200 МЛ / КУРАГА, ИЗЮМ, ЯБЛОКО / ЯБЛОКО, КЛУБНИКА, РЯБИНА / С 8 МЕСЯЦЕВ

25.90

2200 ₽



11, 12. COK

Агуша

500 МЛ / В АССОРТИМЕНТЕ

41.50

35<sup>00</sup>₽







Меррис\*

82

22 ШТ. / ОТ 6 ДО 11 КГ / МАКСИ

507.60 39900₽

Меррис

24 ШТ. / ДО 5 КГ / МИНИ\* 24 ШТ. / ОТ 4 ДО 8 КГ / МИДИ 441.50

33900 ₽

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

Товары для детей, средства личной гигиены

ТАБРИС № 03 (137) март'15



1 ШТ. / 200 МЛ / С МЯГКИМ НОСИКОМ / ПЛАСТИКОВЫЙ

2. ПОИЛЬНИК

Пиджеон Маг Маг\*

1 ШТ. / 200 МЛ / С ТРУБОЧКОЙ / ПЛАСТИКОВЫЙ

45900 ₽

723.80

49900 ₽





(P) < (1) СУПЕРШЕНА

ШАМПУНЬ Кокопалм

Люксори Спа\*\*

843.50

54800 P

600 МЛ / ОЗДОРАВЛИВАЮЩИЙ / ДЛЯ ВОЛОС

БАЛЬЗАМ

879.40

Кокопалм Люксори Спа\*\*

57100 ₽

600 МЛ / ОЗДОРАВЛИВАЮЩИЙ / ДЛЯ ВОЛОС

<sup>\*</sup> Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск), ул. Кубанской Набережной, 25.

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



Фрутоняня

500 МЛ / ЯБЛОКО, ПЕРСИК / БЕЗ САХАРА / С З ЛЕТ

41.50 3400₽ Фрутоняня

41.50 3400₽





84 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 03 (137) март'15









ЗУБНАЯ ПАСТА

(P) < 🕇

**СУПЕР**ЦЕНА

LIP SMACKE

662.50

33000 ₽

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

Сенсодин\*

75 МЛ / МГНОВЕННЫЙ ЭФФЕКТ

ЗУБНАЯ ПАСТА

Сенсодин

75 МЛ / ЗДОРОВЬЕ ДЕСЕН

208.00

14500 ₽

198.90

13900 ₽

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

LIP SMACKER.

БАЛЬЗАМ

Лип Смаке

КОКА-КОЛА / ДЛЯ ГУБ

41 Г / ФАНТА КЛУБНИЧНАЯ /

(P) < СУПЕРЦЕНА SHAKIRA blendamede blendamed@ 3 DWHITE LUXE 1 [blendamede] blendamed@ 30white Luxe 3 WHITE LUXE 245.50 1. ЗУБНАЯ ПАСТА 2. ЗУБНАЯ ЩЕТКА 3. ЗУБНАЯ ЩЕТКА 244.70 170.30 168.50 Орал-Б Орал-Б Блендамед 169<sup>00</sup> ₽ 146<sup>00</sup> ₽ 145<sup>00</sup> ₽ Эксперт 3Д Вайт Люкс Пятисторонняя 3Д Чистота чистка 75 МЛ / ЗДОРОВОЕ СИЯНИЕ / СИЯНИЕ ЖЕМЧУГА\* / ГЛАМУР / АНТИТАБАК 1 ШТ. / СРЕДНЯЯ ЖЕСТКОСТЬ 1 ШТ. / СРЕДНЯЯ ЖЕСТКОСТЬ \* Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5.

85



ШАМПУНЬ Линделль 250 МЛ / ЭКСТРАКТ

ЛАВАНДЫ И ПИХТЫ / ДЛЯ ВОЛОС



ЛАВАНДЫ И ПИХТЫ / ДЛЯ ВОЛОС

Линделль

250 МЛ / ЭКСТРАКТ



Таежный Травник

216.00 179<sup>00</sup> ₽

500 МЛ / ПРОПОЛИС, АЛТАЙСКИЕ МАСЛА / МЕД, ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ / ДЛЯ БАНИ

#### 86 Средства личной гигиены

**TAБРИС** № 03 (137) март'15



Веллафлекс

250 МЛ / В АССОРТИМЕНТЕ





213.10 14500 ₽







213.10

14500 ₽

МУСС

# Веллафлекс

200 МЛ / ЭКСТРАФИКСАЦИЯ\* / ОБЪЕМ ДО 2 ДНЕЙ / ДЛЯ ВОЛОС

200 МЛ / СУПЕРФИКСАЦИЯ / ОБЪЕМ ДЛЯ ТОНКИХ ВОЛОС

\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.







