

УЧЕБНОЕ НАГЛЯДНОЕ ПОСОБИЕ



Колбасные изделия

ПО ТЕМЕ

«МЯСНЫЕ ТОВАРЫ»

Автор: Сорокина Елена Георгиевна



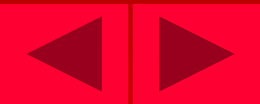
Содержание

- Классификация колбасных изделий.
- Сырьё для производства колбас.
- Производство колбасных изделий.
- Ассортимент варёных колбас РКЗ «Тавр».
- Общая характеристика ассортимента сосисок.
- Ассортимент сосисок и сарделек РКЗ «Тавр».
- Классификация копчёных колбас.
- Полукопчёные колбасы РКЗ «Тавр».
- Варёнокопчёные колбасы РКЗ Тавр».
- Сырокопчёные колбасы РКЗ «Тавр».
- Задания для самостоятельной работы.
- Дополнительная информация !



КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- Колбасные изделия – это продукты, приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без неё, подвергнутые термической обработке до готовности к употреблению. Колбасы являются ценными пищевыми продуктами, так как содержат полноценные белки, жиры, минеральные вещества и витамины.*



КОЛБАСЫ

ПО ВИДУ
МЯСА

ПО СОСТАВУ
СЫРЬЯ

ПО ВИДУ
ОБОЛОЧКИ

ПО РИСУНКУ
фарша на
разрезе

ПО НАЗНА-
ЧЕНИЮ

Говяжьи

Мясные

Естественные
оболочки

Однородная
структура

Для широкого
потребления

Свинные

Субпродукто-
вые

Искусственны
е оболочки

Кусочки
языка и
шпика

Для
диетического
питания

Бараньи

Кровяные

Без оболочки

Крупноизмель-
чённая ткань

Для детского
питания



СЫРЬЁ

ОСНОВНОЕ

Говядина

Свинина

Конина

Субпродукты

Грудинка

Свиной шпик

Бараний и говяжий жир

Мясо домашней птицы

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ

Молоко цельное и сухое

Яйца и меланж

Сливочное масло

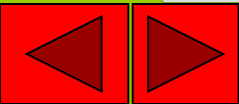
Растительный белок

Сыворотка крови

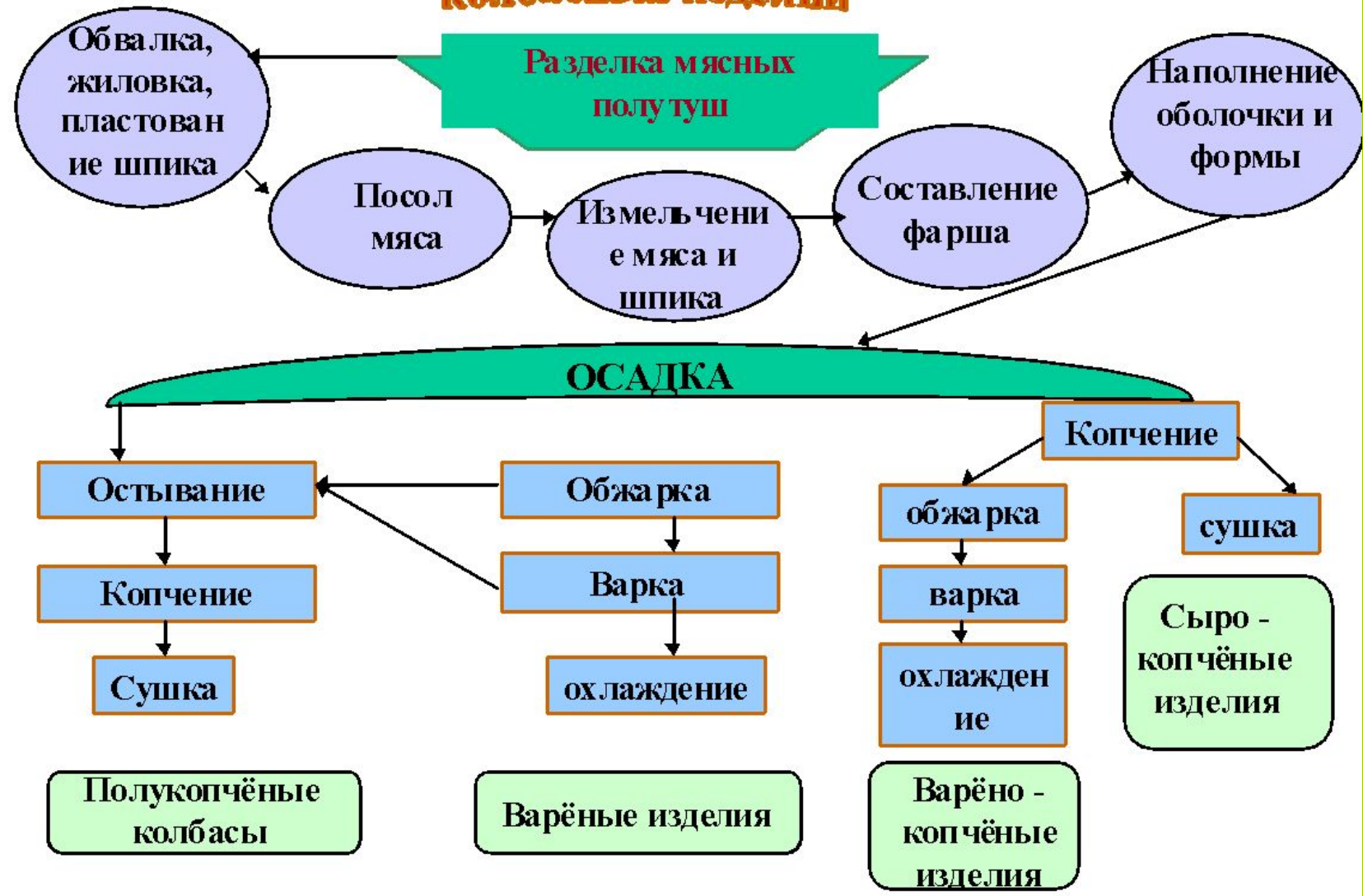
Соль, сахар, пряности

Коньяк

Нитрит натрия

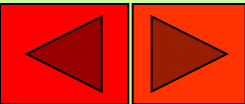


Технологическая схема производства колбасных изделий



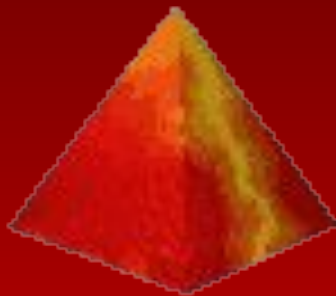
Общая характеристика ассортимента

<i>Сорта колбас</i>	<i>Ассортиментный ряд</i>	<i>Состав колбас</i>
Высший сорт	Докторская, Молочная, Любительская, Слоёная, Языковая, Телячья, Сливочная	Говядина высшего сорта, свинина, шпик твёрдый и полутвёрдый, специи (перец, мускатный орех или кардамон)
1 сорт	Докторская, Говяжья, Докторская с сыром, Ветчинная, Любительская, Детская, Губернская	Говядина 1 – го сорта, свинина и полутвёрдый шпик, пряности (перец и чеснок). Фарш грубый, Видны включения жил
2 сорт	Чайная, Южная, Закусочная, Богатыновская, Городская, Дачная, Пикантная	Говядина 2 – го сорта, мясная обрезь, крахмал, резко выраженный чесночный аромат



