

# ТАБРИС

ТОРГОВАЯ  
СЕТЬ

06 (140)  
Июнь, 2015

16+



Версии журнала  
для мобильных  
устройств на  
[apps.tabris.ru](http://apps.tabris.ru)  
16+

Лето на десерт

Как прохладиться со вкусом по-словацки стр. 22



**Табрис**

ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ

# Журнал на ладони

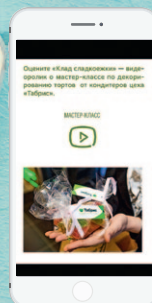
Большие возможности журнала «Табрис»  
в компактном интерактивном формате.

Идеи для ежедневного меню или праздника, советы профессионалов и самые актуальные цены и скидки, гастрономические путешествия и обзор новинок: все это плюс бонусные рецепты и видео — в интерактивном выпуске журнала для смартфонов и планшетов.



Доступно для  
смартфонов  
на  
Android\*

## Преимущества:

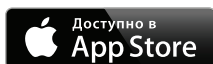


- оригинальные проверенные рецепты
- архив номеров и рецептов
- актуальные видеоролики



- возможность делиться в социальных сетях
- доступ к деталям товара
- удобный формат и доступность

Доступно на вашем планшете и смартфоне



16+

Версии журнала для мобильных устройств на [apps.tabris.ru](http://apps.tabris.ru)

\* Необходимая версия 4.0.3 и выше.

Июнь мы в детстве ждали, как волшебника в голубом вертолете, ибо всем известно: летние каникулы — это практически день рождения каждый день. А поскольку быть в душе детьми не возбраняется и взрослым, мы продолжаем радоваться наступлению лета. Пускай отпуск не каникулы: мы среди рабочих будней применим суперспособность всех детей — превращение обыкновенного в чудо. Съедем мороженое — но жареное, приготовим роллы — но из фруктов, устроим пикник — но под небом столицы Словакии, отведаем итальянской пасты — но точно такой, что готовили и ели итальянцы еще пять веков назад. И про самих детей не забудем: в конце концов, 1-го числа сего славного месяца отмечается День их защиты. Подберем же подарки — чтобы рад был и стар и млад — и шагнем в лето.

### 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:

Мороженое — непреходящая любовь человечества. Ягодный пломбир, замороженный йогурт, фруктовый лед и целый пантеон прочих видов: осталось выбрать тот, что станет для вас символом именно этого лета.

Каллиграфия:  
Дмитрий Щетинский

Главный редактор  
Яна Александровна  
Полуянова

Зам главного редактора  
Юлия Попова

Редактор  
Сафина Шарифова

Арт-директор  
Екатерина Кашеева

Проект-менеджер  
Анна Баяльская

Менеджер  
Екатерина Масыч

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

Фуд-стилист  
Алеся Анисимова

Авторы  
Александра Гайдук  
Елизавета Гайдук  
Евгения Кавун  
Марина Литвак  
Лана Степанова

Дизайн и верстка  
Екатерина Миличихина  
Марина Пулина  
Екатерина Теслина

Корректура  
Сабина Бабаева  
Александра Идрисова

Фото  
Алеся Анисимова  
Игорь Глазко  
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» № 06 (140),  
июнь-2015  
Подписано в печать 22.05.2015.  
Дата выхода — 01.06.2015.  
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

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



# Квартитры в центре Краснодара



## ТРИ БОГАТЫРЯ

жилой комплекс

### Скидки и удобные условия покупки

Адрес объекта: г. Краснодар, ул. Садовая - Промышленная. Заказчик — ООО СИК «Девелопмент-Юг».  
Застройщик — ООО СК «Екатеринодар-Сити».  
Проектные декларации на [develug.ru](http://develug.ru).

(861) 2-555-222



[develug.ru](http://develug.ru)



# ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ

строительно-инвестиционная корпорация

# 9,5%

# ИПОТЕКА

(861) **2-555-222**

проектные декларации на  
[develug.ru](http://develug.ru)

0,5% размер переплаты клиента, взысканной кредитом в ОАО «Сбербанк России» (далее - Банк) на покупку строящегося или готового жилого помещения в рамках продукта «Ипотека с государственной поддержкой» - составляет 2 000 000 рублей, при предоставлении заявки застройщиком. Обязательна с оформлением ипотеки. Стороны несут ответственность за предоставление информации «Девелопмент Юг» на приобретение с помощью кредитных средств Банка строящегося или готового жилого помещения в размере 01 000 руб./3% от стоимости жилого помещения, срок выплаты кредита сроком на 60 месяцев при первоначальном взносе от 35 %. Процентная ставка годовая, аннуитетная, устанавливается в соответствии с условиями договора при действии ипотечной, до и после государственной регистрации ипотеки составляет 11,5%. Перечисление средств кредита по программе «Ипотека с государственной поддержкой» (далее - Программа) - с 01.01.2015 по 01.01.2016 (далее - Выпуск заявки Программой) на всех кредитных операциях, связанных с Программой «Ипотека с государственной поддержкой». При оформлении заявки на кредит по программе «Сбербанк «Ипотека: строящийся объект» или «Ипотека: готовый объект», предоставляемая программа. При оформлении заявки на кредит по программе «Ипотека: строящийся объект», ставка по кредиту составляет 11,5% годовая до и после государственной регистрации ипотеки. Данная ставка не применяется к другим видам ипотеки и специальным программам «Сбербанка», в том числе «Ипотека: готовый объект» и «Ипотека: строящийся объект». Стоимость Программой финансируемой суммы кредита - 45 000 руб., максимальная сумма кредита - 3 000 000 руб. для объектов, расположенных на территории г. Москвы, Московской области, г. Санкт-Петербурга, 3 000 000 руб. для объектов, расположенных на иных территориях РФ. Валюты кредита - рубль РФ. Ипотечный кредит от 20% стоимости приобретаемого жилого помещения, но не менее 60 000 руб. Срок кредита - от 12 до 60 месяцев (включительно). Банком для выдачи кредита предоставляются: Демонстрационные расходы - Страхование жизни и здоровья заемщика, страхование и оценка приобретаемого объекта недвижимости, тарифы зависят от индивидуальных особенностей заемщика, первоначальное заверение документов. Страхование жизни и здоровья заемщика является обязательным, в случае нарушения условий кредитного договора в части выплаты страховых сумм по кредиту составляет 12,5% годовых. Обеспечение по кредиту - залог приобретаемого или иного жилого помещения, расположенного по адресу Банка. Программа реализуется в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 12.12.2014 № 234. Подробная информация - по телефону справочной службы или на сайте Банка [sberbank.ru](http://sberbank.ru), ОАО «Сбербанк России», Генеральный директор Банка России ИР 1483 от 08.08.2012.

**8 800 555 55 50**  
(звонки по России - бесплатно)  
[www.sberbank.ru](http://www.sberbank.ru)



**СБЕРБАНК**

Всегда рядом

# Содержание

*Стр. 8*

**Новинки**

*Стр. 10*

**Событие**

- Напитки из страны идадьго



*Стр. 12*

**Кубанский производитель**

- Тема для гурманов

*Стр. 16*

**Интервью**

- Джузеппе ди Мартини: Столица столиц пасты



*Стр. 22*

**Тема номера**

- Есть повод



*Стр. 30*

**Искусство есть**

- Пицца завтрашнего дня

*Стр. 34*

**Спецпроект**

- Здравствуй, хрусть!



*Стр. 38*

**По секрету**

- Смешать, но не взбалтывать

*Стр. 42*

**Детское меню**

- Курс на Восток
- Шпинатные радости

*Стр. 49–50*

**Отрезные рецепты**

*Стр. 52*

**Кухонный арсенал**

- Идеальная чашка

*Стр. 56*

**Готовим по поводу**

- В созвездии рака

*Стр. 62*

**Продукты месяца**



*Стр. 70*

**Подарки**

- Маленькая страна

*Стр. 74*

**Чистое средство**

- Солнце всходит

*Стр. 57*

**Каталог**

- Акции и спецпредложения

# Коттеджный поселок «Лазурный берег»



📍 Микрорайон Гидростроителей



АСК-СЕРВИС  
ООО «АСК-СЕРВИС»

отдел продаж\* **249-10-10**  
подробности на сайте [www.ask-str.ru](http://www.ask-str.ru)

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

# Индекс рецептов



*Стр. 29*

**Фруктовые кнедлики**  
Галушки с брынзой  
*Стр. 29*

**Пицца пепперони**  
*Стр. 32*

**Шоколадные роллы**  
*Стр. 43*

**Ореховые роллы**  
*Стр. 44*

**Ролл с теплым салатом из шпината**  
*Стр. 47*

**Японский рисовый десерт «Дайфуку»**  
Мороженое во фритюре  
*Стр. 49–50*

**Тапинада из маслин и мидий**  
*Стр. 56*

**Севиче из морских гребешков**  
с чили  
*Стр. 57*

**Креветки, жаренные в чесночном масле**  
*Стр. 58*

**Крем-суп из раков «Биск»**  
*Стр. 59*



*Стр. 43*

+2 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ  
РЕЦЕПТА

эксклюзивно в электронной  
версии журнала [apps.tabris.ru](http://apps.tabris.ru)



16+



# Акция!

Купите  
планетарный  
миксер от  
KitchenAid  
**И ПОЛУЧИТЕ  
В ПОДАРОК**  
электрический  
чайник на 1,25 л.

.....

*Будьте готовы  
к чаепитиям  
по-домашнему.*

.....

В акции участвуют миксер  
Artisan на 4,8 л  
и электрочайник Stella на 1,25 л.\*

\* Количество товаров по акции  
ограничено. Срок действия  
акции с 18 мая по 14 июня  
2015 года.

С информацией об организаторе акции, о правилах ее  
проведения, количестве подарков, сроках, месте и порядке  
их получения можно ознакомиться на сайте [tabris.ru](http://tabris.ru)

## KitchenAid

ЧЕМ ЧАЩЕ ВЫ ИМ ПОЛЬЗУЕТЕСЬ,  
ТЕМ ЛУЧШЕ ОН СТАНОВИТСЯ



электрочайник  
в подарок



И целого мира мало, чтобы вкусить все его чудеса, однако главное — начать.



НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ **Санкафе**  
0,270 л / СО ВКУСОМ ВАНИЛИ / НЕГАЗИРОВАННЫЙ

В жару горячие напитки особо не попьешь, но жажда хорошего кофе все равно не исчезает. Пусть в вашем холодильнике поселится бутылочка с негазированным напитком на основе отборных кофейных зерен. Южнокорейские его создатели позаботились о бодрящей крепости и ванильно-кофейном вкусе и аромате.



БАТОНЧИК **Шелковица с Памира**  
20 г / МИНДАЛЬ

Сладкие ягоды шелковицы спустились со склонов Памира и предстали перед нами в виде вкуснейшего и полезного батончика. Шелковицу высушивают естественным способом, бережно измельчают и спрессовывают с миндальной крошкой: получается сладкий диетический снэк без искусственных добавок.



СУМКА **Козиол Таше\***  
1 ШТ. / 54\*44 см / ЖЕЛТАЯ

С виду эта яркая сумка проста. Однако немецкие дизайнеры учли не только лаконичность, но и эргономичность, вместительность и функциональность. Ее можно наполнить до отказа и взять с собой на пикник или пляж, а можно использовать в качестве стильной полки для журналов и книг. Изготовлена из безопасного пластика.

~~90.45~~  
**77<sup>00</sup> ₺**



~~42.50~~  
**36<sup>00</sup> ₺**

**697<sup>50</sup> ₺**



18+

~~2 314.50~~  
**2 079<sup>00</sup> ₺**



КНИГА **Авторский гид 2015**  
**Российские вина**

1 ШТ. / АРТУР САРКИСЯН

Глава Союза сомелье и экспертов России Артур Саркисян представляет новейший выпуск своего детища, гида по отечественным винам для профи и любителей. На этот раз к описанным в нем регионам прибавились Крым и Севастополь с их напитками плюс несколько «побратимов». Каждый из 128 описанных образцов тестировался дважды.

# Свежие вафли и горячий кофе



**Табрис**

ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ

Лакомая новинка от кулинарии «Табрис».

Заглянув в наш новый супермаркет, не забудьте захватить с собой вкуснейшие бельгийские вафли авторства кондитеров сети и стаканчик своего любимого кофе из лучших зерен, приготовленного специально для вас.



Только  
в супермаркете  
на ул. Кубанской  
Набережной, 25



## Виды бельгийских вафель:

- классическая
- с карамельным кремом
- с сырным кремом
- с творожным кремом



## Виды кофе\*:

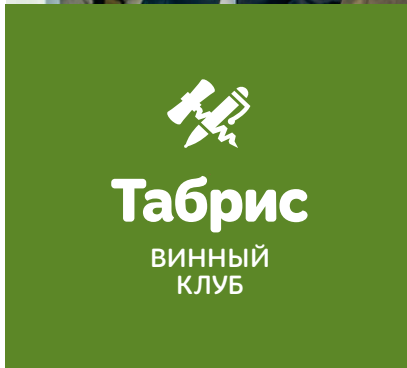
- американо
- эспрессо
- капучино
- латте

\* Кофе доступен и в супермаркете на ул. Ленина, 7а (Новороссийск).

## Напитки из страны идальго

Гастрономическая культура Испании через призму винного бокала.

Национальные напитки разных стран способны поведать о гастрономической культуре народа гораздо больше, чем принято считать. В этом убедились гости очередной встречи Винного клуба «Табрис», что прошла 29 апреля. Темой вечера стали вина, созданные на просторах Испании. Здесь были и монсортовые напитки на основе сорта винограда «темпранильо» и «каберне-совиньон», и те вина, в формуле которых встречалось несколько сортов солнечных ягод. Традиционно шеф-повар «Т-кафе», которое радушно приняло гостей вечера, приготовил авторскую закуску в испанских мотивах, что должна была раскрыть весь потенциал подаваемых вин. Так, к купажированному вину, созданному на основе сортов винограда «гарнача» и «торронтес», подавали пирог из мясного ассорти с охотничьим соусом, а вино из «темпранильо» сопровождали шампиньоны, фаршированные теплым тартаром из телятины с соусом табаско. И, конечно, одной из закусок стал настоящий испанский хамон, чей вкус великолепно сочетается с винами, имеющими мягкую нотку фруктов. 🍷





**17 июня, 19.30**

(Краснодар)

Стоимость участия

**1 500 ₹**

**МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ**

«Т-кафе»

ул. Красная, 16

Тел. (861) 268-03-03

## Гастрономическое путешествие

Итальянские крупы — продукт, без которого на родине Данте обходится редкое блюдо. Сеть супермаркетов «Табрис» приглашает вас на прекрасный ужин, где итальянская полба, кускус, рис и полента лягут в основу блюд, от супа до десерта, меню званого вечера по-итальянски.



**10 июня, 19.30**

(Краснодар)

Стоимость участия

**1 500 ₹**

**МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ**

«Т-кафе»

ул. Кубанская

Набережная, 25

Тел. (861) 203-42-42

## Розовые вина

Розовые вина созданы для летних вечеров. Но как выбрать то, что наилучшим образом будет соответствовать поводу встречи и меню? Об этом поведают гостям Винного клуба, где представят образцы розовых вин из Австрии, Германии, Испании, Италии и Франции.

**24 июня, 19.30**

(Краснодар)

Стоимость участия

**2 000 ₹**

**МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ**

«Т-кафе»

ул. Красная, 16

Тел. (861) 268-03-03

## Вина из региона Шабли

Прославленный винный регион Франции, Шабли, многие годы дарит миру утонченные виноградные вина. Шесть напитков — дегустационных образцов на встрече Винного клуба призваны дать представление о винах разных категорий от базовой до гран-крю.

*Требуется предварительная запись. Количество мест ограничено.*

☎ (861) 234-43-43  
Краснодар

@ reklama@tabris.ru

f facebook.com/tstabris

Мероприятие только для лиц,  
достигших совершеннолетия.

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



# Тема для гурманов

Взрослый подход к детскому питанию: тема от марки «Тёма».

Польза и разнообразие вкусов любимого детского питания — вот что нередко волнует родителей малышей более всего. И если удовлетворить запросам ребенка, готовя растительные прикормы в домашних условиях, еще можно, то с мясными продуктами все не так просто: требуется профессиональный подход к питанию, такой, как у кубанской марки «Тёма».

подготовила  
*ЕВГЕНИЯ КАВУН*

## Тридцать лет и три года

Готовят деликатесы для детей на уникальном заводе — единственном «мясном» предприятии группы компаний «Данон» (Danone) в России. Компактный и уютный, расположен он в небольшом кубанском городе — Тихорецке. А между тем завод обеспечивает мясными консервами малышей всей России.

Построили завод детских мясных консервов в Тихорецке еще в 1982 году как подразделение Тихорецкого мясокомбината, считавшегося тогда одним из крупнейших в стране. Производили здесь до 350 тысяч банок консервов в сутки. Над рецептами детского питания и разработкой технологического процесса трудились специалисты Всероссийского научно-исследовательского института мясной промышленности и НИИ питания РАМН. С декабря 2010 года «Тихорецкий» завод стал частью группы компаний «Данон Россия». А его знаменитые на всю страну детские мясные консервы получили новое имя — «Тёма». Обзавелся «Тёма» и новой этикеткой: персонаж, хорошо знакомый каждой маме и ребенку, из статичной мягкой игрушки превратился в живого, очаровательного и веселого медвежонка. А с 2011 года его заменил улыбающийся малыш.

*Разрабатывая упаковку для питания детей разного возраста, дизайнеры решили подчеркнуть безопасность линии продуктов для самых маленьких, поэтому линии смесей, молока и кефира оформлены минималистично. А вот упаковки с питанием для детей постарше отражают желание мамы не просто накормить ребенка, а накормить его вкусно.*

И если со дня основания завод выпускал всего 5 видов мясных консервов, то сегодня это 14 видов однокомпонентных мясных пюре и мясных пюре с добавлением овощей и злаков. Рецепт каждого разработан в сотрудничестве с ведущими педиатрами и нутрициологами России. Участие в разработках и сегодня принимают специалисты РАМН. Десять видов мясного пюре производятся по ГОСТ, пять видов — по оригинальным рецептурам согласно ТУ. На всех этапах производства — от поставки сырья до упаковки — весь ассортимент проходит тщательный лабораторный контроль.

\* Проконсультируйтесь со специалистом



*В 1998 году появились первые продукты под маркой «Тёма», сейчас это национальный бренд, в числе лидеров среди детского питания.*



**Мясные консервы (50–58 % мяса)\*:**

- говядина, телятина, кролик, ягненок, индейка
- мясо цыплят с говядиной
- петушок
- говядина с сердцем / печенью / языком

**Мясо-растительные консервы (20–28 % мяса)\*:**

- говядина с кабачками
- говядина с гречкой
- говядина с рисом

## Мясо начинается с зерна

«Тихорецкий» завод чуть ли не единственный на рынке использует собственное сырье. Все мясо и овощи, которые применяются в производстве детского питания, выращиваются буквально поблизости от конвейера — в радиусе 400 км от завода. Дело в том, что технология производства предусматривает использование только свежего охлажденного мяса, ни в коем случае не замороженного. Поэтому все поставщики — местные, а от забоя до начала производства проходит менее суток. Впрочем, работа с поставщиками, производителями мяса, начинается задолго до первых поставок. Сначала специалисты завода выясняют, как содержится скот, чем его кормят, как построены производственные процессы на фермах. Подходящие поставщики попадают под тотальный контроль Северо-Кавказского института животноводства — снова проходят проверки условий содержания, кормов, здоровья животных и состава мяса. А ведь каким будет мясо, в огромной степени зависит от того, что животное ест. Корма, выращенные на богатых почвах Краснодарского края без пестицидов, гарантируют, что животные сыты и здоровы без всякой химии. В итоге на завод поступает только по-настоящему качественное и проверенное сырье — мясо молодых животных, которым от 3 до 24 месяцев.

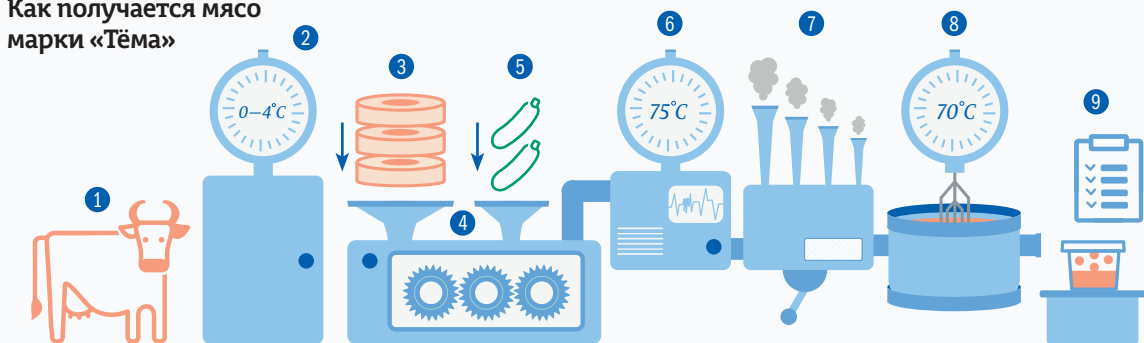
*Завод «Тихорецкий» первый и единственный в России получил сертификат Red Meat — международного стандарта мясопереработки высшего класса.*

*Детское питание «Тёма» не содержит искусственных красителей и ароматизаторов, поэтому подходит для малышей от 6 месяцев до 3 лет (проконсультируйтесь со специалистом).*



Рецепты детского питания разработаны ВНИИМП, ВНИИПП совместно со специалистами НИИ питания РАМН.