88 Средства личной гигиены

**TAБРИС** № 03 (137) март'15





1, 2. МЫЛО ЖИДКОЕ

## Палмолив Гурмэ Спа

300 МЛ / ШОКОЛАДНАЯ ВУАЛЬ / ПЕРСИКОВЫЙ ШЕРБЕТ / ДЛЯ РУК

120.90 89<sup>00</sup> ₽ 3, 4. МЫЛО ЖИДКОЕ

#### Палмолив

300 МЛ / НЕЙТРАЛИЗУЮЩЕЕ ЗАПАХ\* / ИНТЕНСИВНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ / ДЛЯ РУК

120.90

89<sup>00</sup> ₽



Palmolive
TEPMAA
CCIA
MACCAK
Ran Am Any Avia
Wenderson Mono
Wender

5, 6, 7. ГЕЛЬ

# Палмолив Гурмэ Спа

250 МЛ / ПЕРСИКОВЫЙ ШЕРБЕТ\*\* / ШОКОЛАДНАЯ ВУАЛЬ\*\* / СЛИВОЧНЫЙ КОФЕ / ДЛЯ ДУША

<del>145.60</del>

109<sup>00</sup>₽

8, 9. ГЕЛЬ

# Палмолив Спа\*

250 МЛ / МАССАЖ / ОБНОВЛЕНИЕ КОЖИ / ДЛЯ ДУША 145.60

9

10900₽

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

<sup>\*\*</sup> Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 222.







#### СРЕДСТВО

### Майн Либе\*

750 МЛ / БИО / АКТИВНАЯ ПЕНА / ДЛЯ ВАНН И РАКОВИН

242.10

19900₽

СРЕДСТВО

Майн Либе\*

750 МЛ / ДЛЯ МЫТЬЯ СТЕКОЛ

177.60

14900 ₽

мыло жидкое

Деттол

250 МЛ / РОМАШКА, МОЛОКО / АЛОЭ ВЕРА / БОДРЯЩАЯ СВЕЖЕСТЬ / АНТИБАКТЕРИАЛЬНОЕ

127.00

10200₽

#### 90 Средства личной гигиены, товары для дома

**TAБРИС** № 03 (137) март'15



ГЕЛЬ **Камей** 250 МЛ / В АССОРТИМЕНТЕ



81.10

69<sup>00</sup> ₽



мыло туалетное **Сейфгард** 100 г / классическое / РОМАШКА 30.60

2600₽







МЫЛО ТУАЛЕТНОЕ **Камей**100 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

26.00 22<sup>00</sup> ₽

<sup>\*</sup> Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск), ул. Кубанской Набережной, 25.





24 шт. 30-95 ℃

NORDLAND

БЕЗ ФОСФАТОВ • БЕЗ ЗА

597.60

46900 P

**DISHWASHER TABLETS** ТАБЛЕТКИ ДЛЯ посудомоечных НИШАМ

32 шт. БЕЗ ФОСФАТОВ

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

НЕ СОДЕРЖИТ КРАСИТЕЛЕ

5 4.5 Kr e

NORDLAND

**LAUNDRY POWDER** СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

1 561.80 Нордланд 1 19900 P Эко\*

БЕЗ ФОСФАТОВ • БЕЗ ЗАПАХА

4,5 КГ / УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

Нордланд 24 ШТ. / РАСТВОРИМЫЕ /

для стирки

Нордланд

32 ШТ. / ДЛЯ ПОСУДО-

492.40

моечной машины

\* Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск), ул. Кубанской Набережной, 25.