## Как получается мясо марки «Тёма»



1. Прием мяса
2. Хранение
3. Обвалка и жиловка
4. Измельчение мяса
5. Добавление кабачкового пюре или круп
6. Эмульгирование
7. Обработка паром
8. Приготовление консервной массы
9. Лабораторный контроль



## Создать и сохранить

Сохранить мясное пюре в первозданном виде позволяет упаковка — консервы выпускаются в металлических банках, которые делаются здесь же, в отдельном цеху, на немецком оборудовании. Легко вскрываемые крышки, облегчающие мамам задачу при открытии баночки, тоже делают на «Тихорецком» заводе. Получается фактически производство полного цикла. А это дает возможность полностью контролировать качество и экологичность упаковки и снизить затраты на производство, а в итоге — и цены, гарантируя, что лучшее станет доступно детям. 📌

«Тёма» — это:



с 6 месяцев

- фруктовые соки на основе сока зеленого яблока\*



с 1 месяца

- фруктовые и овощные пюре\*



с 6 месяцев

- кисломолочные продукты\*



с 6 месяцев

- мясные и овоще-мясные пюре\*

## >200 человек

работает на производстве детского питания «Тёма»

## >100 медалей

российских и международных конкурсов на счету завода «Тихорецкий»

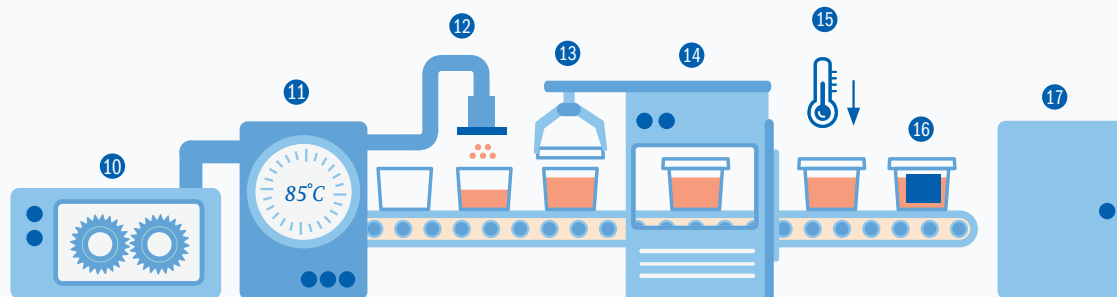
## >30 хозяйств

обеспечивают качественным сырьем, выращенным в ЮФО под строгим экоконтролем

## >30 тонн

консервов в сутки производит завод «Тихорецкий»

\* Проконсультируйтесь со специалистом



10. Измельчение 11. Тепловая обработка 12. Наполнение банок 13. Укупорка 14. Стерилизация 15. Охлаждение 16. Маркировка, этикетка  
17. Карантин и хранение

# Столица СТОЛИЦЫ ПАСТЫ

Большое дело маленькой Италии.



Граньяно — один из тех уголков Италии, что не встретишь в мейнстримовых путеводителях. Меж тем он существует, он прекрасен и велик — это вам подтвердит любой знаток пасты, которую тут производят в огромных количествах. Старинная марка «Ди Мартино» занимается как раз этим. Ее нынешний руководитель, господин Джузеппе ди Мартино — третий, рассказал нам о славе своей родины, красоте настоящей пасты и зове предков.

ПОДГОТОВИЛА

Сафина Шарифова

***Первый важный вопрос: что выделяет пасту марки «Ди Мартино» среди множества прочих?***

Стопроцентно итальянское происхождение. Я имею в виду не только страну, но и соблюдение традиций, подход, душу, качество, вкус. Наша компания чтит эти условия, потому наша продукция и защищена уникальным географическим индексом региона Граньяно. Мы создаем виды коротких и длинных паст из муки семолина без добавления каких-либо искусственных ингредиентов. Паста нарезается при помощи знаменитых граньянских бронзовых матриц, оставляющих тесто чуть шероховатым (эта шероховатость незаметна



на глазу, но помогает готовому блюду лучше абсорбировать соусы и масла), а затем долго сушится при низкой температуре.

Сегодня, увы, мировой рынок предлагает весьма скудный и однообразный ассортимент паст. Но у нас всегда было из чего выбирать: «Ди Мартино» — это истинная паста Италии во всем ее разнообразии видов и форм, не очень известных за рубежом.

***Чем примечательна такая паста?***

Виды наших цельнозерновых длинных и коротких паст нужно попробовать, если хочется получить представление о настоящей итальянской кухне. Короткие пасты делятся на гладкие и рубчатые, причем вторые обладают различием форм, а глубина и количество надрезов и углублений на поверхности каждой макаронины тщательно выверяются. У нас есть особая линейка органической пасты, изготов-



ленной из пшеницы, что выращивалась с любовью и уважением к окружающей среде. В процессе обработки такая паста сохраняет максимум полезных, питательных и органолептических свойств. Все это — под неусыпным контролем специалистов и с соблюдением всех обязательных этапов, прописанных при сертифицировании. Вообще, цельнозерновая паста, богатая клетчаткой и минералами, — лучший друг здорового



**ДЖУЗЕППЕ ДИ МАРТИНО — ТРЕТИЙ**  
Владелец семейного бренда в третьем поколении



*в год в среднем съедает  
каждый итальянец,*



Паста «Ди Мартино», как и все пасты Граньяно, обязательно упаковывается в картонные коробки и пакеты из пищевого пластика, разрешенные стандартами Евросоюза.

меню. А мы еще и следим за другими нюансами: важно, чтобы текстура, вкус, цвет, аромат нашего продукта были разнообразны и притом отвечали стандартам качества. Нужно, чтобы с пастой «Ди Мартино» вы смогли попробовать вкуснейшие в мире блюда — в деревенском стиле.

#### Как возникло название марки?

Ди Мартино — старинная фамилия, уже третье поколение которой владеет делом. Даже логотип — дань нашим истокам. А конкретно — славе, которую «Пастифичио ди Мартино» в 1912 году принесли знаменитые длинные спагетти: наши предки готовили их вручную, заворачивали в бумагу и продавали. Очень по-домашнему — практически как и сегодня.

#### Каким выглядело это семейное производство в былые дни?

Семья ди Мартино жила в этих краях испокон веков. У меня нет других героев, кроме моих предков, что более ста лет назад начали производство «белого золота» — так в Граньяно называют пасту. Первым героем был десятилетний Джузеппе ди Мартино (*дедушка нынешнего владельца. — Прим. ред.*), в 1907 году поступивший подмастерьем на макаронную фабрику. У владельца фабрики не было сыновей, так что секреты своего мастерства он передал в наследство моему дедушке. Вскоре он завоевал прозвище «мастер коротких паст» (этот вид особо ему удавался). Но Джузеппе преуспел не только в этом. Он понял, как важно сушить пасту в правильных условиях, будь то специальные рамы для сушки на улице или же подвальные



В коммуне Граньяно проживает около 3500 человек, при этом работает 30 компаний по производству пасты. Неудивительно, что Граньяно называют столицей паст.



Дурум, самый твердый из сортов пшеницы, отличается наиболее высоким содержанием белка.

**93%** продукции бренда отправляется на экспорт

### Паста делится на сухую, свежую и полную.



Приготовление сухой пасты строго регламентируется итальянским правительством. В ее составе может быть лишь мука пшеницы твердых сортов и вода — ничего больше.



Свежая паста готовится на основе муки мягких сортов с добавлением яичных желтков, ее не высушивают после нарезания, как предыдущий вид: ее можно варить сразу.



Полной называется паста с начинкой (специи, мясо, птица, овощи); примеры — ravioli и лазанья.



*Индекс PGI (Protected geographical indication) присваивается продукту из определенных регионов, мастера которых гарантируют качество, традиционность и придают своему детищу уникальный почерк.*

помещения, где паровые вентиляторы и радиаторы создавали эффект теплого ветерка в солнечный день.

### ***И это умение применяется по сей день?***

Безусловно: его хранили все три поколения, приумножая (но не девальвируя!) с помощью все более современных технологий. Ныне дела ведем мы с супругой Джованной и нашим экспертом, дядюшкой Джитано. Главное, что движет нами, — унаследованные от Джузепе-старшего страсть и преданность, что он испытывал к мастерству приготовления пасты.

### ***Какие виды пасты сегодня «на волне» в мире?***

Определенно цельнозерновые и органические. Современные люди продумывают свой рацион тщательно и потому постоянно ищут новых решений для вкусных, но полезных блюд. Наша паста в таком случае — верный выбор: натуральная, сытная, доступная и на любой вкус.

### ***Где же рождается ваша паста?***

Производство наше располагается на прекрасном побережье Сорренто, в древнем городе Граньяно, окруженном горами Латтари. Граньяно считается европейской столицей пасты: в конце концов, ее тут производят уже пять веков подряд. Здешний мягкий климат и бриз, дующий с моря, создают идеальные условия для производства высококлассной пасты из твердых сортов местной пшеницы. Процесс этот, кстати, ни на секунду не замирает: ежедневно фабрика создает по 8 миллионов порций.



Сушат пасту при температуре от 40 до 80 °С в камере, где циркулирует горячий воздух. Температура и время высушивания зависят от формы пасты. На последних этапах ее остужают и в течение 24 часов фасуют, не вывозя за пределы производства.



*Семолина — название муки, которая получается при перемалывании зерен твердых сортов пшеницы. Первичный помол дает так называемую семулу — муку с наличием твердых частиц.*



*Можно ли взглянуть на это действие своими глазами — с тем чтобы сразу же купить только что расфасованную пасту?*

Конечно. Мы всегда рады туристам, гостям, всегда готовы устроить тур по цехам фабрики. А в наш магазинчик при производстве еже-



дневно заглядывают как случайные посетители, так и постоянные покупатели из соседних и более далеких регионов — поклонники у «Ди Мартино» найдутся везде. Я и сам, разумеется, отношу себя к самым преданным из них (смеется).

*Кстати, от каких ошибок вы бы предостерегли тех, кто готовит пасту в домашних условиях?*

Не готовьте пасту в маленькой кастрюле. Обязательно доводите воду до кипения. Не процеживайте пасту, приготовленную аль-денте. Следите за качеством соли, которую добавляете в блюдо, иначе она все испортит — как и неправильное сочетание соусов и пасты: к каждой форме нужно подобрать верный соус.

*«Наша паста содержит на 14 % больше белка, чем прочие, и она на 40 % более устойчива к термической обработке, поэтому у вас получится настоящее блюдо аль-денте, не теряющее формы под соусами».*

*Поделитесь же любимым блюдом на основе пасты «Ди Мартино».*

Во-первых, это традиционно лучшее сочетание: паста лингвини или трофие с соусом песто. А во-вторых, простые, но вкуснейшие и беспроегрывные спагетти с томатами. Минимум ингредиентов плюс отличное качество: чего еще можно желать? 🍴

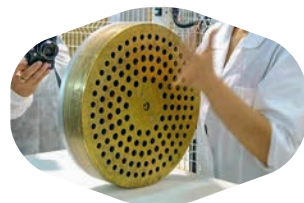


Благодарим за помощь в подготовке интервью Франческу Бионди.



## 350—400

уникальных видов пасты насчитывается в мире и куда большее количество — названий для различных подвидов и блюд, что можно приготовить из них. При ближайшем рассмотрении наука о пасте оказывается не менее, а то и более увлекательной, чем, скажем, энология.



Итальянская паста, вытянутая и нарезанная на настоящих, старинных бронзовых матрицах, снабжена маркировкой на упаковке: «Trafalata al bronzo» или просто «Bronze».

32 — количество стран, в которых можно купить пасту «Ди Мартино».

# Чатни с британским акцентом

Семейные рецепты от компании «Дарлингтон»

Табрис

ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ

Эксклюзивно  
в России



made  
with  
love

Mrs Darlington's

Кисло-сладкий вкус чатни раскрывается не сразу: он создает целую историю, сотканную из ощущений. Попробуйте в сочетании с сырами, выпечкой, мясом или рыбой.



В ассортименте чатни из:

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





# Есть повод

Мировой пикник с видом на королевский замок.

подготовила *ЕВГЕНИЯ КАВУН*

## ❖ Под тенью Града ❖

Случись вам выбирать, когда поехать в Братиславу, знайте: она хороша в любое время года. То, что во всех путеводителях зовется обычно «исторической частью города», — не душный туристический аттракцион, но полное свежим воздухом вечного времени место. Это — Братиславский Град, восстановленный из руин замок, символ города, стоящий на левом берегу Дуная: с его стен открываются дивные панорамы реки и города. У холма под смотровой площадкой лежит исторический центр, где вы встретите не только улыбчивых горожан, но и почетных братиславцев,



которыми являются городские скульптуры: подсматривающий из-за угла папарацци, присевший на скамью французский солдат и улыбчивый сантехник, выглядывающий из люка (можно потерять его каску и загадать желание). Впрочем, и Град,

и памятники готовы ждать вас когда угодно. А вот что точно надо застать вовремя — это крупнейший фуд-фестиваль Словакии «Гурман Фест» (Gurman Fest Bratislava), что случается раз в год. В 2015-м действо придется на 19—21 июня. Бывалые туристы называют «Гурман Фест» одним из главных поводов для визита в Словакию.

## ❖ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПИКНИК ❖

Вообще, словаки любят поесть. Плотный завтрак, еще более плотный обед с первым, вторым и десертом; такая же история за ужином. Все крутится здесь вокруг еды, вокруг по-славянски гостеприимного и разнообразного стола. Тесное соседство с Чехией, Австрией и Венгрией явно отразилось в словацком рационе, в котором уживаются, скажем, венгерский картофельный салат и австрийский штрудель. В этом смысле громадный пикник «Гурман Фест» — это вся словацкая кухня разом, да еще немного поверх. Радослав Накин, глава



местного общества гурманов, что уже семь раз подряд устраивает это городское мероприятие, явно дает понять, что Братислава не чужда и мировым тенденциям. А потому на словацком пикнике мож-

но найти аутентичные испанские тапас, французские деликатесы, американские стейки, итальянские закуски, тайские супы, японские суши или авторские десерты. Зачем объезжать полмира, если все можно отыскать в одном месте — Братиславе, превратившейся в один большой стол на целых три дня?

## ❖ МИРУ — ПИР ❖



Проходит «Гурман Фест» подле братиславского ипподрома Петржалка, на фоне красивых пойменных лесов, что тянутся по берегу великолепного Дуная, рассекающего город надвое.

Участники, 26 ресторанов и 68 поваров из 9 стран, готовят здесь свои лучшие блюда прямо перед публикой, и объявление программы — само по себе событие, которого начинают ждать едва ли

не после завершения предыдущего фестиваля. Причем фестиваль дает возможность не только продегустировать всю эту красоту, но и научиться ее готовить. Во-первых, здесь ежегодно действует кулинарная школа для всех возрастов. Во-вторых, специальные гости фестиваля пред-



16+  
gurmanfestbratislava.sk

Фестиваль гурманов в Братиславе пройдет с 19 по 21 июня на ипподроме Петржалка. 26 ресторанов и 68 поваров из 9 стран.  
До 14.00 вход для гостей свободный.

ставляют не менее специальные мастер-классы. Скажем, пятница «Гурман Фест — 2015» — день кулинарного шоу с участием известного шефа Мишала Конрада. Субботним вечером будет править ведущий программы «Итальянский в кухне» Эмануэль Дири, а в воскресенье — сра-

зу две звезды словацкой гастрономии, телеповар Марсель Ихначак и автор кулинарных книг Габо Кочак. Все, что они предложат, можно будет съесть на месте, под куполом шатра за большим столом. И все это с видом на бывший королевский замок.

### ❖ ПЕРЕМЕНА БЛЮД ❖

Популярность самого фестиваля приводит к тому, что местные жители стекаются на него и сам город пустеет. Это прекрасный повод побродить по нему, ориентируясь по меткам в виде золотых корон, что встречаются то тут, то там и обозначают путь, по которому в былые времена проходили королевские процессии. Непременно стоит спуститься к набережной Дуная и отведать в одном из кафе свежей рыбы, которую местные жители любят и умеют готовить,



как никто другой. Из всего разнообразия речных видов наибольшую нежность словаки испытывают к форели (ее можно опознать в меню по слову «Pstruh»). Запекают ее на решетке и подают с печеными или свежими овощами и зе-

ленью, также томят на пару или поджаривают в сливочном масле, не добавляя специй, чтобы не перебить ценный аромат. Порции в рестораниках, что уютятся вдоль туристических троп, будут поменьше, чем у заведений для своих, но проглотить первое, второе и третье сразу будет под силу разве что закаленному Гаргантюа наших дней. Приди вам блажь заказать «печено вепрево колено», что роднит словацкую кухню с чешской, ибо до 1993 года обе страны были единой Чехословакией, помните: одному с блюдом не справиться. Ведь классическое «вепрево колено» — свиная нога весом минимум килограмм: для него потребуется компания и много свободного времени. Быть может, дело в том, что словаки любят долгие и дружные застолья, как и мы?



Братислава — крупнейший город страны, и здесь проживает около 430 тыс. человек. А в год его посещают около миллиона туристов.

## ❖ ПЕРВОЕ ДЕЛО ❖

Роднит нас и наши кухни со словаками еще и пристрастие к супам. Пожалуй, Словакия — одна из немногих европейских стран, где первые блюда в чести. Местные супы — овощные, сырные, грибные, мясные — очень сытная

еда. Взять, к примеру, чесночный суп. Его изобрели не повара фешенебельных ресторанов: появился он в сельской местности, где его готовят из минимального набора продуктов, что есть на каждой кухне: бульон варится из чеснока, красного перца и тмина с солью; потом в него добавляется натертое тесто из муки, растопленного сливочного масла, яйца и воды, а после — нарезанный картофель. Готово. Непременно попробуйте — его нередко подают в краюшке белого хлеба. Еще проще — словацкая похлебка: светлое пиво варится с сахаром, сырыми яйцами и сметаной, куда спустя полчаса всыпают тертый твердый сыр и сухарики из ржаного хлеба. Но главенствуют разно-



ной солянки, но куда более плотный и наваристый. Не обойдут эту тему и в фестивальные дни. Вот только, как часто бывает на праздниках, что устраивают для своих, ставку делают на экзотику, а потому среди палаток «Гурман Фест»

найдется место экзотическому том-яму, что тоже прекрасный вариант приобщиться к взгляду словаков на восточный мир.



Этот город очень любил Ганс Христиан Андерсен и даже называл это место «город-сказка». Правда, в его время город назывался на немецкий лад — Прессбург. Братиславой он стал только в 1919 году.

*Здесь находится первый словацкий университет — Академия Истрополитана: он был открыт в 1465 году.*



образные мясные гуляши (скорее рагу, чем супы) — что явное наследие австро-венгерских времен в истории Братиславы, а также капуста с копченостями — двоюродный брат русских щей из кислой капусты и мяс-



Братислава — единственная европейская столица, которая граничит сразу с двумя иностранными государствами: Венгрией и Австрией.

## ❖ ОСНОВНОЕ БЛЮДО ❖



Отдельная тема «для своих» на самом фестивале — фермерские товары, которые можно купить у самих хозяев, выслушав при этом дивную семейную историю. Братиславцы отправляются сюда за экологически чистыми овощами, фруктами, игристыми напитками и сырами и множеством других даров честного фермерского труда. В воскресенье большинство магазинов в Братиславе закрыты, и местные жители не прочь прикупить товаров на фестивале. Здесь горожане переходят от шатра к шатру, потягивая местные напитки, которые южане нередко разбавляют водой из расчета 50:50, или пунш, и собирают снедь, что пригодится на ужин в домашнем кругу.

Одно из знаковых домашних кушаний — курица с картофелем, приготовленная в горшочках



со сливками и шампиньонами и на белом полусухом вине. Любят здесь и прейт — тушеную перловку со свиным фаршем с добавлением свиной

крови и массы специй: с их набором можно экспериментировать, но исключать майоран никак нельзя. Все это блюда на каждый день, как и разнообразные копчености и колбаски («иммигранты» из Германии). Их на «Гурман Фест» жарят тут же на длинных мангалах и гриле, подавая с мягким хлебом с хрустящей корочкой и острыми соусами по вкусу.

А от известных шефов можно получить на дегустацию запеченного гуся с кнедниками, паштеты из дичи, стейк из кабана, оленину с брусникой и грибами. Все эти деликатесы однажды вышли из будничного словацкого меню. Основной принцип их рецептов заключался в легкости: рядовой охотник должен был справиться с приготовлением. А сегодня это прерогатива шефов, что стали посредниками между дичью и едоками.



Легендарный Энди Уорхол, чья семья эмигрировала в США из Словакии, невольно сделал Братиславу популярным городом и в артистической среде. Правда, как утверждают некоторые знатоки его творчества, сам Энди в Братиславе никогда не был, да и едва ли помнил даже словацкий язык. Но важно ли это для народной любви?

## ❖ НА СЛАДКОЕ ❖

Найти шефские сладости на «Гурман Фест» — дело пустячное: именно там будут слышны детские голоса. Впрочем, взрослым сладкоежкам тоже не устоять. Десерты словацкой кухни не уступают эталонным австрийским. Среди местной выпечки встречается изумительный

аналог венского штруделя — рулет из тонкого теста с начинкой из яблок и добавлением орехов, зовущийся «завин» (zavin). Это неудивительно, ведь до Вены отсюда всего час езды на автобусе, а в старые времена два города связывали трамвайные пути, потому



на «Гурман Фест» неизменно слышна немецкая речь. Едва ли австрийцы приехали за местными эквивалентами своих блюд. Уж, скорее, приедем будет интересно лакомство, из-за авторства рецептуры которого спорят словацкие и чешские шефы, — фруктовые кнедлики. Готовят их из творожного теста: катают шарики, делают лунку, начиняют ягодами и фруктами, запечатывают, варят в кипятке и подают политыми топленым сливочным маслом и посыпанными тертым творогом и сахаром. Еще одно местное чудо — локше с творогом и маком: сладкие картофельные оладьи с начинкой из творога и мака. Не стоит отказываться и от прочих сладостей: палачинков — блинчиков с персиками, шоколадом, джемом или сметаной и сливками, лонгоше — пончиков с разными



начинками, овощереза — фруктового торта с шапкой из желе, творожных пудингов и запеканок с ягодами и орехами. И не забудьте, что Братислава считается столицей пряничного дела: в 1619 году здесь основали первый цех пряничников, вот пряники и стоит взять с собой в качестве сувениров о трехдневном застолье в маленьком европейском городе. Их и, возможно, парочку отличных рецептов. 📌



Словацкие десерты, сладости и закуски подают в «цукарнях», плотнее кормят в «лаходках», которые раньше тоже специализировались на сладком, но теперь в них можно заказать салаты, сэндвичи, жареную птицу, колбасы и жареный сыр.

## Фруктовые кнедлики

30 минут / 4 порции



### Ингредиенты

**Ягоды и фрукты** – 500 г    **Яйцо** – 1 шт.  
**Творог** – 200 г                **Молоко** – 250 мл  
**Мука** – 500 г                    **Маргарин** – 50 г

### Приготовление

- 1 Смешать протертый творог, муку, яйца, молоко и маргарин.
- 2 Выложить смесь на посыпанную мукой доску и слепить большой батон.
- 3 Смочить в воде нож и нарезать батон на ломтики. На каждый ломтик выложить ягоды и фрукты, затем вылепить из них круглые кнедлики.
- 4 Поставить кастрюлю на огонь, довести воду до кипения и опустить в нее кнедлики, помешивая.
- 5 Варить не более 8 минут, затем выложить на блюдо, остудить и подать с ягодными соусами.

## Галушки с брынзой

30 минут / 4 порции



### Ингредиенты

**Брынза** – 250 г                    **Подсолнечное масло** –  
по вкусу  
**Картофель** – 500 г  
**Копченое сало** – 100 г        **Соль** – по вкусу  
**Мука** – 250 г                    **Сметана** – по вкусу  
**Молоко** – 2 ст. л.              **Зелень** – по вкусу

### Приготовление

- 1 Очищенный картофель натереть на мелкой терке, посолить и перемешать. Всыпать муку и замесить тесто.
- 2 Копченое сало нарезать небольшими кусочками, обжарить на растительном масле.
- 3 Растереть брынзу на терке и смешать с молоком.
- 4 Тесто небольшими порциями выкладывать на доску и, разделив на небольшие кусочки, отправлять в кипящую воду.
- 5 После того как галушки всплывут на поверхность, варить их еще 3 минуты, затем достать шумовкой и высыпать в миску с брынзой.
- 6 Тщательно размешать и подавать со сметаной или несладким йогуртом, посыпав нашинкованной зеленью.



Кадр из фильма «Назад в будущее», 1989.

# Пицца завтрашнего дня

Давно знакомый вкус блюда из будущего.

Весь 2015 год поклонники трилогии «Назад в будущее» наперебой обсуждают предсказания, сделанные о нем в фильме 1989 года. А кинематографисты были прозорливы. Видеоконференции для современного человека — уже давно не новинка. Умные дома хоть и не повсеместны, но все к тому идет. Дронам, в фильме выгуливающим собак и летающим с видеокамерами, в наше время придумали и другие интересные применения. А еще умные очки, голосовое управление, биометрика как символы будущего — для нас уже реальность. Всего этого мы ждали, и мы получили.

подготовила  
Лана Степанова

В фильме Роберта Земекиса и Стивена Спилберга «Назад в будущее» герои путешествовали по 8 альтернативным реальностям, при этом выдумки кинематографистов неожиданно воплотились в настоящей жизни.



Совсем немного осталось до летающего скейта и самозашнуровывающихся кроссовок. Прототипы есть, но совершенства и доступности еще нужно подождать. Устройство от «Хендо» (Hendo) может парить по принципу магнитной левитации и только над специальной и безумно дорогой поверхностью. «Найк»



(Nike) же в 2011 году «кроссовки из будущего» выпустила, но зашнуровываться их так и не научила. Обещает, что приурочит выпуск точной копии ровно ко времени действия фильма, то есть к 21 октября. Однако ждем.

Конечно, не все предсказания Роберта Земекиса и его команды сбылись. Не-

беса над городами не расчерчены хайвеями с летающими автомобилями, одежда не усаживается на нас до нужного размера, количество частей фильма «Челюсти» не перевалило даже за десяток.

«Гидратировать до уровня 4», — говорила Лорейн устройству и через две секунды из маленькой печенки получала большую дымящуюся пиццу с кружочками колбасы и зеленым перцем. А мы все еще гидратируем дедовским методом, то есть кипятком. Пока пиццу так не приготовить, а потому делаем ее по дедовскому методу.

Теплой июньской ночью выйдем на улицу и загадаем падающей звезде желание, чтобы «Блэк-н-декер» (Black & Decker) создали гидратор, а у «Найк» получились долгожданные кроссовки. Да, и чтобы мир во всем мире. А пока сделаем пиццу сами и пересмотрим все три части отличной комедии, миллионы поклонников которой так ждали 2015 года. 🍕

*Прототипы пиццы существовали еще в Древнем Риме: тогда некоторые виды кушаний было принято подавать на тонких лепешках или ломтях хлеба. Хотя сама пицца появилась в Италии только в начале XVI века.*



В трилогии «Назад в будущее» сыграли музыканты из ZZ-top и Red Hot Chili Peppers, а также Хьюи Льюис. Одну из первых ролей получил Элайджа Вуд — он был мальчиком у игрового автомата.



*Пиццерия «Пицца Хат», фигурирующая в трилогии, была основана в 1958 году в Канзасе братьями Карни, а ныне считается самой большой сетью в мире. К ней пылал страстью даже первый президент СССР Михаил Горбачев.*



## Пицца пепперони (По рецепту от легендарного кафе «Пицца Хат»)

### Ингредиенты

Мука для пиццы – 200 г  
 Вода теплая – 200 мл  
 Оливковое масло – 2 ст. л.  
 Дрожжи сухие – 1 ч. л.  
 Соль – 1 ч. л.  
 Сахар – 1 ч. л.  
 Моцарелла – 200 г  
 Пепперони (или салями) – 100 г  
 Зеленый перец (венгерский или паприка) свежий – 1–2 шт.  
 Томатный соус – 4–5 ст. л.

У Лорейн вышла воистину американо-итальянская пицца: в Америке пепперони – это вид колбасы, а в Италии – разновидность перца.

### Приготовление

60 минут / 2 порции

- 1 Всыпать соль и сахар в теплую воду, добавить 1 ½ ложки оливкового масла. Просеянную муку перемешать с дрожжами, помешивая, ввести в жидкую смесь и замесить мягкое тесто.
- 2 Из теста скатать шар, накрыть пищевой пленкой или полотенцем и дать постоять в тепле 20 минут.
- 3 Полить постоявшее тесто остатками масла, обмять, тщательно вымесить, еще раз накрыть и дать 20 минут отдыха.
- 4 Готовое тесто вручную растянуть в нетонкий корж, смазать его томатным соусом, покрыть кусочками моцареллы.
- 5 Выложить колечки пепперони и зеленый перец на разные половинки пиццы или вперемешку.
- 6 Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут.

# Коллекция муки из Ренаццо

Семья Пиветти и ее мучное мастерство.

## Табрис

ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ

Уже 120 лет «Пиветти» дарит миру возможность готовить на основе настоящей итальянской муки из мягкой пшеницы. Технологи компании анализируют все партии муки, дабы убедиться, что в ней сохранен баланс белка, который позволит замесить идеальное тесто для пасты и выпечки с правильной чуть шероховатой структурой, что вбирает в себя соусы, пряности, масла.



Прямые  
поставки из  
Италии

Тип «0» и «00» указывает на тонкий помол с высокой зольностью

## ВИДЫ МУКИ «ПИВЕТТИ» В СЕТИ «ТАБРИС»:

- биомука («0» и «00»)
- для пасты («00»)
- для пышных хлебов, выпечки («0»)
- для лапши, тортеллини, канноли, лазаньи («00»)
- универсальная («0» и «00»)



# Здравствуй, хрусть!

Чипсы — это звучит гордо.



Для итальянцев чипсы «Пата» — не бездушный снек, предназначенный для поглощения перед монитором, а полноценное блюдо. И относятся они к нему с должным уважением. В ассортименте марки найдутся и классические картофельные, и кукурузные виды чипсов с целой гаммой разнообразных вкусов, приготовленных без ГМО и с использованием только натуральных добавок и специй. Все, от масел до йодированной соли, приходит только от надежных поставщиков.

*1981 — год основания компании «Пата» в итальянском городе Медоле (Ломбардия).*

Фирменный прием «Пата» — низкая (в среднем на 30 % по сравнению с большинством привычных чипсов) жирность и богатый натуральный вкус снеков. Чтобы добиться этого, технологи обжаривают их на специальном оборудовании «Левати Тек» и хранят в помещениях, где сложная система кондиционирования обеспечивает продукту сохранность вкуса и пользы. Упаковываются чипсы «Пата» в защитной атмосфере.

*В одном пакете (130 г) — примерно 5 порций чипсов.*



ЧИПСЫ  
**Пата**  
130 Г /  
С БАЛЬЗАМИКОМ

~~212.70~~  
**159<sup>00</sup> ₺**

480 ккал / 100 г

Состав: картофель, подсолнечное масло, натуральный ароматизатор, йодированная соль, бальзамический уксус из Модены, картофельная патока, сироп глюкозы, соль.

Вкус: дань кухне Средиземноморья: чипсы, сдобренные настоящим бальзамическим уксусом из региона Модена. Производители постарались сделать вкус еще более сладковато-нежным, подобрав ингредиенты по уникальной рецептуре.



Идеи: распробуйте чудесный мир бальзамика, увенчав каждый ломтик этих чипсов съедобным бальзамическим жемчугом.



ЧИПСЫ  
**Пата**  
130 Г / С ТОМАТОМ  
И БАЗИЛИКОМ

~~212.70~~  
**159<sup>00</sup> ₺**

480 ккал / 100 г

Состав: картофель, подсолнечное масло, натуральный ароматизатор с мякотью томата, йодированная соль, базилик, экстракт паприки.



Вкус: в настоящей остроте должна быть и нотка сладости: это придает вкусу изысканность. Доказательство — «Пата» с паприкой. Их вкусовой букет состоит из в меру жгучей яркости перца, сбалансированной мягкостью томатов и нежным базиликом.

Идеи: добавьте в блюда — вариации беспроблемных «фиш'н'чипс»: лепестки картофеля, сдобренного паприкой и томатами, отлично подойдут к оладьям из трески, тилапии в сухарях или морепродуктам в панировке с греческим соусом и зеленью.

*Без глютена*





ЧИПСЫ  
**Пата Слим**  
75 Г / КАРТОФЕЛЬНЫЕ

~~173.60~~  
**130<sup>00</sup>₽**

384 ккал / 100 г

Состав: картофельный крахмал, пшеничная мука, пшеничный крахмал, оливковое масло холодного отжима (8 %), натуральный ароматизатор, сахар, соль, паприка, куркума.

Вкус: лаконичный вкус и состав «Пата Слим» не стоит приравнивать к простоте. Этот изящный снек — реверанс в сторону полезной и легкой средиземноморской кухни (отсюда добавление отборного оливкового масла и небольшое количество специй), обладает соответствующим пикантным вкусом. Содержат жира на 50 % меньше по сравнению с другими чипсами «Пата».

Идеи: такие чипсы — прекрасная пара для дипов в средиземноморском стиле (например, из оливкового масла, розмарина, лимонного сока и чеснока либо из сметаны с пряными травами). Подойдут они и в качестве гарнира к наггетсам из лосося, морепродуктам, а также к вегетарианским овощным закускам и супам.



ТОРТИЛЬИ  
**Пата**  
150 Г / БЕЛЫЕ /  
КУКУРУЗНЫЕ

~~142.80~~  
**111<sup>00</sup>₽**

469 ккал / 100 г

Состав: белая кукурузная мука, растительное масло, соль. Может содержать следы арахиса и сои.



Вкус: свежий вкус белоснежной кукурузной муки, чуть обжаренной с небольшим количеством соли. Такие мини-тортильи — по сути, начос, закулочные версии большой мексиканской лепешки.



Идеи: оригинальные кукурузные тортильи практически нейтральны на вкус, а потому требуют аутентичного подхода: соусов сальса или гуакамоле, томатно-фасолевых, кукурузных, супов, пряной курицы или говядины.



ЧИПСЫ  
**Пата**  
50 Г /  
МУЛЬТИЗЕРНОВЫЕ /  
СО ВКУСОМ БАРБЕКЮ

~~81.20~~  
**63<sup>00</sup>₽**

477 ккал / 100 г

Состав: кукурузная мука грубого помола, пшеничная мука грубого помола, пальмовое масло, рисовая мука, овсяная мука грубого помола, сахар, соль, ячменная мука грубого помола, разрыхлитель, измельченные семена подсолнечника, дрожжевой экстракт, специи, луковый порошок, натуральный ароматизатор, подсолнечное масло, лимонная кислота, экстракт паприки.

Вкус: «Пата» объединили два несовместимых мира: здоровое питание и приятные пикниковые излишества. Фактурная «деревенская» структура мультизерновых снеков сочетается с пряным вкусом и ароматом настоящего свежееподжаренного барбекю — эффект этот достигнут исключительно благодаря правильному набору специй.

Идеи: продолжайте нарушать правила и попробуйте эти чипсы вместе с хорошим соусом или лагером, сопроводив острым томатным соусом или каплей табаско. Или же добавьте пару ломтиков к диетическому сэндвичу или салату.



# Чипсы ручной работы

Привычные снеки, приближенные к высокой кухне.

Чипсы ручной работы — предмет особой гордости итальянской компании «Пата». Их опыт, технические инновации и любовь к своему делу создали продукт со сниженным количеством жира, отсутствием искусственных добавок и уникальными вкусами.

ПОПРОБУЙТЕ  
ВСЕ ВИДЫ  
ЧИПСОВ «ПАТА»:

- с розмарином
- с томатом и базиликом
- с бальзамическим кремом
- «Да Винчи» (с оливковым маслом экстра-вирджин и розовой гималайской солью)

БЕЗ  
ГЛЮТЕНА



Содержат йодированную соль

Табрис

ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ

# Смешать, но не взбалтывать

Утренние стаканчики с кофе давно пора заменить на порции вкусных и полезных смузи.

Этот исключительно полезный и питательный коктейль просто обязаны были изобрести жители помешанной на всем здоровом Калифорнии. Есть версия, что придумали его тихоокеанские серферы, которые между волнами черпали энергию в этом питательном коктейле. Наверное, в далеких 30-х годах прошлого века так и случилось, хотя настоящую популярность напиток завоевал только 30 лет спустя. Говорят, что к этому факту приложили руку хиппи, беззаботно колесившие по миру. «Облагородил» же идею Стивен Кунау, основавший впоследствии целую сеть коктейль-баров «Смузи Кинг» (англ. Smoothie King) и закрепивший за напитком название «смузи».

подготовила

*Лана Степанова*





## ❖ Правильный смузи ❖

Вообще, смузи — это тот самый случай, когда можно и нужно смело экспериментировать, чтобы получить «свой» вкус. Технология приготовления проста до неприличия: загрузить все желаемые ингредиенты в блендер, нажать кнопку «старт» и через пару минут получить чудо-напиток. А чтобы получился именно смузи, достаточно соблюсти несколько несложных правил:

- Консистенция смузи должна быть достаточно густой, похожей на йогурт, поэтому ягод, фруктов или овощей должно быть больше, чем жидкости. Плотные фрукты и овощи можно уравнивать более сочными плодами и ягодами.
- Текстура напитка обязательно должна быть однородной, без кусочков. Первыми в блендере перетираются основные компоненты — фрукты, ягоды, овощи. Затем добавляются жидкости, в конце — зелень, специи, орехи. При этом скорость блендера постоянно наращивается.
- Температура напитка должны быть низкой, чтобы предотвратить процессы брожения. Поэтому для его приготовления лучше использовать охлажденные продукты. Ягоды, кусочки фруктов или овощей, а также свежевыжатые соки можно предварительно приморозить. Использовать лед нежелательно, поскольку он может подпортить насыщенную и густую текстуру смузи.
- Цвета компонентов должны сочетаться. Смешав примерно в равных пропорциях красные ингредиенты с зелеными, можно получить на выходе неаппетитную бурю массу.



### Хранение

Смузи — продукт нежный, а потому он особенно хорош сразу после приготовления. Хранить его нет большой необходимости, поскольку новые порции готовятся очень быстро. Если все же потребность возникла, помогут холодильник и плотно закрывающаяся емкость. В таком виде напиток сможет прождать своего часа не больше суток.

### На заметку



вместо сахара или искусственных подсластителей используйте мед



орехи и сухофрукты перед приготовлением смузи лучше замочить на несколько часов



коровье молоко лучше заменить растительным (ореховым, соевым или рисовым)



ТРУБОЧКИ

**Самурай**

80 шт. / с ложечкой / для коктейля

~~129.20~~

**84<sup>00</sup> Р**

Смузи достаточно демократичны в вопросе выбора подачи. Это может быть и широкий бокал, и стакан, и креманка — с толстой соломинкой или чайной ложечкой.

## ❖ Рецепты для воплощения ❖

### Молочные смузи



*Для густоты:*  
банан, манго,  
авокадо

*Для цвета:*  
ягоды

*Добавка:* орехи,  
творог, мороженое

*Жидкость:*  
молоко, кефир,  
йогурт

*Основа:*  
фрукты, ягоды,  
овощи

### Фруктово-ягодные смузи



*Для густоты:*  
банан, манго,  
груша

*Для цвета:*  
ягоды

*Добавка:* орехи,  
корица, кофе

*Жидкость:*  
соки фруктовые,  
минеральная вода

*Основа:*  
фрукты, ягоды

### Варианты смузи

#### Бананово-ежевичный

- 1 банан
- 1 стак. ежевики
- 1 стак. йогурта
- 1 шарик ванильного мороженого

#### Бананово-клубничный

- 1 банан
- 200 г клубники
- ½ ананаса
- ¼ стак. молока
- 2 кусочка фруктового льда

### Варианты смузи

#### Бананово-медовый

- 1 банан
- 2 киви
- 100 г малины
- 10 шт. фундука
- 1 ст. л. меда

#### Клубнично-мятный

- 2 банана
- 5 шт. клубники
- 1 яблоко
- ½ лайма
- 1 пучок мяты
- 1 стак. воды

*Выпить дневную норму витаминов и микроэлементов гораздо проще, чем съесть.*



#### 5 НЕЖЕЛАТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ СМУЗИ

- Протеиновые смеси
- Дополнительные масла
- Сушеная зелень
- Пакетированные соки
- Цукаты



*Диетологи рекомендуют есть легкие фруктовые смузи на завтрак, а питательные овощные — на обед и ужин.*

*В смузи сохраняется 100 % растительных волокон, нормализующих пищеварение.*

## Очищающие смузи



## Овощные смузи



### Варианты смузи

#### Яблочно-огуречный

- ½ авокадо
- 1 огурец
- 1 яблоко
- 2,5 см имбиря

#### Огуречно-ананасовый

- 1 киви
- 1 огурец
- ¼ ананаса
- лимонный сок

### Варианты смузи

#### Свекльно-огуречный

- 1 свекла
- 2 стебля сельдерея
- 1 огурец

#### Шпинатно-капустный

- 4 листа капусты
- 2 стак. шпината
- ½ авокадо

#### НЕ СМЕШИВАТЬ В ОДНОМ СМУЗИ

- арбуз и дыню с молочными продуктами (это недружественное для организма сочетание)
- яблоки с молоком или кефиром (появятся хлопья)
- неочищенный от пленок апельсин с грейпфрутом (добавится неприятная горечь)



*Напиток готовится в считанные минуты и из любых растительных ингредиентов.*



*Свежевыжатый смузи можно пить на ходу — весомый аргумент для вечно спешащих.*

Включив его в детский рацион, можно перестать волноваться о недостатке витаминов и о том, что чадо не хочет есть полезные брокколи и шпинат.



# Курс на Восток

Сладкий способ освоить модные суши и роллы.

Организовывать детский праздник — непростое, но в то же время весьма интересное занятие. Как оставить довольными и счастливыми детей, но отойти от обычной праздничной программы (клоуны, шары, большой сладкий торт)? Конечно, если напрямую спросить у ребенка, согласен ли он заменить пирожные на суши, вряд ли он будет в восторге от сей затеи. Поэтому стоит вспомнить главное правило: дети любят сладкое. Сладкие суши на детский праздник — озвучьте эту идею чаду и наблюдайте за восхищенной реакцией. А многие дети будут счастливы, еще и если вы в качестве развлекательной программы доверите им самим скручивать роллы и выкладывать фрукты. Такой праздник определенно запомнится малышам и научит их полезному делу.



ПОДГОТОВИЛИ

*Александра  
и Елизавета Гайдук*

Блог [pastaallevongole.blogspot.ru](http://pastaallevongole.blogspot.ru)



## Шоколадные роллы

1 час + 1 час на застывание / 8 порций

### Ингредиенты

*Для шоколадных блинчиков:*

**Молоко** – 1½–2 стак.

**Яйцо** – 2 шт.

**Сода** – ½ ч. л.

**Какао-порошок** – 3 ст. л.

**Мука** – 1½–2 стак.

**Подсолнечное масло** – ½ стак.

**Сливочное масло** – 100 г

**Сахар** – 5 ч. л.

*Для начинки:*

**Сыр маскарпоне** – 500 г

**Клубника** – 300–400 г

**Банан** – 2 шт.

**Экстракт ванили** – по вкусу

**Сахарная пудра** – по вкусу



### Приготовление

- 1 В теплое, но не горячее молоко добавить яйца, соду, подсолнечное масло, все перемешать. Добавить какао и сахар, вновь перемешать.
- 2 В получившуюся смесь всыпать по чуть-чуть муку, тщательно помешивая, пока тесто не начнет напоминать консистенцией густую сметану.
- 3 Выпечь блины диаметром 20–24 см, смазывая готовые сливочным маслом.
- 4 Маскарпоне смешать с сахарной пудрой до получения однородной гладкой массы. Добавить экстракт ванили по вкусу, тщательно перемешать.
- 5 На край готового блинчика выложить часть начинки слоем 1 см, шириной 5–6 см. Далее тонким слоем промазать блин до конца, чтобы при формировании ролла конец блинчика прочно закрепился.
- 6 Поверх сыра выложить фрукты. Далее скрутить блин трубочкой, но так, чтобы слой блина обернулся вокруг начинки не больше чем в 2 слоя. Отправить в холодильник на 1 час.
- 7 Охлажденные блины разрезать на ровные кусочки и выложить на порционные тарелки.