\*\* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»



91









средство Эковер Эко

980 МЛ / ГЕЛЬ / ДЛЯ СТИРКИ

1 222.70

79500₽

средство **Персил Эксперт** 

1,46 Л / ЖИДКОЕ / С ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЕМ ВЕРНЕЛЬ / ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ / ДЛЯ СТИРКИ 458.30

29800 ₽

92 Товары для дома, корм для кошек

**TAБРИС** № 03 (137) март'15













ТАБЛЕТКИ

Калгонит Финиш

589.90 29900 ₽

20 ШТ. / ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

ТРЯПКА

Паклан

70 ШТ. / 25\*40 СМ / УНИВЕРСАЛЬНАЯ / ДЛЯ УБОРКИ

ГУБКА

Паклан Супер

2 ШТ. / АБРАЗИВНАЯ / С РУЧКОЙ / ДЛЯ ПОСУДЫ

308.30

18900 ₽

49.10

2900 ₽

93

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»



КОРМ Перфект Фит

750 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

280.70

22500₽



СРЕДСТВО

Бреф Актив гигиена / Дуо океан

2\*50 Г / КУБИКИ / ДЛЯ ТУАЛЕТА 60 МЛ / ОСНОВНОЙ БЛОК / ДЛЯ ТУАЛЕТА





124.90

10000 ₽

1. ТАРЕЛКА 3. ТАРЕЛКА 352.80 296.80 Фоголар Фоголар 27900₽ 22900₽ Тоньяна Тоньяна 1 ШТ. / 27 СМ / ЦВЕТНАЯ / КЕРАМИЧЕСКАЯ / 1 ШТ. / 20 СМ / ЦВЕТНАЯ / КЕРАМИЧЕСКАЯ / ОБЕДЕННАЯ ГЛУБОКАЯ 2. САЛАТНИК 4. ТАРЕЛКА 212.80 554.40 Фоголар Фоголар 169<sup>00</sup>₽ 39900₽ Тоньяна Тоньяна 1 ШТ. / 25 СМ / ЦВЕТНОЙ / КЕРАМИЧЕСКИЙ 1 ШТ. / 19 СМ / ЦВЕТНАЯ / КЕРАМИЧЕСКАЯ / ДЕСЕРТНАЯ 5. ПОДНОС 3 243.20 Омада Аперо\* 2 59900 ₽ 1 ШТ. / 30 СМ / С КРЫШКОЙ И ЕМКОСТЬЮ ДЛЯ СОУСА / ДЛЯ ЗАКУСОК

<sup>\*</sup> Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск), ул. Кубанской Набережной, 25.

6. ФОРМА Пастечерия Тоньяна

1 ШТ. / 33\*23 СМ / АЛЮМИНИЙ / КЕРАМИКА / ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

7, 8. КРУЖКА Шик Зоо

Сова / Жираф Тоньяна

1 ШТ. / + ЧАЙНАЯ ЛОЖКА / БЕЛАЯ / КЕРАМИЧЕСКАЯ

918.50

**759<sup>00</sup> ₽** 

840.10

59900₽

9. ФОРМА Пастечерия Тоньяна

1 ШТ. / 28 СМ / АЛЮМИНИЙ / КЕРАМИКА / для кростаты

10. ФОРМА

Пастечерия Тоньяна

1 ШТ. / 28 СМ / АЛЮМИНИЙ / КЕРАМИКА / для пирога

977.30

79900₽

1 131.30 89900₽





Товары для дома ТАБРИС № 03 (137) март′15



# В кадре и за кадром





instagram.com/tabris food

Жизнь складывается из мгновений, часть из которых наши читатели успевают запечатлеть в социальных сетях. Их фотографии, забавные и красивые, вдохновляющие и умиротворяющие, мы поместили в нынешней подборке.



miumla\_miu



miumla\_miu Прекрасный способ поднять настроение в такую погоду. @tabris\_food



litheya



litheya @tabris\_food



diana\_dreamer



diana\_dreamer Как-то скрасить вечер перед рабочей неделей @tabris food



arudzit



arudzit Доброе мармеладное утро!
#tabris\_food



andrush.ka



andrush.ka февральский журнал #табрис вдохновил на покупку вкусняшек @tabris\_food



nata dmitrenko77



nata\_dmitrenko77 На улице сыро и серо, на работе нудные завалы, а хочется ярких красок

Отмечайте фото ваших самых занимательных покупок хэштегом #Tabris\_Food и ищите их в этой рубрике.



возможности

# Нежный символ весны

Букеты из свежих цветов к главному женскому празднику

Каким бы ни был ваш основной подарок, яркий букет, преподнесенный вместе с ним, станет достойным дополнением.



Для удобства цветы уже упакованы в букеты по 5 штук.