*При желании маскарпоне можно заменить рикоттой или творожно-сливочной массой с любимыми добавками.*

## Ореховые роллы

30 минут / 8 порций

### Ингредиенты

Для основы:

**Миндаль** — ½ стак.

**Кешью сырые** — ¼ стак.

**Хлопья овсяные** — ½ стак.

**Кленовый сироп** — 1 ст. л.

**Кокосовое масло** — 1 ст. л.

**Ванильный экстракт** — 2 капли

**Морская соль** — щепотка

**Кокосовая стружка** — 1 ст. л.

Для начинки:

**Клубника** — 4 шт.

**Киви** — 1 шт.

**Лимон** — ½ шт.

Для посыпки:

**Кокосовая стружка** — ½ стак.

*Вам понадобятся коврик для суши и пищевая пленка.*



Аналогом кленового сиропа может стать ароматный мед.



### Приготовление

- 1 Измельчить блендером миндаль, кешью и овсяные хлопья. В отдельной миске тщательно смешать получившуюся массу с остальными ингредиентами (кроме начинки).
- 2 На коврик для суши положить пищевую пленку, сверху равномерно посыпать кокосовой стружкой. Выложить получившуюся массу равномерным слоем толщиной 1 см поверх посыпки.
- 3 Киви, клубнику нарезать тонкими пластинками, с лимона срезать полоски цедры и выложить поверх ореховой смеси.
- 4 Аккуратно свернуть ролл. Не разворачивая коврик, поместить заготовку в морозилку на 5—10 минут до затвердения. Достать ролл, развернуть коврик. Нарезать ролл на 6—8 кусочков. Подавать сразу.

# Волшебство кэнди-бара

Любое торжество прекрасней с кэнди-баром — отдельным столом, на котором самые лучшие сладости объединены вашей художественной идеей.

Для вашего личного кэнди-бара кондитеры «Табриса» приготовят капкейки, эклеры, профитролы, макаронс, мармелад, конфеты, печенье, зефир, меренги, бeze, торты, пирожные.

*Сделайте  
праздник  
неповторимым*



## Преимущества заказа в супермаркетах «Табрис»

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

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

### КРАСНОДАР

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

### НОВОРОССИЙСК

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru

Минимальный срок для предварительного заказа — 5 дней

# Шпинатные радости

Даже строгая диета кормящей мамы может быть вкусной.

ПОДГОТОВИЛА *Марина Литвак*





**Б**удучи в декрете, я не раз слышала фразу: «Ешь, что хочется, пока не родила». Всю боль этого высказывания я ощутила в первые же недели после рождения малыша. Список запрещенных продуктов зашкаливал, перечень разрешенного вызывал слезы. Конечно, одна мама будет строго следовать всем запретам, другая попробует найти выход. Если верить списку запретов, то любое блюдо будет полезным, но невкусным. Но диета кормящей матери не делится на «можно» и «нельзя». Есть еще и маленькая радость в списке «ограниченное». И неожиданно для меня в этот список попал один из моих любимых продуктов — шпинат.

Рецептов приготовления блюд со шпинатом в Интернете масса. Но особенно заинтересовал меня рецепт теплого салата со шпинатом. Культура теплых салатов в нашей стране не слишком развита, но кто сказал, что это невкусно? Я попробовала, и мне понравилось. Единственная беда, в оригинальном рецепте один из ингредиентов — арахис, а он является аллергенным продуктом и уютно расположился в списке «нельзя». Зато грецкий орех разрешен. Несмотря на то что салат этот теплый, он не теряет вкуса и в остывшем виде, особенно если завернуть его в тонкий лаваш и захватить с собой на прогулку в парк. 🍴

## Ролл с теплым салатом из шпината

30 минут / 2 порции

### Ингредиенты

**Шпинат свежий** – 500 г  
**Чеснок** – 2–3 зубчика  
**Орехи (грецкий, лесной или кешью)** – 30–40 г  
**Изюм (по вкусу)** – 100–150 г  
**Оливковое масло** – 2 ст. л.  
**Соль, перец** – по 1 щепотке  
**Лаваш тонкий** – 1 лист



*30–40 граммов орехов (грецкий, лесной или кешью) в блюде будут полезны и маме, и малышу.*

### Приготовление

- 1 Орехи измельчить в ступке до желаемого размера. Изюм хорошо промыть, залить кипятком и дать постоять 10–15 минут. Чеснок мелко порубить.
- 2 Шпинат перебрать, тщательно вымыть. Использовать лучше только листья. Листья шпината крупно порезать. Изюм просушить бумажным полотенцем.
- 3 В сковороде разогреть 2 столовые ложки оливкового масла (в идеале холодного отжима). Выложить в разогретое масло измельченные орехи, чеснок и изюм. Обжаривать 1–2 минуты.
- 4 Добавить порезанный шпинат. Не стоит беспокоиться, если шпинат будет с горькой: листья быстро осядут. Тушить салат 2–3 минуты, аккуратно помешивая, и следить, чтобы шпинат не превратился в однородную массу. Добавить соль, перец. Салат перемешать и снять с огня.
- 5 Тонкий лаваш разрезать на 3 куса размером 20х20 см. Объем полученного салата разделить на 3 части. Выложить начинку на каждый лаваш так, чтобы по бокам можно было подогнуть тесто.
- 6 Свернуть каждый аккуратно в ролл. Можно обернуть пекарской бумагой, чтобы теплота начинки дольше сохранялась.



# Табрис

ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ

# Раскрываем секреты

Жизнь сети супермаркетов «Табрис» в красочных видео.

Волшебство рождения праздничных десертов



Смотрите видеорецепты на канале «Табрис»



16+

[youtube.com/TabrisVideo](https://youtube.com/TabrisVideo)



Следите за обновлениями:

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

Подписывайтесь, делитесь видео с друзьями, оставайтесь в теме.

Как именно создаются блюда собственного производства сети «Табрис» — воздушные кондитерские изделия, сытные буррито, нежные салаты, экзотические роллы и суши, ароматная выпечка? Мы рассказываем и показываем все о способах приготовления и нашем вдохновении.

Смотрите в июне: три новых видеоролика от мастеров нашего кулинарного цеха.



Узнайте секреты рецептов и изысканного вкуса тортов и пирожных, аппетитной новинки — салат-роллов, а также хлебобулочных изделий от «Табриса».

## Японский рисовый десерт «Дайфуку»



**Табрис**  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ



## Мороженое во фритюре



**Табрис**  
БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ

# Японский рисовый десерт «Дайфуку»

30 минут + 2 часа  
на остывание / 4 порции

## Ингредиенты

**Рисовая мука** – 300 г  
**Вода** – ½ стак.  
**Сахар** – 150 г  
**Ванилин** – 1 ч. л.  
**Кленовый сироп** – 2½ ст. л.  
**Пюрированная черника**  
или **смородина** – по вкусу  
**Черничный или**  
**смородиновый сок** – 2 капли  
**Кукурузный**  
**крахмал** – по желанию

## Приготовление

- 1 Довести воду до кипения в кастрюле и оставить на среднем огне. Затем добавить сахар, кукурузный сироп, ванилин и размешать до растворения. Рисовую муку всыпать постепенно, постоянно помешивая. Добившись однородной консистенции, снять массу с огня. Добавить в массу сок для придания цвета.
- 2 Тщательно посыпать рабочую поверхность кукурузным крахмалом, выложить массу. Острым ножом разделить на 20 равных частей.
- 3 Каждую часть раскатать в небольшой плоский круг. В центр каждого выложить пюрированную чернику или смородину. Защипнуть края теста сверху, следя, чтобы начинка осталась внутри каждого дайфуку.
- 4 Обвалять каждый дайфуку в кукурузном крахмале и выложить на блюдо (каждый — «дном» вверх). Прикрыть полотенцем и остудить (около 2 часов).

Приятного аппетита!

Табрис

БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ

# Мороженое во фритюре

20 минут + 2,5 часа на заморозку / 4 порции

## Ингредиенты

**Ванильное мороженое** – 1 кг  
**Кукурузные хлопья**  
**без глазури** – 1 стак.  
**Кокосовые хлопья** – 1 стак.  
**Яйца крупные** – 2 шт.  
**Сахар** – 2 ст. л.  
**Растительное масло**  
**для жарки** – 500 мл  
**Шоколадный топинг,**  
**взбитые сливки** – по вкусу

## Приготовление

- 1 Ложкой для мороженого сформировать 4 крупных шарика, выложить их на пекарскую бумагу, накрыть пищевой пленкой и отправить в морозильную камеру на 2 часа.
- 2 Смешать кукурузные и кокосовые хлопья в неглубокой тарелке, обвалять в смеси шарики мороженого, отправить их в морозильную камеру на 30 минут.
- 3 В миске взбить яйца и сахар, опустить в эту массу шарики мороженого, потом снова обвалять их в хлопьях (повторить так несколько раз, пока мороженое не покроется толстым слоем присыпки).
- 4 В глубокой кастрюле или фритюрнице разогреть масло и обжарить шарики мороженого, опуская по одному на 30–60 секунд. Выложить на сервировочное блюдо и подать с шоколадным топингом и сливками.

Приятного аппетита!

Табрис

БИБЛИОТЕКА  
РЕЦЕПТОВ

# Приходи в новое Т-кафе!

Уютный интерьер · Современная кухня  
Детский уголок · Панорамные окна · Бесплатная парковка

cafe  
ТТТ



Кубанская Набережная, 25, т.203-42-42, t-cafe.ru

# Идеальная чашка

подготовила *София Старцева*

В день рекомендуется употреблять до двух литров жидкости — разумеется, из правильных емкостей.



1



СТАКАН  
**Сфера\***  
4 ШТ. / ВЫСОКИЕ /  
БЕССВИНЦОВЫЙ ХРУСТАЛЬ

~~1 850.80~~  
**1 555<sup>00</sup> ₽**

Новейшей линейкой посуды от «Нахтман» стала «Сфера», уже успевшая получить массу престижных наград. Высокие стаканы для лонгдринков — как раз оттуда. Их завораживающий фракционный дизайн придумал молодой чешский дизайнер Роман Квита, влюбленный в красоту геометрии. А выполнены они по-прежнему из знаменитого бессвинцового хрусталя, которым славится компания.

2



ГРАФИН  
**Бормиоли Рокко  
Эпсилон**

~~329.70~~  
**280<sup>00</sup> ₽**

1 ШТ. / 500 МЛ

Мастера «Бормиоли» создали графин для напитков с горлышком, достаточно широким для добавления льда или фруктов, и размером, позволяющим ставить его в холодильник вместе с содержимым. Но красота еще и в особом методе, которым графину придали насыщенный цвет: органическую краску распылили вручную, а затем выровняли оттенок с помощью жара. Красив, удобен и безопасен.

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



2



3



4



3



КРУЖКА

**Бормиоли Рокко  
Изи Бар**

1 шт. / 230 мл / для капучино

~~74.30~~  
**63<sup>00</sup> ₺**

Итальянскому напитку – посуду из настоящего европейского стекла от старинных стеклодувов «Бормиоли Рокко»: его подвергают методу ускоренного охлаждения, дабы придать особую прочность. Пропорции чашки отвечают правилам кофепития: высота и диаметр оптимальны для верного количества капучино с обязательной пенкой, а толщина стенок дольше сохраняет напиток горячим.



4



ЭКОБУТЫЛКА

**Блэк+Блум  
Оу гуд\***

1 шт. / ЗЕЛЕНАЯ / С ФИЛЬТРОМ

~~1 485.00~~  
**1 199<sup>00</sup> ₺**

Фильтрация воды древесным углем бинчотан применяли в Японии уже три века назад. В современных условиях эта технология тоже актуальна – смело наполняйте экобутылку водой прямо из-под крана: угольный фильтр задержит хлор и уравнивает pH-баланс. Сама же бутылка изготовлена из биоразлагаемого пищевого пластика, похожего на стекло, но более легкого и не менее прочного.

Идеальный бокал для 92 видов  
летних напитков



5



СТАКАН  
**Бормиоли Рокко  
Эрколь**

1 ШТ. / 370 МЛ

~~129.50~~  
**109<sup>00</sup> ₺**

Стаканы типа «тумблер» подходят для любых напитков. Поэтому главное в них – сочетание стиля и прочности. «Эрколь» именно такие. Изготовлены из фирменного стекла, выдерживающего практически любые температуры, не мутнеющего, подходящего для посудомоечных машин; плюс их удобно держать в руке, а лаконичный дизайн впишется в любой интерьер.



6



КУВШИН  
**Тескома  
Тео**

1 ШТ. / 2,5 Л / С СИТЕЧКОМ / С ОХЛАЖДЕНИЕМ /  
ДЛЯ НАСТАИВАНИЯ

~~1 427.30~~  
**1 199<sup>00</sup> ₺**

В сезон домашних напитков, спасающих от жары, этот кувшин – главный герой. Можно уложить нарезанные фрукты и ягоды в ситечко для настаивания, поместить его в наполненный холодной водой кувшин, закрыть и дать настояться. В нем можно охлаждать готовые напитки или подогревать, водрузив прямо на печку и предварительно сняв крышку: стекло термостойкое.





7



Устройство снабжено механизмом для наливания содержимого — крышку снимать необязательно

8

7



КРУЖКА  
**Эмаль**  
1 шт. / 420 мл /  
КЕРАМИЧЕСКАЯ

~~210.90~~  
**179<sup>00</sup> ₺**

Молоко — великая вещь, и заслуживает она отдельной кружки, такой, как эта, входящая в знаменитую «молочную» серию «Казу». Это своеобразный кувшин-молочник, только выполненный в миниатюре, из прочного фарфора, который не искажает вкуса и пользы молока и молочных напитков, и сохраняющий их температуру. А на упаковке — несколько экспресс-рецептов.

8



ТЕРМОКУВШИН  
**Бодум Чамборд\***  
1 шт. / 1 л / ЗЕЛЕНЫЙ

~~4 774.00~~  
**3 999<sup>00</sup> ₺**

«Бодум» напоминает: миссия термосуды — сохранять изначальную температуру напитка и быть удобной и эргономичной. Термокувшин «Чамборд» хорош не только дизайном. Вакуум между его внутренними двойными стенками из нержавеющей стали отвечает за сохранность горячих или холодных напитков, его герметичная крышка открывается одним нажатием кнопки, и его легко возить с собой.

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

# В созвездии рака



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

## Меню для любителей морепродуктов

### Тапинада из маслин и мидий

15 минут / на 4 порции

#### Закуска

#### Ингредиенты

- Свежий багет более 40 см – 1 шт.
- Маслины без косточек – 1 банка
- Каперсы маленькие в рассоле – 1 ст. л.
- Чеснок молодой очищенный – 1–2 зубчика
- Масло оливковое – ½ стак.
- Петрушка свежая – 1 пучок
- Сок лайма – 1 ч. л.
- Мидии (пресервы) – 150 г

#### Приготовление

- 1 Багет разрезать поперек на 4 части, каждую часть разрезать вдоль с одной стороны и поджарить на гриле до хрустящей корочки.
- 2 Взбить погружным блендером почти до однородной консистенции маслины, каперсы, чеснок, оливковое масло, зелень петрушки, сок лайма. Мидии измельчить ножом, добавить в подготовленную пасту, намазать на поджаренный хлеб и соединить обе половинки.



+



+



+



КОНСЕРВЫ  
**Ла Рамбла**  
235 Г / МАСЛИНЫ /  
БЕЗ КОСТОЧКИ

~~110.10~~  
**88<sup>00</sup>₽**

Отборные маслины из испанского региона Мансания, что славится своими оливковыми рощами, обладают небольшим калибром 200/220: крайне удобно для добавления в блюдо.

# Севиче из морских гребешков с чили

20 минут / на 4 порции

Салат

## Ингредиенты

**Морские гребешки крупные** – 500 г  
**Лук-шалот или красный сладкий** – 1–2 шт.  
**Перец чили острый мелкий красный** – 0,5–1 шт.  
**Лайм** – 1 шт.  
**Оливковое масло** – 2 ст. л.  
**Кинза свежая** – 1 пучок  
**Листья салата-латука** – 1 кочан  
**Кукуруза консервированная** – 3 ст. л.  
**Батат отварной средний очищенный** – 1 шт.  
**Масло подсолнечное** – 4 ст. л.

## Приготовление

- 1 Морские гребешки нарезать на 4 крупные части, лук и перец чили — тонкими кольцами. Смешать с соком лайма, дать промариноваться 5–10 минут.
- 2 Добавить к гребешкам зелень кинзы и оливковое масло, перемешать.
- 3 Батат нарезать вдоль крупными частями, обжаривать на подсолнечном масле с обеих сторон до образования аппетитной корочки.
- 4 На сервировочное блюдо выложить салатные листья, поверх — гребешки с луком и перцем, полить оставшимся соком, гарнировать обжаренными кусочками батата и кукурузой.



*Если в наличии только замороженные гребешки, чтобы разморозить их, положите пакет с моллюсками в холодную воду на 30 минут. Размораживать в микроволновой печи не рекомендуется.*



МАСЛО  
**Эсборналбу Е.В.\***  
 0,75 л / ОЛИВКОВОЕ /  
 «АРБЕКИНА» / КИСЛОТНОСТЬ 0,19 %

~~999.90~~  
**799<sup>00</sup>₽**

Вкусовой букет этого масла раскрывается мягкими нотками с фруктовыми нюансами и легкой горчинкой — идеально для морепродуктов.

# Креветки, жаренные в чесночном масле

25 минут / на 4 порции

Горячая закуска

## Ингредиенты

**Креветки в панцире с головой 8/12** – 12 шт.  
**Масло оливковое для жарки** – 4 ст. л.  
**Чеснок неочищенный** – 4 зубчика  
**Тимьян свежий** – 1–2 веточки  
**Петрушка свежая** – 3 веточки  
**Перец болгарский, 3 цвета** – по 1 шт.  
**Лимон** – ¼ шт.  
**Соль** – 2–3 щепотки  
**Перец белый свежемолотый** – 2 щепотки

*Подать эту закуску можно в тарелочках или на небольших, поджаренных на оливковом масле кусочках багета.*

## Приготовление

- 1 Креветки разрезать вдоль по спине, от головы до хвоста, снять хитиновые пластинки и извлечь кишечную венку. Смазать оливковым маслом и дать настояться 5–10 минут.
- 2 Болгарский перец нарезать крупными лепестками или пластинками, слегка обжарить (можно на гриле), выложить на тарелки.
- 3 На разогретую сковородку влить оливковое масло, добавить раздавленные ладонью неочищенные зубчики чеснока и прогреть чеснок 1 минуту до появления аромата, добавить целые веточки тимьяна, выложить креветки и обжаривать по 1–2 минуты с каждой стороны до появления аппетитного цвета.
- 4 Выложить креветки к обжаренному перцу, а в сковородку добавить измельченные листья петрушки, лимонный сок, соль и свежемолотый белый перец, слегка прогреть. Получившимся соусом полить креветки и подавать в качестве горячей закуски.



МАСЛО  
**Боромео**  
 0,25 л / ОЛИВКОВОЕ /  
 С ЧЕСНОКОМ

~~417.40~~  
**333<sup>00</sup>₽**

Легкое оливковое масло холодного отжима и выдержанный в нем чеснок – ароматный и невероятно вкусный тандем в компанию к блюду. В случае с креветками в масле еще и облегчат готовку.



# Крем-суп из раков «Биск»

2 часа / на 4 порции

Суп

## Ингредиенты

**Раковые панцири, клешни с головой**

(можно с креветками) – 2 горсти

**Лук репчатый** – 1 шт.

**Лук-порей (белая часть)** – 10–15 см

**Масло растительное** – 4 ст. л.

**Вино белое сухое** – ½ стак.

**Тимьян свежий** – 1 веточка

**Сливки 20%-ные** – 1 стак.

**Соль** – 3 щепотки

**Шейки раков отварные** – 12 шт.

**Гренки** – 1 горсть

**Вода (кипяток)** – 2 стак.

**Приправа для рыбы** – по вкусу

## Приготовление

- 1 Репчатый лук и белую часть лука-порея обжарить в глубокой кастрюле, добавить панцири, клешни раков, обжаривать 20–30 минут, периодически помешивая.
- 2 Добавить белое сухое вино и выпаривать его до исчезновения запаха алкоголя.
- 3 Влить 2 стакана кипятка, положить тимьян и варить на слабом огне 40 минут.
- 4 Хорошо измельчить в блендере до однородной консистенции, процедить через крупное сито, добавить соль, сливки и еще раз прогреть.
- 5 Разлить суп в глубокие тарелки, выложить готовые раковые шейки, украсить капельками сливок и цветочками свежего тимьяна. Подавать с гренками.

+ 2 ПРЕКРАСНЫЕ АЛЬТЕРНАТИВЫ  
ОТВАРНЫМ РАКАМ

эксклюзивно в электронной  
версии журнала [apps.tabris.ru](http://apps.tabris.ru)



16+



ПРИПРАВА  
**Натуралменте**  
100 Г / ДЛЯ РЫБЫ

~~231.90~~  
**185<sup>00</sup>₽**

Исключительно натуральная смесь пряностей, включающая в себя кориандр, можжевельник, розмарин, лавровый лист, придаст рыбе и морепродуктам изысканную вкусовую ауру.

## ЗАПРАВКА

## Винно-эстрагонный уксус

Здоровая забота о меню.

Испанская компания «Ла Рамбла» выпускает натуральные уксусы, оливковые масла и бальзамы, отличающиеся аутентичностью и потрясающим изысканным вкусом.

С помощью винного уксуса всегда можно приготовить соусы для основных блюд (достаточно пары капель).



*Получен путем мацерации душистого эстрагона белым винным уксусом.*



Вобрав в себя аромат и вкус эстрагона и придав им легкости, уксус превратился в идеальную заправку для летних салатов на основе свежей зелени и овощей.

УКСУС  
**Ла Рамбла**  
0,25 л / ВИННЫЙ /  
С ЭСТРАГОНОМ

176.60  
**139<sup>00</sup>₽**

Продумывая каждый продукт, «Ла Рамбла» стремится сделать его не только вкусным, но и подходящим для блюд знаменитой средиземноморской диеты.

*В производстве не используется искусственных добавок.*



# Оливковое совершенство

Галерея превосходных образцов масла от «Ла Рамбла»

**Табрис**

ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ

Испанский бренд «Ла Рамбла» научит вас всему, что нужно знать об оливковом масле высшего качества. В коллекции — моносортные и купажные виды, путем холодного отжима приготовленные из отборных плодов. Их вкусовые и ароматические нотки придадут блюдам новое настроение.



## В АССОРТИМЕНТЕ МАСЛА ИЗ СОРТОВ:

- «пикуаль» (кислотность 0,5 %);  
к блюдам гриль, баранине
- «арбекина» (кислотность 0,5 %);  
для выпечки, приготовления десертов
- «арбекина», «пикуаль», «корникабра»,  
«охибланка» (кислотность 0,5 %);  
к рыбе и морепродуктам
- «корникабра» (кислотность 0,5 %);  
к брускеттам, овощным салатам

А также: масло для жарки  
(рафинированное оливковое масло  
85 % и оливковое масло E.V. 15 %)



## ПАСТА

## Био-пенне из гречихи



Варить  
6—8 минут

Италия идет в ногу со здоровым питанием.



Пенне — вид короткой поллой пасты, чья скошенная форма напоминает перышко (отсюда название). Ее готовят аль-денте с сырами и различными соусами, а также добавляют в салаты средиземноморской кухни.

Крупы для продукции бренда выращиваются без пестицидов и ГМО. Содержание клетчатки тщательно регулируется.



Компания «Феличия Био», расположенная в Италии, производит исключительно био-продукцию, не содержащую глютена.

100 г пенне  
из гречихи  
содержат:  
белки — 9 г  
жиры — 2,7 г  
углеводы — 68 г

Энергетическая  
ценность:  
339 ккал / 100 г



МАКАРОНЫ  
Феличия Био\*  
340 Г / ПЕННЕ / ИЗ ГРЕЧИХИ

263.60  
224<sup>00</sup>₽



# И вкус, и цвет

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

**Табрис**

ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ



## Черный

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

Нежгучий, с имбирно-цитрусово-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.*

## МАКАРОНЫ

## Темпеста-буката



Большая мини-радость  
для поклонников паст.

Производитель, итальянская  
фабрика «Барбьери», поставляет  
настоящую пасту на прилавки мира  
с 1920 года.



МАКАРОНЫ

**Барбьери**

**Темпеста буката 27**

500 Г / МИНИ / КОРОТКИЕ

98.40

**83<sup>00</sup> Р**

Готовится  
за 3 минуты

Темпеста — самая, пожалуй, мини-  
атюрная разновидность короткой  
итальянской пасты. «Буката» в на-  
звании указывает на то, что она  
полая внутри.

*Эту изящную округлую  
пасту можно добавлять  
в овощные супы и легкие  
бульоны, в том числе  
детские. Также сойдет  
она и с холодными  
салатами.*



Смело готовьте из темпеста-бу-  
ката от «Барбьери» версии из-  
вестных вам паст, будь то клас-  
сическая карбонара или песто  
либо же острая букатини-аматри-  
чиана с перцем, беконом, олив-  
ковым маслом и томатами.

# Коллекция миниатюр

Итальянская паста, есть которую не только вкусно, но и удобно.

**Табрис**

ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ

«Барбьери» прибывает в наши края из итальянского города Корризо (регион Эмилия-Романья), где ее замешивают на минеральной воде из муки твердых сортов пшеницы. Мини-разновидности знаменитых видов паст удаются создателям особенно хорошо.

Классическая форма «ракушка» в мини-версии вбирает в себя все нужные ингредиенты блюда, придавая вкусу объемность.

Миниатюрное  
богатство  
Италии



Паста-«колечки», пусть и крошечного размера, сделает любое блюдо серьезным.



Макароны мини-ракушки  
каппине 135



Макароны мини-звезды  
стеллине 31



Макароны мини-риси 21



Макароны мини-трубки  
анеллине 29

## РЫБА

## Угорь унаги-кабаяки



«Унаги» — японское название угря. «Кабаяки» — имя знаменитого японского соуса на основе рисового вина, темного соевого соуса и сахара. Им и поливают филе унаги, прежде чем обжарить на углях. Сладость кабаяки объединяется с нежным вкусом угря — и получается ни с чем не сравнимый тандем.

Классическая кухня Японии начинается с угря.

*Унаги низкокалориен и при этом богат белком, витамином А, полинасыщенными жирами и массой микроэлементов.*

*Филе унаги-кабаяки следует нарезать на ломтики средней толщины под углом 45 градусов.*

Душа японской кухни

Импортер, компания «Тру Уорлд Фудс» (True World Foods), следит за тем, чтобы каждая единица унаги-кабаяки была правильно заморожена и тщательно упакована для сохранения свежести и своих свойств.



РЫБА  
**Унаги Кабаяки**  
1 КГ / УГОРЬ / ЖАРЕНый / ЗАМОРОЖЕНный

~~1 822.50~~  
**1 599<sup>00</sup>Р**

## МОРПРОДУКТ

## Икра масаго

Та самая оранжевая икра для знаменитых роллов «Калифорния».



«Масаго» в переводе с японского означает «мойва». Этим же словом принято называть японский способ заготовки икры мойвы, без которой не обходится практически ни одно известное блюдо местной кухни.

Энергетическая  
ценность —  
103 ккал / 100 г



ИКРА  
**Масаго**  
1 КГ / ИЗ МОЙВЫ /  
ОРАНЖЕВАЯ / ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~1 478.30~~  
**1 279<sup>00</sup>Р**



Способ заготовки икры «Масаго» с применением соевого соуса использует «Санта Бремор»: благодаря ему вкус икры лишается специфических «рыбных» ноток вкуса и запаха, но раскрывает свои достоинства.



*Бюджет вкусно!*

«Санта Бремор» — признанная во всем мире белорусская компания, производящая пресервы из морепродуктов и филе рыбы высочайшего качества.

*Особый способ заморозки, не искажающий качества икры*



# Эпоха возрождения

Эликсир  
долголетия  
в новой формуле.



Тренд этого лета — возрождение несправедливо забытых блюд и продуктов — к счастью, коснулся и толокна. В старину его готовили из мелко перемолотых зерен овса или ячменя, что томилась несколько часов кряду в жаркой печи. Ныне технология иная, но результат такой же: абсолютно натуральный продукт, сделанный с заботой о нашем здоровье. Плюс — обработанные специальным образом и перемолотые зерна не образуют клейковину, зато прекрасно насыщают. 🍌

Выберите свой вкус.



К содержимому 1 пакета влить 100 мл горячей воды (50 °С) и тщательно размешать или взбить до получения однородной консистенции. Добавить по вкусу пряности, ягоды или мед.

Подходит для меню  
вегетарианцев и сыроедов.



МОЛОЧКО  
**Компас  
здоровья** 12.02  
10<sup>00</sup> ₺

10 Г / ОВСЯНОЕ / БЕЗ САХАРА

**СОДЕРЖИТ:** К, Mg, Fe, B1

Имеет оптимальные пропорции белков, жиров и углеводов, легко усваивается  
В 10 г — 30,5 ккал

Энергетическая ценность в 100 г: белки — 11 г, жиры — 6,2 г, углеводы — 50,2 г



МОЛОЧКО  
**Компас  
здоровья** 12.02  
10<sup>00</sup> ₺

10 Г / ОВСЯНОЕ С ИМБИРЕМ

**СОДЕРЖИТ:** К, Mg, Fe, Mn, B1.

Обладает бодрящим и согревающим эффектом  
В 10 г — 30,63 ккал

Энергетическая ценность в 100 г: белки — 10,9 г, жиры — 6,2 г, углеводы — 50,4 г



МОЛОЧКО  
**Компас  
здоровья** 12.02  
10<sup>00</sup> ₺

10 Г / ЯЧМЕННОЕ

**СОДЕРЖИТ:** К, P, PP, клетчатку и компоненты, необходимые для оптимальной работы ЖКТ.

В 10 г — 32,04 ккал

Энергетическая ценность в 100 г: белки — 8,2 г, жиры — 0,97 г, углеводы — 68,6 г

## НАПИТОК

## Компот из Армении



«Пищевой Комбинат Арарат», расположенный в Ереване, молод, но уже успешен: фруктовые напитки, компоты, джемы, травяные чаи и прочие продукты, выпускаемые им, сразу влюбились в себя покупателей.



Облепиха содержит:

- витамины С, Е и К
- фолиевую кислоту
- жирные кислоты
- каротиноиды



Кизил содержит:

- витамины А, Р и С
- аскорбиновую кислоту
- минеральные соли
- пектин

*Без искусственных ингредиентов, консервантов, красителей, усилителей вкуса.*

Секрет качества — традиционные рецептуры Армении, помноженные на современные технологии производства.

Лучший способ утолить жажду.

*Хорош и в охлажденном, и в подогретом виде.*



Фруктово-ягодная составляющая компотов изготавливается из свежайшего урожая, и каждый напиток сохраняет его первозданный вкус и аромат.



КОМПОТ  
**Арарат\***  
1,05 Л / ОБЛЕПИХА /  
КИЗИЛ

~~167.60~~  
**141<sup>00</sup>₽**

Содержание  
фруктовой части  
в каждой бутылке —  
не менее 15 %

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

# Маленькая страна

Где бы вдохновение ни застигло юного художника, маркеры и доска для рисования всегда под рукой.

Есть подарки, которые запоминаются навсегда. И так часто ими оказываются детские игрушки, что помогают узнать волшебство творчества.

НАБОР

Крейола

Дудл мэджик\*

~~1 193.60~~  
**1 009<sup>00</sup> ₺**

1 шт. / дорожный



ПЕСОК

Кинетик Санд

170 Г / ЦВЕТНОЙ / ДЛЯ ЛЕПКИ

~~485.40~~  
**412<sup>00</sup> ₺**

Радость творчества и никаких огорчений: кинетический песок, принимающий совершенно любую форму, но не пачкающий ни мебель, ни ладошки.



Чудо-песочница для лепки прямо в детской



РАСКРАСКА

**Крейола  
Колор Элив**

1 ШТ. / СО СПЕЦЭФФЕКТАМИ

~~843.00~~  
**716<sup>00</sup> ₺**

Суперфломастеры помогут  
детям придать жизни  
волшебным принцессам  
из книги раскрасок.



Виртуальное и реальное  
встретились: раскрашиваем  
героев на бумаге и оживляем  
с помощью мобильного при-  
ложения, покоряем Лего-мир,  
решая головоломки с помо-  
щью наклеек.



0+



КНИГА

**Лего  
Ниндзяго\***

1 ШТ. / ИГРЫ И НАКЛЕЙКИ

~~516.90~~  
**439<sup>00</sup> ₺**

Книга приключений и квестов — новое  
измерение любимого конструктора

В разные дни и создавать хочется разное: иногда – залпы мыльных пузырей, а иногда – фундаменты домов.

МЫЛЬНЫЕ ПУЗЫРИ  
**Газиллион Бабблс**

1 ШТ. / 118 МЛ / ПИСТОЛЕТ

~~882.10~~  
**749<sup>00</sup> ₺**

*К игрушке-пистолету  
прилагается «магазин»  
с жидкостью для создания  
пузырей*



ИГРУШКА

**Брудер  
Экскаватор и рабочий\***

1 ШТ. / МИНИ

~~924.00~~  
**785<sup>00</sup> ₺**

*Сверхточная и функциональная копия экскаватора, выпущенного  
создателями легендарной строительной техники*

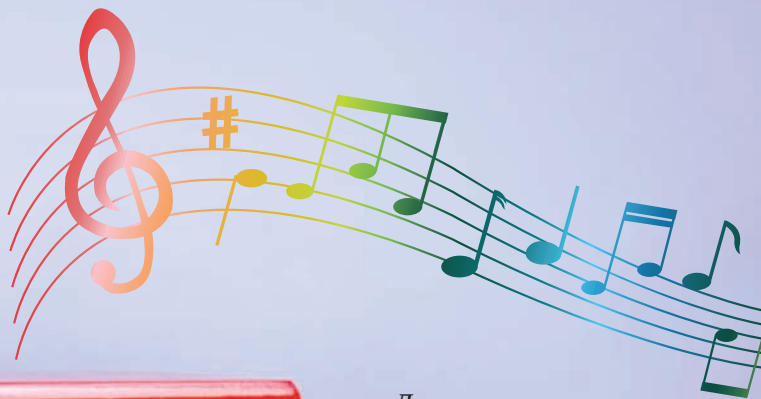
ИГРУШКА

**Джанод  
Пианино\***

1 ШТ. / КРАСНОЕ / С 3 ЛЕТ

~~4 804.80~~  
**4 084<sup>00</sup> Р**

Любовь к изящному искусству не обходится без антуража: дивных мелодий и сказочных пони.



Для первых шагов  
в музыке — мини-  
пианино в полторы  
октавы звука.



*Принцесса игрушечных  
пони Скайла — не просто  
мягкая игрушка: она умеет  
разговаривать*

ИГРУШКА

**Хасбро  
Май Литл Пони\***

1 ШТ. / 21 CM

~~1 685.90~~  
**1 433<sup>00</sup> Р**

# Солнце всходит

Обеспечиваем себе загар без потерь.

подготовила  
София Старцева

Что положить в заветную пляжную сумочку? Разумеется, солнцезащитные средства, которые превратят нас в прекрасных богов пляжа.

1



2



3





1. МАСЛО-СПРЕЙ  
**Нивея Сан**

150 МЛ / УВЛАЖНЯЮЩЕЕ /  
ДЛЯ ЗАГАРА

~~313.00~~  
**277<sup>00</sup> ₺**

Хорошее масло для загара помогает загореть, но не сгореть, поэтому в свое масло-спрей «Нивея» добавляет SPF среднего уровня защиты. Что до загара, то он «схватывается» сразу и получается стойким и ровным: пульверизатор тщательно распределит масло по всему телу, морской воде средство сразу не смыть. В составе – масло жожоба и витамин Е, питающие и увлажняющие кожу.



4

МОЛОЧКО ДЛЯ ЗАГАРА

водоустойчивый  
СОЛНЕЧНЫЙ  
ФИЛЬТР  
**SPF 20**  
СЕРИЯ "СОЛНЕЧНЫЙ КРУГ"

Денис®  
ниндооО



2. БАЛЬЗАМ  
**Эос**

7 Г / СПФ 15 / ЛИМОН /  
ДЛЯ ГУБ

~~711.00~~  
**599<sup>00</sup> ₺**

Знаменитый бальзам «Эос» хорош не только стильным дизайном, косметическими свойствами и вкусными запахами, но и заботой о нежной коже губ, открытой солнцу. Натуральный аромат лимона идеально сочетается с настроением сезона, а SPF-защита, пчелиный воск и натуральный состав из множества масел защищают от ультрафиолета, увлажняют и заживляют кожу.



3. КРЕМ  
**Грин Мама  
Солнечный круг**

30 МЛ / СПФ 40 / СОЛНЕЗАЩИТНЫЙ /  
ДЛЯ ЛИЦА

~~172.00~~  
**149<sup>00</sup> ₺**

Солнцезащитные средства для тела тяжеловаты для нежной кожи лица, летом рискующей обзавестись нежелательным пигментом и сухостью. Специальный крем от «Грин Мама» с маслом жожоба и виноградных косточек, а также высокой степенью защиты можно наносить поверх обычного крема для лица: он все равно сбережет кожу не только от ожогов и аллергии на солнце, но и от морской соли и ветра. Воспользуйтесь им за полчаса до выхода на солнце.



4. МОЛОЧКО  
**Грин Мама  
Солнечный круг**

170 МЛ / СПФ 20 / ДЛЯ ЗАГАРА

~~227.00~~  
**199<sup>00</sup> ₺**

«Грин Мама» вооружает высоким SPF обладателей чувствительной кожи, желающих загореть (дети к ним тоже относятся). Молочко, входящее в серию «Солнечный круг», обеспечит им красивый оттенок загара без риска ожогов. Нелипкое, водоустойчивое, оно легко наносится и экономично расходуется, ухаживая за кожей благодаря витамину Е, кунжутному и эфирному кедровому маслам в своей формуле. Не содержит парфюмерной отдушки.

Применять скрабы для кожи перед загаром или же после — вопрос ваших индивидуальных особенностей, типа кожи и советов косметолога. Не забудьте также ознакомиться с инструкцией к средству.

Загар мечты

6



5



7





5. СКРАБ  
**Эколаб Био\***  
250 мл / СПА /  
МАКАДАМИЯ / ДЛЯ ТЕЛА

~~287.30~~  
**239<sup>00</sup> ₺**

На 99 % натуральный экоскраб удаляет омертвевшие клетки кожи необычайно нежно и равномерно — загар на ней будет лежать идеально. Главный ингредиент, масло ореха макадамия, питает кожу и придает ей нежность, органический экстракт инжира обновляет и регенерирует, а мелкие косточки малины нежно скрабируют. С этим скрабом спа может быть прямо на дому.



6. СПРЕЙ  
**Нивея Сан**  
200 мл / УВЛАЖНЯЮЩИЙ /  
ПОСЛЕ ЗАГАРА

~~368.30~~  
**319<sup>00</sup> ₺**

Не секрет, что летнее солнце может подсушить кожу и, таким образом, начать отшелушивание уже загоревшего слоя. Спрей серии «Нивея Сан» нужно наносить на тело сразу после солнечных ванн, не смывая: он сразу восстанавливает уровень влаги в коже, успокаивает, освежает и помогает сохранить ровный и красивый загар. Средство быстро впитывается и не оставляет следов.



7. КРЕМ-БАТТЕР  
**Эколаб Био\***  
200 мл / СПА /  
МАКАДАМИЯ / ДЛЯ ТЕЛА

~~238.00~~  
**199<sup>00</sup> ₺**

Кремы-масла хоть и отличаются плотной консистенцией, не утяжеляют и не жирнят кожу и моментально впитываются — а значит, чудесно подходят даже для жаркого лета. После интенсивных солнечных и водных процедур нанесите на кожу крем от «Эколаб Био» легкими движениями: масло макадамии и какао-бобов окажет увлажняющий и питательный эффект, придав коже мягкость и эластичность.



8. СКРАБ  
**Грин Мама  
Морской сад**  
170 мл / С МОРСКИМИ ВОДОРОСЛЯМИ /  
АНТИЦЕЛЛЮЛИТНЫЙ / ДЛЯ ТЕЛА

~~363.70~~  
**309<sup>00</sup> ₺**

«Грин Мама» предлагает объединить заботу о гладкой коже, на которую загар ляжет ровно, и борьбу с «апельсиновой коркой». Мелкий, как морской песок, и нежный массажный скраб выравнивает верхний слой эпидермиса и не дает жидкости скапливаться в подкожной клетчатке, предупреждая целлюлит и растяжки. Спасибо морским водорослям с их витаминно-минеральными свойствами.

МАГАЗИН ПАРФЮМЕРИИ И КОСМЕТИКИ

La  
Parfume®  
«ля пом»



# Скидка 25 % на бальзамы для губ\*

Магазины парфюмерии и косметики «Ля пом» в Краснодаре:

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

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

Скидки по акциям и дисконтным картам не суммируются.

\* Период скидок с 1.06 по 30.06.2015 года. Количество товаров, участвующих в акции, ограничено.



# Каталог товаров

На все товары действуют специальные цены  
с 1 по 30 июня 2015 года

## дисконтная карта

предоставляет скидку на все  
товары

**3%, 5% или 7%**



Каждое утро станет бодрым:  
отборный кофе и кофейные напитки

(стр. 96–98)



Чистота и свежесть, несмотря  
на жару

(стр. 124–130)

217



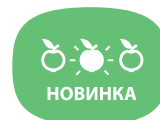
товаров со скидкой  
более 20 %

72



товара кубанских  
производителей

75



новых товаров

1. БУЛОЧКА

**Пшеничная  
С луком**

60 Г / ПОСТНАЯ / НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ

~~8.70~~  
**7<sup>00</sup>₽**

2. БУЛОЧКА

**Ржано-пшеничная  
Со злаками**

35 Г / ПОСТНАЯ / НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ

~~9.40~~  
**7<sup>50</sup>₽**



Здоровый хлеб  
на натуральной  
закваске

Во всех супермаркетах ТС «Табрис»

1. САЛАТ

**Клеопатра**

100 Г / КАПУСТА СВЕЖАЯ, КУКУРУЗА  
 КОНСЕРВИРОВАННАЯ, УКРОП, ПЕТРУШКА, ЛУК  
 ЗЕЛЕНый, ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, МОРКОВЬ СВЕЖАЯ,  
 СОУС «КЛЕОПАТРА» (МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, САХАР,  
 ЛИМОННЫЙ СОК, СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ)

~~30.70~~  
**26<sup>00</sup>Р**

2. САЛАТ

**Табуле  
С булгуром**

100 Г / БУЛГУР, ТОМАТЫ СВЕЖИЕ, ПЕТРУШКА, ЛУК  
 ЗЕЛЕНый, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, СОК ЛИМОННЫЙ, МАСЛО  
 РАСТИТЕЛЬНОЕ, СОЛЬ

~~24.20~~  
**20<sup>50</sup>Р**



Средиземно-  
 морские салаты  
 на вашем столе

1. ПИЦЦА

**С семгой\***380 Г / ТЕСТО, СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ, СЫР  
МОЦАРЕЛЛА, СЕМГА, ПЕРЕЦ БЕЛЫЙ, ЛИМОН,  
СОЛЬ, ШАМПИНЬОНЫ, МАСЛИНЫ~~322.50~~  
**274<sup>00</sup>₽**

2. ПИЦЦА

**С артишоками\***560 Г / ТЕСТО, СОУС ДЛЯ ПИЦЦЫ, СЫР  
МОЦАРЕЛЛА, АРТИШОКИ, КОЛБАСА,  
МАСЛИНЫ, ПЕППЕРОНИ~~298.00~~  
**253<sup>00</sup>₽**

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

1. РОЛЛ

**С копченым угрем**96 Г / 3 ШТ. / РИС, УГОРЬ КОПЧЕНЫЙ,  
КУНЖУТ, ВОДОРОСЛИ НОРИ~~160.00~~**136<sup>00</sup>₽**

2. РОЛЛ

**С овощами**152 Г / 5 ШТ. / РИС, ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ, ПЕРЕЦ  
БОЛГАРСКИЙ, СОУС СОЕВЫЙ, КАПУСТА  
СВЕЖАЯ, ТОМАТЫ, МОРКОВЬ, ЛИСТЬЯ САЛАТА,  
ВОДОРОСЛИ НОРИ~~80.00~~**68<sup>00</sup>₽**

Закажите  
праздничный сет  
суши и роллов  
заранее

1. ГОТОВОЕ БЛЮДО

**Шницель куриный**100 Г / ФИЛЕ КУРИНОЕ, ШАМПИНЬОНЫ, ЛУК,  
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ, СОЛЬ, ПЕРЕЦ  
ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ~~43.76~~  
**37<sup>30</sup>₽**

2. ГОТОВОЕ БЛЮДО

**Оладьи  
Из кабачков**100 Г / ЖАРЕННЫЕ / КАБАЧКИ, ЯЙЦО,  
МУКА, СОДА, СОЛЬ~~17.60~~  
**14<sup>90</sup>₽**Дополните  
картину  
соусом  
по вкусу

## 1. МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА

**Курица  
Бедро**1 КГ / БЕДРО КУРИНОЕ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ,  
СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ~~182.00~~  
**154<sup>00</sup>₽**

## 2. МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА

**Свинина  
Антрекот**1 КГ / КОРЕЙКА СВИНАЯ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ,  
СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ~~483.70~~  
**411<sup>00</sup>₽**

Выбор  
привередливых  
шашлычников

1. БУЛОЧКА

**С маково-ореховой начинкой**

120 Г / ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ, МАК КОНДИТЕРСКИЙ, СИРОП САХАРНЫЙ, ОРЕХ ГРЕЦКИЙ, ПУДРА САХАРНАЯ

~~34.50~~  
**29<sup>00</sup>₽**

2. РОГАЛИК

**С творогом**

85 Г / ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ, САХАР, ТВОРОГ, КРУПА МАННАЯ, ЯЙЦО, КУНЖУТ

~~28.50~~  
**24<sup>00</sup>₽**

Осторожно:  
резко и надолго  
заряжают  
оптимизмом!





1. ПИРОЖНОЕ

**Сливочно-шоколадные батончики**

100 Г / КРОШКА БИСКВИТНО-МЕДОВАЯ, КРЕМ СЛИВОЧНО-ШОКОЛАДНЫЙ, КРЕМ ЗАВАРНОЙ, КАКАО-ПОРОШОК

~~46.40~~  
**39<sup>00</sup>₽**

2. ТОРТ

**Детский  
С творожным кремом**

1 КГ / БИСКВИТ ВАНИЛЬНЫЙ, КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ, ПЕРСИК КОНСЕРВИРОВАННЫЙ, КЛУБНИКА

~~506.50~~  
**429<sup>00</sup>₽**

Сладости,  
к которым  
испытываешь  
нежность

1. СЭНДВИЧ

**С бужениной**234 Г / ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ, СЫР ТВОРОЖНЫЙ,  
СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ, БУЖЕНИНА, КОРНИШОНЫ,  
САЛАТ ЛИСТОВОЙ, ГОРЧИЦА ДИЖОНСКАЯ~~120.00~~  
**102<sup>00</sup>₽***Все секреты приготовления этих аппетитных сытных сэндвичей – в нашем эксклюзивном видео*

16+

[youtube.com/TabrisVideo](https://youtube.com/TabrisVideo)

Идеальный перекус  
в течение  
дня

1





НАПИТОК  
**Кока Кола**  
0,5 л

~~51.40~~  
**39<sup>00</sup> ₺**



НАПИТОК  
**Спрайт**  
0,5 л

~~53.40~~  
**39<sup>00</sup> ₺**



НАПИТОК  
**Фанта**  
0,5 л / АПЕЛЬСИН

~~53.40~~  
**39<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

89



НАПИТОК  
**Адреналин Раш**  
0,25 л / АБСОЛЮТНАЯ ЭНЕРГИЯ

~~78.30~~  
**59<sup>00</sup> ₺**



НАПИТОК  
**Пепси /  
Маунтин Дью**  
1,75 л

~~72.40~~  
**49<sup>00</sup> ₺**





МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
**Сан Бенедетто\*** ~~162.40~~  
**133<sup>00</sup> ₺**  
 1 л / ПИТЬЕВАЯ / НЕГАЗИРОВАННАЯ



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
**Сан Бенедетто\*** ~~142.80~~  
**119<sup>00</sup> ₺**  
 0,75 л / ПИТЬЕВАЯ / ГАЗИРОВАННАЯ



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
**Сан Бенедетто** ~~120.20~~  
**98<sup>00</sup> ₺**  
 0,5 л / ПИТЬЕВАЯ / ГАЗИРОВАННАЯ

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



НАПИТОК  
**Кока Кола** ~~64.40~~  
**49<sup>00</sup> ₺**  
 1 л



ВОДА  
**Бон Аква** ~~37.60~~  
**29<sup>00</sup> ₺**  
 1 л / ПИТЬЕВАЯ / НЕГАЗИРОВАННАЯ



НАПИТОК  
**Нестea** ~~70.10~~  
**55<sup>00</sup> ₺**  
 1 л / ЧЕРНЫЙ ЧАЙ / ЛИМОН



1, 2. ПИТЬЕВАЯ ВОДА

**Святой Источник  
Спортик\***

0,33 л / НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~17.70~~  
**14<sup>00</sup> ₺**

3, 4. ПИТЬЕВАЯ ВОДА

**Святой Источник\***

1,5 л / НЕГАЗИРОВАННАЯ /  
ГАЗИРОВАННАЯ

~~25.20~~  
**20<sup>00</sup> ₺**

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



1

1. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

**Боржоми**

0,5 л / ГАЗИРОВАННАЯ

~~102.90~~  
**85<sup>00</sup> ₺**



2

2. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

**Боржоми**

0,75 л / ГАЗИРОВАННАЯ

~~124.30~~  
**99<sup>00</sup> ₺**



1890

1890 ESTABLISHED

**BORJOMI**<sup>®</sup>

Избавляет от лишнего





СОК / НЕКТАР  
**Добрый**  
2 л / ЯБЛОКО / МУЛЬТИФРУКТ



~~127.30~~  
**99<sup>00</sup> ₺**



НЕКТАР / СОК  
**Добрый**  
2 л / АПЕЛЬСИН / ТОМАТ



~~127.30~~  
**99<sup>00</sup> ₺**



СОК ПРЯМОГО ОТЖИМА  
**Сочная долина**  
0,97 л / ЯБЛОКО /  
ЯБЛОКО, ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА /  
ЯБЛОКО, ЧЕРНИКА

~~64.40~~  
**45<sup>00</sup> ₺**



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

~~129.90~~  
**99<sup>00</sup> ₺**



СОК  
**Я**  
0,97 л / ЯБЛОКО / АПЕЛЬСИН / С МЯКОТЬЮ

~~98.30~~  
**79<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

93



СОК / МОРС  
**Сады Придонья**  
0,3 л / ЯБЛОКО, ВИШНЯ /  
БРУСНИКА, МАЛИНА

~~46.40 48.22~~  
**33<sup>00</sup> ₺**

СОК  
**Сады Придонья**  
0,3 л / ВИШНЯ, БАНАН, КЛУБНИКА /  
МОРКОВЬ, АПЕЛЬСИН, МАНГО /  
ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО

~~46.40~~  
**33<sup>00</sup> ₺**



НАПИТОК  
**Липтон**  
1,25 л / ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ / ЛИМОН

~~68.40~~  
**47<sup>00</sup> ₺**

94 Безалкогольные напитки, кисель, чай

ТАБРИС № 06 (140) июнь'15



КИСЕЛЬ  
**Здоровье\***  
150 г / КЛУБНИКА / РАСТВОРИМЫЙ

~~99.00~~  
**53<sup>00</sup> ₺**



НАПИТОК  
**Сладкий Я\***  
0,5 л / МОХИТО

~~32.31~~  
**27<sup>00</sup> ₺**

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





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

~~307.50~~  
**252<sup>00</sup> Р**



ЧАЙ  
**Мэтр де Тэ**  
**Роял Блек / Роял Жасмин**  
**Ю. Высоцкая**  
**«Моя любимая коллекция»**  
 90 Г / ЧЕРНЫЙ / ЗЕЛЕНый

~~177.50~~  
**145<sup>00</sup> Р**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

95



ЧАЙ  
**Кертис**  
 25\*2 Г / ЧЕРНЫЙ / ЦЕЙЛОНСКИЙ / ТРЮФЕЛЬ /  
 В ПАКЕТИКАХ



~~84.60~~  
**50<sup>00</sup> Р**



ЧАЙ  
**Кертис**  
 25\*2 Г / ЗЕЛЕНый / МАНГО /  
 В ПАКЕТИКАХ

~~84.60~~  
**50<sup>00</sup> Р**

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



НОВИНКА

КУБАНСКИЙ ПРОДУКТ

КОФЕ  
**Нескафе  
Эспрессо**  
100 Г / РАСТВОРИМЫЙ

522.70  
**379<sup>00</sup> ₺**

КОФЕ  
**Нескафе  
Эспрессо**  
70 Г / РАСТВОРИМЫЙ

318.10  
**229<sup>00</sup> ₺**

КОФЕ  
**Нескафе  
Классик**  
95 Г / РАСТВОРИМЫЙ

158.20  
**115<sup>00</sup> ₺**

1



2



1. КОФЕ  
**Якобс Монарх**  
190 Г / РАСТВОРИМЫЙ

~~507.60~~  
**355<sup>00</sup> ₺**

2. КОФЕ  
**Якобс Монарх**  
150 Г / РАСТВОРИМЫЙ

~~340.60~~  
**238<sup>00</sup> ₺**



КОФЕ

**Амадо  
Марагоджип  
Никарагуа**

150 Г / МОЛОТЫЙ

~~276.70~~

**166<sup>00</sup> ₺**

КОФЕ

**Амадо  
Ирландский крем /  
Французская ваниль**

150 Г / МОЛОТЫЙ

~~235.60~~

**141<sup>00</sup> ₺**

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



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

97



КОФЕ

**Мишейла  
Экселлент\***

1 КГ / ЗЕРНО

~~2 991.40~~

**1 799<sup>00</sup> ₺**



КОФЕ

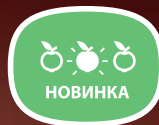
**Новодиа  
Супремо\***

250 Г / МОЛОТЫЙ

~~224.00~~

**135<sup>00</sup> ₺**

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



КОФЕ  
**Вайлд Нейче  
 Эксклюзив / Спецл**

75 г / МОЛОТЫЙ В РАСТВОРИМОМ

138.94

**113<sup>00</sup> ₺**

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



КОФЕ  
**Бушидо  
 Ред Катана**  
 100 г / РАСТВОРИМЫЙ

~~550.30~~  
**330<sup>00</sup> ₺**



ЗЕФИР  
**Лянеж**  
 200 г / ВАНИЛЬНЫЙ / ГЛАЗИРОВАННЫЙ /  
 НА ФРУКТОЗЕ

~~109.50~~  
**71<sup>00</sup> ₺**



КОНФЕТЫ

**Столичные штучки**

120 г / ОРЕХОВЫЙ МУСС / МАЛИНОВЫЙ МУСС

~~175.40~~

**147<sup>00</sup> ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

99



КОНФЕТЫ

**Вдохновение  
Бабаевский КК**

450 г / ШОКОЛАДНОЕ ПРАЛИНЕ / С ФУНДУКОМ

~~380.30~~

**312<sup>00</sup> ₺**



КОНФЕТЫ

**Ассорти  
Бабаевский КК\***

300 г

~~243.30~~

**199<sup>00</sup> ₺**



ШОКОЛАД

**Аленка**

200 г / МОЛОЧНЫЙ

~~113.10~~

**93<sup>00</sup> ₺**

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



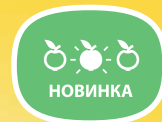
1, 2, 3. ШОКОЛАД  
**Альпен Гольд**  
 90 Г / БЕЛЫЙ / С МИНДАЛЕМ  
 И КОКОСОМ  
 90 Г / МОЛОЧНЫЙ / С ОРЕХОМ  
 И ИЗЮМОМ / С ОРЕХОМ

~~61.00~~  
**50<sup>00</sup> ₺**

4. ШОКОЛАД  
**Альпен Гольд\***  
 90 Г / МОЛОЧНЫЙ

~~56.50~~  
**46<sup>00</sup> ₺**

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



ПЕЧЕНЬЕ  
**Чокопай**  
 168 Г / 6 ШТ.

~~53.70~~  
**44<sup>00</sup> ₺**

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



МОРОЖЕНОЕ  
**Экстрем  
Интрига\***

78 Г / ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА / МАЛИНА, БАНАН / РОЖОК

~~51.90~~  
**40<sup>00</sup> ₺**



МОРОЖЕНОЕ  
**Бон Пари  
Взрывной ураган**

60 Г / ФРУКТОВЫЙ ЛЕД

~~31.00~~  
**24<sup>00</sup> ₺**



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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

101



МОРОЖЕНОЕ  
**Лакомство  
Хоттабыча**

80 Г / ПЛОМБИР / ТРУБОЧКА

~~53.20~~  
**43<sup>00</sup> ₺**



МОРОЖЕНОЕ  
**Марка  
Зефир**

70 Г / ЭСКИМО

~~40.40~~  
**33<sup>00</sup> ₺**



МОРОЖЕНОЕ  
**Ваш пломбир**

80 Г / ПЛОМБИР / ЭСКИМО

~~38.80~~  
**31<sup>00</sup> ₺**



ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК

**Несквик  
Дуо**

375 г / ШАРИКИ

~~162.20~~

**137<sup>00</sup> ₺**



ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК

**Несквик**

375 г / ШОКОЛАДНЫЕ  
ШАРИКИ

~~162.20~~

**137<sup>00</sup> ₺**



ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК

**Космостарз**

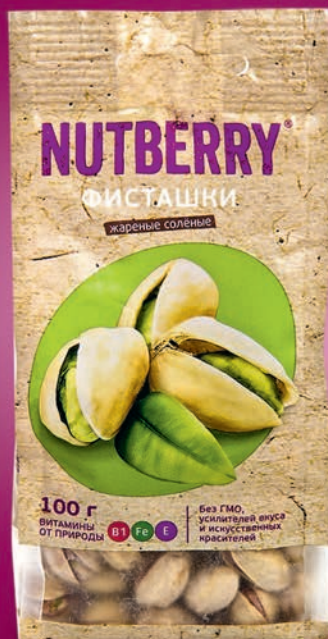
325 г / МЕДОВЫЙ /  
ЗВЕЗДОЧКИ И ЛУНЫ

~~162.20~~

**137<sup>00</sup> ₺**

102 Готовые завтраки, орехи, молочные продукты

ТАБРИС № 06 (140) июнь'15



ОРЕХИ

**Натберри**

100 г / ФИСТАШКИ / ЖАРЕННЫЕ /  
СОЛЕННЫЕ

~~183.30~~

**146<sup>00</sup> ₺**



good-food.ru



1, 2. ЙОГУРТ

### Чудо

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

~~38.50~~  
**30<sup>00</sup> ₺**

4. МОЛОКО

### Кубанская Буренка

0,93 л / ОТБОРНОЕ /  
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ /  
ЖИРНОСТЬ 3,5 %

~~64.10~~  
**55<sup>00</sup> ₺**

5. СМЕТАНА

### Кубанская Буренка

0,4 л / ЖИРНОСТЬ 20 %

~~72.50~~  
**63<sup>00</sup> ₺**

3. МОЛОКО

### Кубанская Буренка

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

~~56.20~~  
**50<sup>00</sup> ₺**

6. КЕФИР

### Био-Макс

0,95 л / ЖИРНОСТЬ 1 %

~~56.70~~  
**50<sup>00</sup> ₺**



7, 8, 9. ЙОГУРТ  
**Нео Имуনে**  
0,1 л / В АССОРТИМЕНТЕ

~~21.70~~  
**16<sup>00</sup> ₺**

10. МАСЛО СЛИВОЧНОЕ  
**Кубанская Буренка  
Крестьянское**

180 г / НЕСОЛЕННОЕ / ЖИРНОСТЬ 72,5 %

~~84.50~~  
**73<sup>00</sup> ₺**



СЫРНЫЙ ПРОДУКТ

**Делактис  
Фета**

500 Г / ЖИРНОСТЬ 55 %

~~171.10~~

**103<sup>00</sup> ₺**

СЫРНЫЙ ПРОДУКТ

**Делактис  
Фета**

200 Г / ЖИРНОСТЬ 55 %

~~79.80~~

**48<sup>00</sup> ₺**



СЫР

**Аусталер**

150 Г / С ТОМАТОМ И БАЗИЛИКОМ / НАРЕЗКА / ЖИРНОСТЬ 50 %

150 Г / С ЧЕРЕШКОЙ / СЛИВОЧНЫЙ / НАРЕЗКА / ЖИРНОСТЬ 50 %

~~129.60~~

**80<sup>00</sup> ₺**

СЫР

**Аусталер  
Легкий**

150 Г / НАРЕЗКА / ЖИРНОСТЬ 30 %

~~129.60~~

**80<sup>00</sup> ₺**



1



1, 2, 3. СОУС

**Аведовъ**

24.80

**20<sup>00</sup> ₺**

200 Г / ТАР-ТАР /

ГОРЧИЧНЫЙ / СЫРНЫЙ

2



3



4



5



4, 5. СОУС

**Аведовъ**

24.80

**20<sup>00</sup> ₺**

200 Г / СЛИВОЧНО-

ЧЕСНОЧНЫЙ / ГРИБНОЙ



КОНСЕРВАНТ  
**Желфикс**  
**Др. Оеткер**  
 25 г / 2:1 / ДЛЯ ВАРЕНЬЯ

~~50.50~~  
**40<sup>00</sup> ₺**



КОНСЕРВАНТ  
**Желфикс**  
**Др. Оеткер**  
 20 г / 1:1 / ДЛЯ ВАРЕНЬЯ

~~39.10~~  
**31<sup>00</sup> ₺**

106 Консерванты, масло, консервы, полуфабрикаты, соусы

ТАБРИС № 06 (140) июнь '15



МАСЛО  
**Кубаночка**  
 1 л / ПОДСОЛНЕЧНОЕ / РАФИНИРОВАННОЕ

~~65.50~~  
**55<sup>00</sup> ₺**



КОНСЕРВЫ  
**Кубаночка**  
 500 Г / ТОМАТНАЯ ПАСТА

~~69.20~~  
**52<sup>00</sup> ₺**

ПЕЛЬМЕНИ

**Люкс**

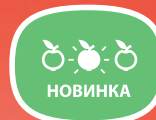
900 Г / ДВУХКАМЕРНЫЕ /  
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~131.20~~  
**105<sup>00</sup> ₺**



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

107



СОУС  
**Кинто Чесночный** ~~89.10~~  
**73<sup>00</sup> ₺**  
280 Г / С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

СОУС  
**Кинто Кебаб** ~~85.80~~  
**73<sup>00</sup> ₺**  
310 Г / ТОМАТНЫЙ



СМЕСЬ

### Симилак Премиум 3

400 Г / С ПРЕБИОТИКАМИ И НУКЛЕОТИДАМИ /  
С 12 МЕСЯЦЕВ

~~455.60~~  
**388<sup>00</sup> ₺**

СМЕСЬ

### Симилак 3\*

350 Г / СУХАЯ / МОЛОЧНАЯ /  
С 12 МЕСЯЦЕВ

~~273.10~~  
**233<sup>00</sup> ₺**

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



СМЕСЬ

### Нэнни 2\*

400 Г / НА ОСНОВЕ  
КОЗЬЕГО МОЛОКА / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~1 219.60~~  
**1 037<sup>00</sup> ₺**

СМЕСЬ

### Нэнни 3

400 Г / СУХОЙ / НА ОСНОВЕ  
КОЗЬЕГО МОЛОКА / С 12 МЕСЯЦЕВ

~~1 077.60~~  
**916<sup>00</sup> ₺**

\* Проконсультируйтесь со специалистом.

1. КАША  
**Нестле**  
**Помогайка\*** 179.30  
**170<sup>00</sup> ₺**

200 Г / 5 ЗЛАКОВ / ЛИПОВЫЙ  
 ЦВЕТ / БЕЗ МОЛОКА / С 6 МЕСЯЦЕВ

2. КАША  
**Нестле**  
**Овсянка\*** 131.20  
**125<sup>00</sup> ₺**

200 Г / ГРУША, БАНАН /  
 С МОЛОКОМ / С 6 МЕСЯЦЕВ

3. КАША  
**Нестле**  
**Овсянка\*** 103.10  
**98<sup>00</sup> ₺**

200 Г / БЕЗ МОЛОКА /  
 С 5 МЕСЯЦЕВ



1

2

3



4

5

6

4. СМЕСЬ  
**Нестле Нан 3** 697.70  
**663<sup>00</sup> ₺**  
 400 Г / ГИПОАЛЛЕРГЕННАЯ /  
 С 12 МЕСЯЦЕВ

5. СМЕСЬ  
**Нестле Нан 3** 482.40  
**459<sup>00</sup> ₺**  
 400 Г / С 12 МЕСЯЦЕВ

6. СМЕСЬ  
**Нестле**  
**Нестожен 3** 289.20  
**275<sup>00</sup> ₺**  
 350 Г / С 12 МЕСЯЦЕВ

\* Проконсультируйтесь со специалистом.



КАША  
**Бebi**  
**Премиум\*** ~~139.80~~  
**112<sup>00</sup> ₺**

200 Г / ПШЕНИЧНАЯ / ПЕЧЕНЬЕ С ГРУШАМИ /  
 ПЕЧЕНЬЕ С МАЛИНОЙ И ВИШНЕЙ /  
 С МОЛОКОМ / С 6 МЕСЯЦЕВ

КАША  
**Бebi**  
**Премиум\*** ~~130.20~~  
**105<sup>00</sup> ₺**

200 Г / ТРИ ЗЛАКА /  
 МАЛИНА, МЕЛИССА / ЯБЛОКО,  
 РОМАШКА / С МОЛОКОМ / С 6 МЕСЯЦЕВ

КАША  
**Бebi**  
**Премиум\*** ~~130.20~~  
**105<sup>00</sup> ₺**

250 Г / ФРУКТОВО-ЗЛАКОВОЕ АССОРТИ /  
 С МОЛОКОМ / С 6 МЕСЯЦЕВ / ОВСЯНАЯ С  
 ПЕРСИКОМ / С МОЛОКОМ / С 5 МЕСЯЦЕВ

\* Проконсультируйтесь со специалистом.

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



МОРС  
**Спеленок\*** ~~24.80~~  
**17<sup>00</sup> ₺**

200 МЛ / САДОВЫЕ ЯГОДЫ / ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ /  
 С 8 МЕСЯЦЕВ

СОК  
**Спеленок\*** ~~23.80~~  
**16<sup>00</sup> ₺**

200 МЛ / ЯБЛОКО / ОСВЕТЛЕННЫЙ /  
 С 4 МЕСЯЦЕВ

\* Проконсультируйтесь со специалистом.





1, 2. СОК  
**Фруто Няня\*** 22.90  
200 мл / ГРУША / 19<sup>00</sup> ₪  
ЯБЛОКО / ОСВЕТЛЕННЫЙ /  
БЕЗ САХАРА / С 4 МЕСЯЦЕВ

3. НАПИТОК  
**Фруто Няня\*** 22.90  
200 мл / ЯБЛОКО, 19<sup>00</sup> ₪  
РОМАШКА, ЛИПА /  
БЕЗ САХАРА / С 6 МЕСЯЦЕВ

4, 5. НЕКТАР  
**Фруто Няня\*** 22.90  
200 мл / ЯБЛОКО, ВИШНЯ / 19<sup>00</sup> ₪  
С МЯКОТЬЮ / С САХАРОМ /  
С 5 МЕСЯЦЕВ  
200 мл / БАНАН / С МЯКОТЬЮ /  
С САХАРОМ / С 6 МЕСЯЦЕВ



6. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ  
**Фруто Няня\*** 44.00  
250 г / ЯБЛОКО / 33<sup>00</sup> ₪  
С 4 МЕСЯЦЕВ

7, 8. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ  
**Фруто Няня\*** 44.00  
250 г / ЯБЛОКО, ПЕРСИК / 33<sup>00</sup> ₪  
ЯБЛОКО, ГРУША /  
БЕЗ САХАРА / С 5 МЕСЯЦЕВ

9. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ  
**Фруто Няня Неженка\*** 44.00  
250 г / СЛИВКИ, ЯБЛОКО, 33<sup>00</sup> ₪  
БАНАН / С 6 МЕСЯЦЕВ

\* Проконсультируйтесь со специалистом.



ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ  
**Хипп Био\***

90 Г / БАНАН, ГРУША, МАНГО / КЛУБНИКА, БАНАН, ЯБЛОКО / ЯБЛОКО, ГРУША, БАНАН / С 6 МЕСЯЦЕВ

\* Проконсультируйтесь со специалистом.

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

~~60.70~~  
**49<sup>00</sup> ₺**



ПЮРЕ МЯСНОЕ  
**Бабушкино Лукошко\*\***

100 Г / ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ / ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ\* /  
 ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ИНДЕЙКИ\* / С 8 МЕСЯЦЕВ

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

\*\* Проконсультируйтесь со специалистом.

~~74.10~~  
**60<sup>00</sup> ₺**



# детское питание АГУША



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

~~50.80~~  
**42<sup>00</sup> ₺**

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

~~55.40~~  
**46<sup>00</sup> ₺**



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

~~31.40~~  
**26<sup>00</sup> ₺**



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

~~37.20~~  
**26<sup>00</sup> ₺**



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

~~24.10~~  
**20<sup>00</sup> ₺**



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

~~27.20~~  
**24<sup>00</sup> ₺**



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

~~43.60~~  
**38<sup>00</sup> ₺**

\* Проконсультируйтесь со специалистом.



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



🍏-🍏-🍏  
НОВИНКА

🍏 < 🍏  
СУПЕРЦЕНА

КУКЛА  
**Флайн Фейри**  
1 ШТ. / СКАЗОЧНАЯ ФЕЯ

~~1 281.50~~  
**759<sup>00</sup> ₺**



🍏-🍏-🍏  
НОВИНКА

🍏 + 🍏  
ПОДАРОК  
ЗА ПОКУПКУ

НАБОР ПОСУДЫ  
**Маша и медведь\* /  
Человек-паук**

~~588.10~~  
**499<sup>00</sup> ₺**

1 ШТ. / 3 ПРЕДМЕТА / ДЕТСКИЙ / + КОВРИК БЕСПЛАТНО

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

1



2



1. СВЕЧИ  
**Самурай**  
6 ШТ. / ПОЕЗД / НА ПОДСТАВКЕ /  
ДЛЯ ТОРТА

~~116.30~~  
**95<sup>00</sup> ₺**

2. СВЕЧИ  
**Самурай**  
24 ШТ. / НА ПОДСТАВКЕ /  
ДЛЯ ТОРТА

~~64.90~~  
**54<sup>00</sup> ₺**

🍏 < 🍏  
СУПЕРЦЕНА

НАГРУДНИК

### Аполло Кангаро\*

1 ШТ. / ДЕТСКИЙ /  
СИЛИКОНОВЫЙ

~~442.20~~  
**299<sup>00</sup> ₺**



НОЖНИЦЫ

### Аполло Барберо

1 ШТ. / ДЕТСКИЕ

~~87.00~~  
**59<sup>00</sup> ₺**

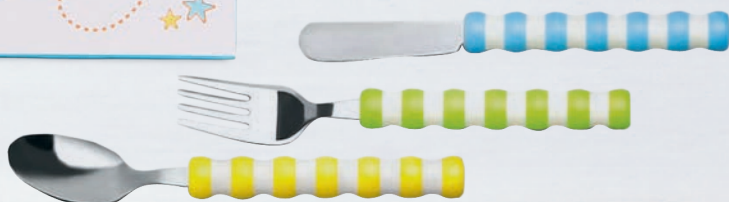


НАБОР

### Аполло Абелль

1 ШТ. / 3 ПРЕДМЕТА / ДЕТСКИЕ  
СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

~~131.40~~  
**89<sup>00</sup> ₺**



СТОППЕР

### Аполло Идея\*

1 ШТ. / ДЛЯ ДВЕРИ

~~196.10~~  
**139<sup>00</sup> ₺**

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



ТРУСИКИ  
**Хаггис**

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

~~941.50~~  
**754<sup>00</sup> ₺**

ТРУСИКИ  
**Хаггис\***

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

~~474.20~~  
**380<sup>00</sup> ₺**

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК  
**Бейби лайн**

2,25 КГ / ДЕТСКИЙ / УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

~~800.80~~  
**521<sup>00</sup> ₺**

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

116 Товары для детей, предметы личной гигиены

ТАБРИС № 06 (140) июнь '15



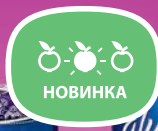
1. ПРОКЛАДКИ  
**Олвейс  
Ультра**  
28 ШТ. / НОЧНЫЕ

~~370.50~~  
**319<sup>00</sup> ₺**



2, 3. ПРОКЛАДКИ  
**Олвейс  
Ультра Платинум**  
20 ШТ. / ЛАЙТ  
14 ШТ. / НОЧНЫЕ

~~257.50~~  
**222<sup>00</sup> ₺**



4, 5. ПРОКЛАДКИ  
**Олвейс  
Ультра**  
14 ШТ. / НОЧНЫЕ\*  
16 ШТ. / СУПЕРПЛУС

~~224.30~~  
**179<sup>00</sup> ₺**



6. САЛФЕТКИ  
**Дискрит\***  
60 ШТ. / ДЕО / ВОДЯНАЯ  
ЛИЛИЯ / МУЛЬТИФОРМ /  
ЕЖЕДНЕВНЫЕ

~~167.50~~  
**134<sup>00</sup> ₺**

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



1

1, 2. ПОДГУЗНИКИ  
Памперс  
Беби Драй  
Ньюборн /  
Нью Беби

~~452.50~~  
**385<sup>00</sup> ₺**

27 ШТ. / МИНИ / ОТ 2 ДО 5 КГ  
27 ШТ. / МИНИ / ОТ 3 ДО 6 КГ



2



3



3. САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ  
Памперс  
Беби Фреш  
64 ШТ. / ЗАПАСКА / ДЛЯ ДЕТЕЙ

~~146.60~~  
**125<sup>00</sup> ₺**



4



5

4, 5. ПОДГУЗНИКИ  
Памперс  
Актив Беби

22 ШТ. / МИДИ / ОТ 4 ДО 9 КГ  
20 ШТ. / МАКСИ / ОТ 7 ДО 14 КГ

~~540.10~~  
**459<sup>00</sup> ₺**



6



7

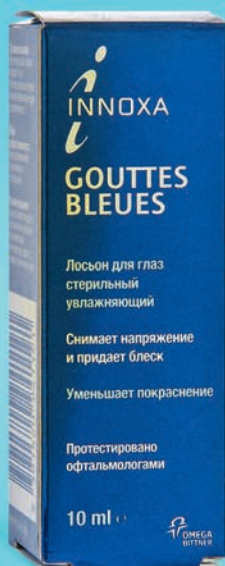
6, 7. ПОДГУЗНИКИ  
Памперс  
Актив Беби

18 ШТ. / МАКСИ ПЛЮС / ОТ 9 ДО 16 КГ  
16 ШТ. / ЮНИОР / ОТ 11 ДО 18 КГ

~~540.10~~  
**459<sup>00</sup> ₺**



1. СРЕДСТВО  
**Лаксион** ~~405.70~~  
20 мл / для уменьшения  
мешков под глазами **279<sup>00</sup> ₺**
2. СРЕДСТВО  
**Лаксион** ~~405.70~~  
10 мл / для увеличения  
губ **279<sup>00</sup> ₺**
3. ГЕЛЬ  
**Лаксион** ~~405.70~~  
15 мл / ЛИФТИНГ для ВЕК **279<sup>00</sup> ₺**



КАПЛИ ДЛЯ ГЛАЗ «ИННОКСА» (INNOXA), РАЗРАБОТАННЫЕ ФРАНЦУЗСКИМИ ФАРМАЦЕВТАМИ, ГИПОАЛЛЕРГЕННЫ И НЕ СОДЕРЖАТ АНТИБИОТИКОВ И ПРОЧЕЙ ХИМИИ. «ИННОКСА» ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ СНЯТИЯ УСТАЛОСТИ, РАЗДРАЖЕНИЯ, ПОКРАСНЕНИЯ, СУХОСТИ И ПРИ ДИСКОМФОРТЕ ГЛАЗ.

- КАПЛИ  
**Иннокса** ~~726.30~~  
**Васильковые** **499<sup>00</sup> ₺**  
10 мл / УВЛАЖНЯЮЩИЕ / для ГЛАЗ

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ, НЕОБХОДИМО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ПРИМЕНЕНИЮ





1. ВАТНЫЕ ДИСКИ  
**Котонев**  
40 ШТ. / МАКСИ /  
ОВАЛЬНЫЕ / 100%-НЫЙ ХЛОПОК

~~267.80~~  
**209<sup>00</sup> ₺**



2. ВАТНЫЕ ДИСКИ  
**Котонев**  
100 ШТ. / 100%-НЫЙ ХЛОПОК

~~103.60~~  
**82<sup>00</sup> ₺**



3. ГУБКА  
**Котонев**  
1 ШТ. / ОВАЛ / ДЛЯ ТЕЛА

~~310.90~~  
**199<sup>00</sup> ₺**



4. ВАТНЫЕ ПАЛОЧКИ  
**Котонев\***  
300 ШТ. / С СЕРЕБРЯНОЙ  
КРЫШКОЙ / 100%-НЫЙ ХЛОПОК

~~178.80~~  
**149<sup>00</sup> ₺**



5. ВАТНЫЕ ПАЛОЧКИ  
**Котонев**  
56 ШТ. / БИО /  
С ОГРАНИЧИТЕЛЕМ

~~80.20~~  
**62<sup>00</sup> ₺**



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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

119



ТАМПОНЫ  
**Котекс\***  
16 ШТ. / НОРМАЛ / СУПЕР

~~176.50~~  
**115<sup>00</sup> ₺**



ВАТНЫЕ ДИСКИ  
**Белла**  
120 ШТ.

~~53.10~~  
**35<sup>00</sup> ₺**



ВАТНЫЕ ПАЛОЧКИ  
**Белла**  
100 ШТ.

~~20.70~~  
**14<sup>00</sup> ₺**



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



КРЕМ  
**Роланд\***  
180 Г / С АРБУТИНОМ И ПЛАЦЕНТОЙ /  
ДЛЯ ЛИЦА

~~1 023.00~~  
**665<sup>00</sup> ₺**



НОСКИ  
**Сосу**  
1 ПАРА / РОЗА / ДЛЯ ПЕДИКЮРА

~~978.50~~  
**637<sup>00</sup> ₺**

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

## 120 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 06 (140) июнь '15



ШАМПУНЬ / КОНДИЦИОНЕР  
**Волоут\***  
450 Г / ГЛУБОКОЕ ВОССТАНОВЛЕНИЕ /  
ДЛЯ ВОЛОС

~~651.00~~  
**424<sup>00</sup> ₺**



БАЛЬЗАМ  
**Лип Смаке**  
41 Г / ФАНТА КЛУБНИЧНАЯ /  
КОКА-КОЛА / ДЛЯ ГУБ

~~662.50~~  
**299<sup>00</sup> ₺**

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



СПРЕЙ  
**Превалин**  
20 мл / НАЗАЛЬНЫЙ / ОТ АЛЛЕРГИИ

504.21  
**419<sup>00</sup> ₺**



ЛОСЬОН  
**Вартнер  
Нэйлэксперт**  
4 мл / ДЛЯ НОГТЕЙ

511.81  
**429<sup>00</sup> ₺**

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ, НЕОБХОДИМО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1



2



3



Green Mama

1, 2. ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ ~~178.40~~  
**Грин Мама**  
**Морской сад** **152<sup>00</sup> ₺**  
 400 мл / БИОЛАМИНАЦИЯ /  
 для секущихся волос

3. ШАМПУНЬ ~~178.40~~  
**Грин Мама**  
**Детский** **152<sup>00</sup> ₺**  
 300 мл / с РОМАШКОЙ

122 Средства для волос

ТАБРИС № 06 (140) июнь '15



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ ~~162.50~~  
**Эльсев** **130<sup>00</sup> ₺**  
 250 мл / 200 мл /  
 в АССОРТИМЕНТЕ / для ВОЛОС

МАСЛО / МАСКА\* ~~320.10~~  
**Эльсев** **256<sup>00</sup> ₺**  
 100 мл / 300 мл / ЭКСТРА-  
 ОРДИНАРНОЕ / ПОЛНОЕ ВОССТАНОВЛЕНИЕ 5 /  
 для ВОЛОС

СПРЕЙ-КОНДИЦИОНЕР ~~273.80~~  
**Эльсев\*** **219<sup>00</sup> ₺**  
 200 мл / ПОЛНОЕ  
 ВОССТАНОВЛЕНИЕ 5 /  
 для ВОЛОС

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



Schwarzkopf | 

КРАСКА  
**Нектра Колор**  
 1 ШТ. / В АССОРТИМЕНТЕ

~~344.80~~  
**259<sup>00</sup> ₺**

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

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

123



ШАМПУНЬ  
**Велла Про Серис**  
 500 МЛ / ИНТЕНСИВНОЕ  
 ВОССТАНОВЛЕНИЕ / ОБЪЕМ\* / ДЛЯ ВОЛОС

~~276.40~~  
**222<sup>00</sup> ₺**

ЛАК  
**Веллафлекс**  
 250 МЛ / В АССОРТИМЕНТЕ / ДЛЯ ВОЛОС

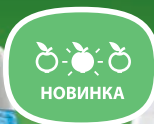
~~223.40~~  
**179<sup>00</sup> ₺**

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



ГЕЛЬ  
**Нивея**  
 250 мл / ЗАРЯД ЧИСТОТЫ /  
 СИЛА УГЛЯ / МУЖСКОЙ /  
 для душа

~~152.80~~  
**115<sup>00</sup> ₺**



ГЕЛЬ  
**Нивея**  
 250 мл / ЛЕМОНГРАСС И МАСЛО /  
 КИСЛОРОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ\* / для душа

~~142.90~~  
**108<sup>00</sup> ₺**

ГЕЛЬ  
**Нивея**  
 250 мл / КРЕМ-КОКОС\* /  
 СИЛА ВИТАМИНОВ / для душа

~~121.30~~  
**91<sup>00</sup> ₺**

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

1, 2. ДЕЗОДОРАНТ

**Нивея**

150 мл / СПРЕЙ / ЭНЕРГИЯ СВЕЖЕСТИ /  
ЗАЩИТА АНТИСТРЕСС / ЖЕНСКИЙ

~~140.70~~  
**106<sup>00</sup> ₺**

3, 4. ДЕЗОДОРАНТ

**Нивея**

150 мл / СПРЕЙ / НЕВИДИМАЯ ЗАЩИТА /  
ЭФФЕКТ ПУДРЫ / ЖЕНСКИЙ

~~140.70~~  
**106<sup>00</sup> ₺**



1



2



3



4



5



5. ДЕЗОДОРАНТ

**Нивея**

40 г / СТИК / ЭФФЕКТ ПУДРЫ / ЖЕНСКИЙ

~~147.00~~  
**111<sup>00</sup> ₺**



Гель  
**Палмолив**  
250 мл / СПОРТ / СВЕЖЕСТЬ ТАЙГИ /  
МУЖСКОЙ / для душа



~~165.70~~  
**119<sup>00</sup> ₺**



Гель  
**Палмолив**  
250 мл / ИНТЕНСИВНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ /  
АЛТАЙСКИЕ ТРАВЫ / для душа



~~128.70~~  
**99<sup>00</sup> ₺**



1



2



3

**PRESIDENT**  
Сделано в Италии

1. ЗУБНАЯ ЩЕТКА  
**Президент**  
**Блэк энд Вайт\***  
2 ШТ. ~~390.10~~  
**319<sup>00</sup> ₺**

2. ЗУБНАЯ ЩЕТКА  
**Президент**  
**Смокерс**  
1 ШТ. ~~230.60~~  
**189<sup>00</sup> ₺**

3. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Президент**  
75 мл / КЛАССИК ~~215.60~~  
**179<sup>00</sup> ₺**

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



1. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Блендамед  
Всё в одном\***  
75 МЛ / ОТБЕЛИВАЮЩАЯ

~~151.80~~  
**151<sup>00</sup> ₺**

2. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Блендамед  
Всё в одном\***  
75 МЛ / СВЕЖАЯ МЯТА

~~151.80~~  
**151<sup>00</sup> ₺**

**2 по цене 1**

1



2



3. ЗУБНАЯ ЩЕТКА  
**Орал-Б  
3Д Вайт Люкс  
Профлекс 38\***  
1 шт. / СРЕДНЕЙ ЖЕСТКОСТИ

~~285.10~~  
**209<sup>00</sup> ₺**

4. ЗУБНАЯ ЩЕТКА  
**Орал-Б  
Про эксперт  
Клиник лайн**  
1 шт. / СРЕДНЕЙ ЖЕСТКОСТИ

~~296.50~~  
**209<sup>00</sup> ₺**

5



6

5. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Блендамед  
3Д Вайт\***  
100 МЛ

~~151.80~~  
**151<sup>00</sup> ₺**

6. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Блендамед  
3Д Вайт\***  
100 МЛ / ПРОХЛАДНАЯ СВЕЖЕСТЬ

~~151.80~~  
**151<sup>00</sup> ₺**

**2 по цене 1**

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

# НАСТОЯЩИЕ МУЖЧИНЫ ВЫБИРАЮТ КАЧЕСТВО



\* в отношении бренда Gillette, по данным компании AC Nielsen, январь 2014 – декабрь 2014 года.



1. СТАНОК  
Жиллетт  
Фьюжен  
Проглайд Пауэр  
1 ШТ. / + 1 КАССЕТА / ДЛЯ БРИТЬЯ

1 053.30  
~~969<sup>00</sup> ₺~~

2. СТАНОК  
Жиллетт  
Фьюжен  
Проглайд Сильвер  
1 ШТ. / + 2 КАССЕТЫ / ДЛЯ БРИТЬЯ

~~894.60~~  
829<sup>00</sup> ₺



3. ГЕЛЬ  
Олд Спайс  
Вайтвотер  
250 мл / МУЖСКОЙ / ДЛЯ ДУША

~~204.20~~  
**189<sup>00</sup> ₺**

4. АНТИПЕРСПИРАНТ  
Олд Спайс  
Вайтвотер  
60 мл / СТИК / МУЖСКОЙ

~~204.20~~  
**189<sup>00</sup> ₺**

5. ГЕЛЬ  
Олд Спайс  
Одор Блок Фреш  
250 мл / МУЖСКОЙ / ДЛЯ ДУША

~~204.20~~  
**189<sup>00</sup> ₺**

6. АНТИПЕРСПИРАНТ  
Олд Спайс  
Блокатор запаха  
50 мл / СТИК / МУЖСКОЙ

~~228.10~~  
**209<sup>00</sup> ₺**



7, 8, 9, 10. ШАМПУНЬ  
**Хэд энд Шолдерс**  
400 мл / 2 В 1 / ГУСТЫЕ И КРЕПКИЕ / МГНОВЕННАЯ ПОМОЩЬ /  
ОСНОВНОЙ УХОД / МЕНТОЛ / ОСВЕЖАЮЩИЙ / ДЛЯ ВОЛОС

~~320.40~~  
**277<sup>00</sup> ₺**

11. ШАМПУНЬ  
**Хэд энд Шолдерс**  
400 мл / ОСНОВНОЙ УХОД /  
ДЛЯ ВОЛОС

~~320.40~~  
**277<sup>00</sup> ₺**



1, 2. ДЕЗОДОРАНТ

**Гарньер Минерал Нео**

40 МЛ / КРЕМ / БЕЗ ЗАПАХА / СВЕЖЕСТЬ ЧИСТОТЫ

~~144.80~~  
**109<sup>00</sup> ₺**

3, 4. ДЕЗОДОРАНТ

**Гарньер Минерал**

150 МЛ / СПРЕЙ / НЕВИДИМЫЙ / ЖЕНСКИЙ / ПРОТИВ ВЛАЖНОСТИ\* / ЧЕРНОЕ, БЕЛОЕ, ЦВЕТНОЕ

~~126.60~~  
**95<sup>00</sup> ₺**

5, 6. АНТИПЕРСПИРАНТ

**Гарньер Минерал**

50 МЛ / ШАРИКОВЫЙ / НЕВИДИМЫЙ / ЖЕНСКИЙ / ПРОТИВ ВЛАЖНОСТИ\* / ЧЕРНОЕ, БЕЛОЕ, ЦВЕТНОЕ

~~103.00~~  
**77<sup>00</sup> ₺**

130 Солнцезащитные средства, дезодоранты

ТАБРИС № 06 (140) июнь '15



1. СПРЕЙ

**Дефанс**

150 МЛ / СПФ 50 / ДЕТСКИЙ / СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ

~~297.60~~  
**259<sup>00</sup> ₺**

2. СПРЕЙ-АКТИВАТОР

**Дефанс**

160 МЛ / СПФ 10 / ДЛЯ ЗАГАРА

~~281.80~~  
**249<sup>00</sup> ₺**

3, 4. КРЕМ / СПРЕЙ

**Дефанс**

75 МЛ / СПФ 35 / ДЛЯ ЛИЦА И ЗОНЫ ДЕКОЛЬТЕ  
160 МЛ / СПФ 25 / СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ

~~249.70~~ ~~242.30~~  
**219<sup>00</sup> ₺**

5. СПРЕЙ

**Дефанс**

150 МЛ / ЛЕГКАЯ ФОРМУЛА / ДЕТСКИЙ / ПОСЛЕ ЗАГАРА

~~173.50~~  
**149<sup>00</sup> ₺**



1. СПРЕЙ  
**Нивея Сан**  
200 мл / СПФ 30 / ДЕТСКИЙ /  
ЦВЕТНОЙ / СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ

~~560.10~~  
**420<sup>00</sup> ₺**

2. СПРЕЙ  
**Нивея Сан**  
200 мл / СПФ 20 / ЗАЩИТА  
И ПРОХЛАДА / СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ

~~513.60~~  
**385<sup>00</sup> ₺**

3. МАСЛО-СПРЕЙ  
**Нивея Сан**  
150 мл / СПФ 20 / ЗАЩИТА И ЗАГАР

~~513.60~~  
**385<sup>00</sup> ₺**

4. СПРЕЙ  
**Нивея Сан**  
200 мл / СПФ 15 /  
СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ

~~463.00~~  
**347<sup>00</sup> ₺**

5. ЛОСЬОН  
**Нивея Сан**  
200 мл / АКТИВАТОР / ПОСЛЕ  
ЗАГАРА

~~368.30~~  
**276<sup>00</sup> ₺**

6. КРЕМ  
**Нивея Сан**  
50 мл / СПФ 30 / АНТИВОЗРАСТНОЙ /  
СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ / ДЛЯ ЛИЦА

~~368.30~~  
**276<sup>00</sup> ₺**



НАБОР  
**Рэйд** ~~391.40~~  
 1 шт. / 30 НОЧЕЙ / **299<sup>00</sup> ₺**  
 ЭЛЕКТРОФУМИГАТОР + ЖИДКОСТЬ  
 «ЭВКАЛИПТ» / ОТ КОМАРОВ

НАБОР  
**Рэйд** ~~199.14~~  
 1 шт. / 45 НОЧЕЙ / **169<sup>00</sup> ₺**  
 ЖИДКОСТЬ «ЭВКАЛИПТ» /  
 + 1 ФЛАКОН БЕСПЛАТНО / ОТ КОМАРОВ

НАБОР  
**Рэйд** ~~141.66~~  
 1 шт. / 30 НОЧЕЙ / **120<sup>00</sup> ₺**  
 ЖИДКОСТЬ / + ЭЛЕКТРОФУМИГАТОР /  
 ОТ КОМАРОВ

132 Средства от насекомых

ТАБРИС № 06 (140) июнь '15



НАБОР  
**Москитол** 243.00  
 1 шт. / 30 НОЧЕЙ / **207<sup>00</sup> ₺**  
 НЕЖНАЯ ЗАЩИТА ДЛЯ ДЕТЕЙ /  
 ЭЛЕКТРОФУМИГАТОР + ЖИДКОСТЬ /  
 ОТ КОМАРОВ

НАБОР  
**Москитол** 169.50  
 1 шт. / 30 НОЧЕЙ / **145<sup>00</sup> ₺**  
 ЗАЩИТА ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ /  
 ЭЛЕКТРОФУМИГАТОР + ЖИДКОСТЬ /  
 ОТ КОМАРОВ

СПРЕЙ  
**Москитол** 142.50  
 100 МЛ / УНИВЕРСАЛЬНАЯ  
 ЗАЩИТА / ОТ КОМАРОВ **122<sup>00</sup> ₺**

1. БРАСЛЕТ

**Гардекс**

60 Г / ДЕТСКИЙ / ОТ КОМАРОВ

~~405.20~~

**339<sup>00</sup> ₺**

2. СПРЕЙ

**Гардекс**

50 МЛ / ДЕТСКИЙ / ОТ КОМАРОВ

~~242.90~~

**199<sup>00</sup> ₺**

3. АЭРОЗОЛЬ

**Гардекс Экстрим**

150 МЛ / ОТ НАСЕКОМЫХ

И КЛЕЩЕЙ

~~329.80~~

**279<sup>00</sup> ₺**



4. АЭРОЗОЛЬ

**Раптор  
Защита  
территории**

400 МЛ / ОТ КОМАРОВ

~~460.90~~

**379<sup>00</sup> ₺**

5. СПИРАЛЬ

**Раптор**

10 ШТ. / БЕЗ ЗАПАХА /  
ОТ КОМАРОВ

~~100.30~~

**83<sup>00</sup> ₺**

6. НАБОР

**Раптор Турбо**

1 ШТ. / 40 НОЧЕЙ / ПРИБОР  
+ ЖИДКОСТЬ / ОТ КОМАРОВ

~~375.50~~

**309<sup>00</sup> ₺**



СРЕДСТВО  
**Персил Эксперт**

1,46 л / ЖИДКОЕ /  
для стирки БЕЛОГО БЕЛЬЯ /  
для стирки ЦВЕТНОГО БЕЛЬЯ

~~522.50~~  
**366<sup>00</sup> ₺**



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК  
**Персил Эксперт**

3 КГ / МОРОЗНАЯ АРКТИКА / СВЕЖЕСТЬ /  
АВТОМАТ / для стирки БЕЛОГО БЕЛЬЯ /  
для стирки ЦВЕТНОГО БЕЛЬЯ

~~522.50~~  
**366<sup>00</sup> ₺**



КОНДИЦИОНЕР

**Ленор**

1 л / КОНЦЕНТРАТ / ДЕТСКИЙ / ЛЕТНИЙ ДЕНЬ / АЛЬПИЙСКИЕ ЛУГА /  
СВЕЖЕСТЬ ЛАВАНДЫ\* / СКАНДИНАВСКАЯ ВЕСНА / для БЕЛЬЯ

~~183.10~~  
**129<sup>00</sup> ₺**

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



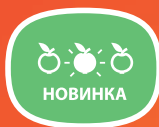
2 по цене 1

1 капсула отстирает  
5 кг белых  
и ЦВЕТНЫХ вещей

**Tide**



Кремль и индустриальный  
класс вещей, как  
и любые другие текстильные средства.



ГЕЛЬ  
**Тайд**  
**Альпийская свежесть /**  
**Весенние цветы**

20 ШТ. / В КАПСУЛАХ / для стирки БЕЛЬЯ

533.76

**529<sup>00</sup> ₺**





СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК ~~750.80~~  
**Эковер Эко**  
**Зеро** **519<sup>00</sup> ₺**  
 750 Г / КОНЦЕНТРАТ / ДЛЯ СТИРКИ  
 ЦВЕТНОГО БЕЛЬЯ



СРЕДСТВО ~~396.00~~  
**Эковер Эко**  
 750 МЛ / ОКЕАНИЧЕСКАЯ  
**СВЕЖЕСТЬ** / ДЛЯ ТУАЛЕТА **279<sup>00</sup> ₺**



ОТБЕЛИВАТЕЛЬ ~~354.80~~  
**Эковер Эко**  
 400 Г / УНИВЕРСАЛЬНЫЙ /  
 ДЛЯ БЕЛЬЯ **249<sup>00</sup> ₺**



ГЕЛЬ ~~501.70~~  
**Ариель**  
 16 ШТ. / В КАПСУЛАХ /  
 ЦВЕТНОЕ БЕЛЬЕ / ГОРНЫЙ РОДНИК /  
 ДЛЯ СТИРКИ **377<sup>00</sup> ₺**



САЛФЕТКИ ~~172.30~~  
**Селеста**  
 50 ШТ. / В РУЛОНЕ / ДЛЯ УБОРКИ **112<sup>00</sup> ₺**





₽ <   
СУПЕРЦЕНА



₽ <   
СУПЕРЦЕНА

СРЕДСТВО  
**Ласка**

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

~~256.00~~  
**166<sup>00</sup> ₽**

КОНДИЦИОНЕР  
**Вернель**

1 л / КОНЦЕНТРАТ /

РОЯЛЬ ИЗЫСКАННОСТЬ / СВЕЖИЙ БРИЗ / ДЛЯ БЕЛЬЯ

~~180.90~~  
**118<sup>00</sup> ₽**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

137



₽ <   
СУПЕРЦЕНА

ТАБЛЕТКИ

**Калгонит  
Финиш Квантум**

60 шт. / для посудомоечной машины  
60 шт. / лимон\* / для посудомоечной машины

~~1 636.00~~  
**1 069<sup>00</sup> ₽**

ТАБЛЕТКИ

**Калгонит  
Финиш Квантум**

40 шт. / для посудомоечной машины

~~1 332.40~~  
**869<sup>00</sup> ₽**

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



КАПСУЛЫ

### Фейри Платинум Все в одном

20 ШТ. / 26 ШТ. /  
для посудомоечных машин

~~763.90~~

**535<sup>00</sup> ₺**



СРЕДСТВО

### Фейри Платинум / Фейри Про Дерма

480 мл / 500 мл / ЛЕДЯНАЯ СВЕЖЕСТЬ /  
АЛОЭ ВЕРА И КОКОС / для мытья посуды

~~126.20~~

**89<sup>00</sup> ₺**



СРЕДСТВО

### Фейри Окси / Нежные ручки

500 мл / СОЧНЫЙ ЛИМОН / ЧАЙНОЕ  
ДЕРЕВО И МЯТА / для мытья посуды

~~90.20~~

**64<sup>00</sup> ₺**



КОРМ

### Перфект Фит

750 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

~~280.70~~

**225<sup>00</sup> ₺**



СРЕДСТВО

### Утенок Диски чистоты

38 Г / ЭВКАЛИПТ / ЦИТРУС / для туалета

~~153.50~~

**119<sup>00</sup> ₺**





БАТАРЕЙКИ  
**Магнум Фэмэли**  
 7 ШТ.  
~~429.72~~  
**359<sup>00</sup> ₺**

БАТАРЕЙКИ  
**Магнум**  
 4 ШТ. / AA / ЛР6 / AAA / ЛР03 / 1,5 ВОЛЬТ  
~~180.60~~  
**149<sup>00</sup> ₺**

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

139



ЛАМПОЧКА  
**Навигатор**  
 1 ШТ. / E14 / 5 Вт /  
 СВЕТОДИОДНАЯ / ПЛАМЯ СВЕЧИ  
~~256.40~~  
**218<sup>00</sup> ₺**

ЛАМПОЧКА  
**Навигатор**  
 1 ШТ. / E27 / 7 Вт /  
 СВЕТОДИОДНАЯ / ШАР  
~~247.70~~  
**211<sup>00</sup> ₺**

ЛАМПОЧКА  
**Навигатор**  
 1 ШТ. / E27 / 15 Вт /  
 ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩАЯ / ХОЛОДНЫЙ СВЕТ  
~~158.20~~  
**135<sup>00</sup> ₺**



НОЖНИЦЫ  
**Аполло Магма**  
1 ШТ. / 20 СМ / ДЛЯ КУХНИ

~~466.20~~

**319<sup>00</sup> ₺**

ЩЕТКА  
**Аполло Идея Аква Зу**  
1 ШТ. / УНИВЕРСАЛЬНАЯ / ДЛЯ ПОСУДЫ

~~257.20~~

**179<sup>00</sup> ₺**

АКСЕССУАР  
**Аполло Золушка**  
1 ШТ. / КАРТОФЕЛЕЧИСТКА / С ЩЕТКОЙ

~~127.70~~

**89<sup>00</sup> ₺**

ЩЕТКА  
**Аполло Идея**  
1 ШТ. / ЕРШИК / ДЛЯ ПОСУДЫ

~~94.40~~

**69<sup>00</sup> ₺**

1



2



1. МЕШКИ  
**Лоджекс**  
20 ШТ. / 120 Л /  
ДЛЯ МУСОРА

~~332.30~~

**279<sup>00</sup> ₺**

2. МЕШКИ  
**Лоджекс**  
15 ШТ. / 43 Л / С ЗАВЯЗКАМИ /  
ДЛЯ МУСОРА

~~179.20~~

**149<sup>00</sup> ₺**

3



3. ГУБКА  
**Лоджекс**  
3 ШТ. / АБРАЗИВНАЯ /  
ДЛЯ ПОСУДЫ

~~165.10~~

**139<sup>00</sup> ₺**

4



4. ТРЯПКА  
**Лоджекс**  
1 ШТ. / 50\*70 СМ /  
ХЛОПКОВАЯ / ДЛЯ ПОЛА

~~118.70~~

**99<sup>00</sup> ₺**

1. ЧАЙНИК  
**Аполло  
Фантом**

1 ШТ. / 350 МЛ / С ПРЕССОМ

~~869.50~~  
**599<sup>00</sup> ₺**

2. ДОСКА  
**Аполло  
Пруде**

3 ШТ. / РАЗДЕЛОЧНАЯ

~~1 468.90~~  
**999<sup>00</sup> ₺**



1



2



3



4



3. ТУРКА  
**Аполло  
Деззв**

1 ШТ. / 350 МЛ / ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

~~812.20~~  
**539<sup>00</sup> ₺**

4. НАБОР  
**Аполло  
Флоренция\***

1 ШТ. / 24 ПРЕДМЕТА / СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

~~1 833.40~~  
**1 299<sup>00</sup> ₺**

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

1



2



3



4



1. ФОРМА

**Силикомарт**  
**Доброе утро**

1 581.60

1 299<sup>00</sup> ₺

1 ШТ. / 8 КЕКСОВ / СИЛИКОНОВАЯ /  
ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

2, 3. ФОРМА

**Силикомарт**  
**Игрушки /**  
**Веселая Долли**

773.30

649<sup>00</sup> ₺

1 ШТ. / 4 КЕКСА / СИЛИКОНОВАЯ /  
ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

4. ФОРМА

**Силикомарт**  
**Дино**

696.30

579<sup>00</sup> ₺

1 ШТ. / СИЛИКОНОВАЯ / ДЛЯ ШОКОЛАДА

142 Посуда, кухонные принадлежности

ТАБРИС № 06 (140) июнь '15

1



3



2



4



1, 2. ФОРМА

**Ильфорно**  
**Тоньяна**

~~861.10~~ ~~840.10~~699<sup>00</sup> ₺

1 ШТ. / 30\*22 CM / КЕРАМИЧЕСКАЯ / ДЛЯ ТИРАМИСУ

1 ШТ. / 26 CM / КЕРАМИЧЕСКАЯ / ДЛЯ КРОСТАТЫ

3, 4. ФОРМА

**Ильфорно**  
**Тоньяна**

~~861.10~~ ~~840.10~~699<sup>00</sup> ₺

1 ШТ. / 32\*24 CM / КЕРАМИЧЕСКАЯ / ДЛЯ ЛАЗАНИИ

1 ШТ. / 36\*17 CM / КЕРАМИЧЕСКАЯ / ДЛЯ СПАРЖИ





1

1. ТАРЕЛКА  
**Эссенция  
 Тоньяна**  
 1 ШТ. / 32 СМ /  
 ОБЕДЕННАЯ / БЕЛАЯ /  
 ФАРФОРОВАЯ

~~336.00~~  
**199<sup>00</sup> ₺**

2, 3. ТАРЕЛКА  
**Эссенция  
 Тоньяна**  
 1 ШТ. / 23 СМ / 28 СМ /  
 ОБЕДЕННАЯ / ГЛУБОКАЯ /  
 БЕЛАЯ / ФАРФОРОВАЯ

~~302.40~~  
**189<sup>00</sup> ₺**

4. ТАРЕЛКА  
**Кварцо  
 Тоньяна\***  
 3 ШТ. / 26\*26 СМ /  
 ОБЕДЕННАЯ / БЕЛАЯ /  
 ФАРФОРОВАЯ

~~604.80~~  
**479<sup>00</sup> ₺**



3



4

**Tognana**  
 PORCELLANE



5

5. САЛАТНИК  
**Кварцо  
 Тоньяна\***  
 1 ШТ. / 24\*24 СМ / БЕЛЫЙ /  
 ФАРФОРОВЫЙ

~~436.80~~  
**339<sup>00</sup> ₺**

6. НАБОР  
**Кварцо  
 Тоньяна**  
 1 ШТ. / 12 ПРЕДМЕТОВ / БЕЛЫЙ /  
 ФАРФОРОВЫЙ / ДЛЯ КОФЕ

~~1 209.70~~  
**959<sup>00</sup> ₺**



6

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



# Скидки суммируются!

## Табрис

ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ

Совершайте покупки выгодно.



### ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ КОРЗИНА

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



### ЖУРНАЛ

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



### МАКСИМАЛЬНЫЕ СКИДКИ

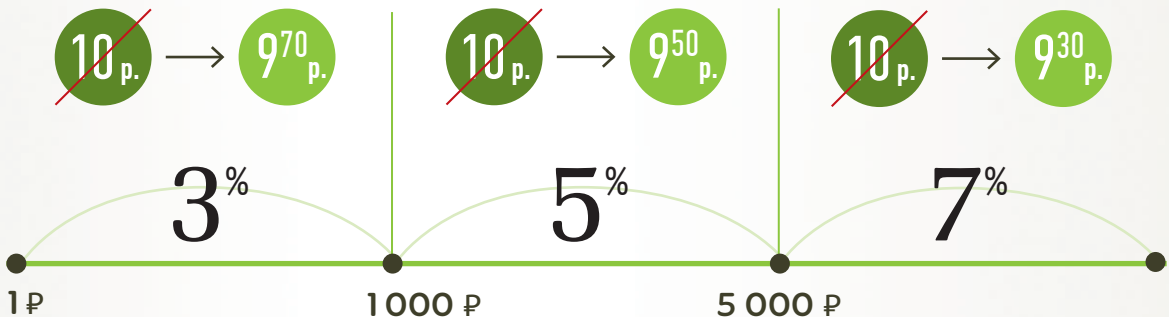
Отдельная группа товаров — товары с максимальным процентом скидки. На принадлежность товара к этой категории указывают ценники красного цвета.

*Скидка по дисконтной карте суммируется с другими действующими скидками.*

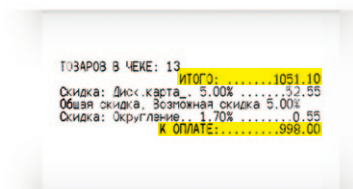
Дисконтная карта постоянного покупателя действует на все товары вне зависимости от их принадлежности к категории товаров социального значения или товаров из потребительской корзины, а также их наличия в каталоге и участия в журнале или действующих акциях.



Схема расчета при стоимости товара 10 рублей



Округляем общую стоимость покупки в пользу покупателя



Вы можете убедиться в этом, изучив чек.

*Расчет округления происходит автоматически*

# Радость – не лишнее



instagram.com/tabris\_food

По счастью, в наше время сладости отличаются легкостью и воздушностью, здоровое питание может быть оригинальным, вкусным и распространяться на снеки, а не только на «большие» блюда. Друзья сети «Табрис» находят в наших супермаркетах и то, и другое — и делятся находками. Вдохновляйтесь!



zhilenkris



zhilenkris #tabris\_food



viktoriagritsay



viktoriagritsay Мои вкусняшки



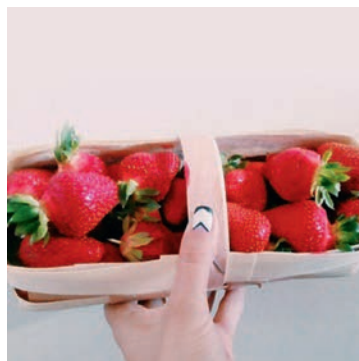
vkerimovaa



vkerimovaa Не устану благодарить прекрасную @tomka\_an за невероятное #эскимо\_та



olgaowl1



holgaowl1 Табрис радует



angsergeevna



angsergeevna На свежем воздухе еда всегда вкуснее) #Tabris\_Food



annavarich



annavarich В такую погоду куда не хочется выходить, а готовить прям с удовольствием

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».

Счастлирое лето  
с силиконовыми  
формами  
«Хэппифлекс»



Превосходные характеристики, современные, безопасные, прочные материалы и великолепный дизайн, созданный с любовью к выпечке, — все это формы от итальянского бренда «Хэппифлекс».

Только в сети  
супермаркетов «Табрис»

Прямые поставки из Италии