АССОРТИМЕНТ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

РОСТОВСКИЙ КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД "ТАВР"





АССОРТИМЕНТ ВАРЁНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ



ВАРЁНЫЕ
КОЛБАСЫ

СОСИСКИ,
САРДЕЛЬКИ



КРОВЯНЫЕ
КОЛБАСЫ



ФАРШИРОВ
АННЫЕ
КОЛБАСЫ



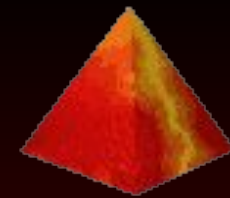
ЛИВЕРНЫЕ
КОЛБАСЫ

ПАШТЕТЫ,
ЗЕЛЬЦЫ,
СТУДНИ





Варёные колбасы РКЗ "ТАВР"



сливочная в/с



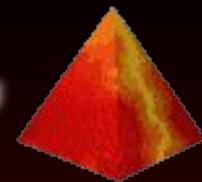
ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ

- Высококачественный продукт в натуральной оболочке, вырабатывается из лучших сортов говядины и свинины, с включением сливочного масла, позволяет получить очень нежный вкус.
- **Оболочка:**
- Синюги и круги говяжьей
- **Срок годности и условия хранения:**
- 5 суток при t от 2 до 6°C
- **Пищевая ценность 100 г продукта:** белок — не менее 11 г, жир — не более 27 г
- **Калорийность:** 298 ккал





Варёные колбасы РКЗ "ТАВРА"



Телячья в/с



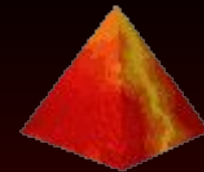
золотой стандарт

- Изготавливается из мясного сырья высшего сорта. Изысканный вкус и оригинальный рисунок на срезе колбасы создается за счет использования говядины высшего сорта, свинины нежирной в сочетании с кусочками вареного языка и шпика.
- **Оболочка:** амифлекс тип Т «Синюга»
Срок годности и условия хранения: 40 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 14 г, жир — не более 28 г
Калорийность: 310 ккал





Варёные колбасы РКЗ "ТАВРА"



СЛОЁНАЯ В/С



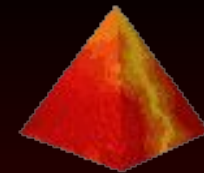
ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ

- Чередование мясного фарша, шейки, отварного языка и слоеного шпика позволяет получить разнообразный рисунок на срезе колбасы. Это придает качественное разнообразие продукту, возможность различного сочетания используемого сырья и изменения рисунка.
- **Оболочка:** целлофан
Срок годности и условия хранения: 72 часа при t от 2 до 6°C
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 10 г, жир — не более 50 г
Калорийность: 506 ккал





Варёные колбасы РКЗ "ТАВРА"



ЯЗЫКОВАЯ В/С



- Представляет группу элитных вареных фаршированных колбас. Имеет оригинальный рисунок на срезе за счет использования кусочков шпика и отварного говяжьего языка. Изысканный вкус продукту придают высококачественные натуральные пряности и фисташки. Изготавливается ручным способом .

Оболочка: целлофан

Срок годности и условия хранения: 72 часа при t от 2 до 6 °С

Пищевая ценность 100 г продукта:
белок — не менее 11 г, жир — не более 36 г

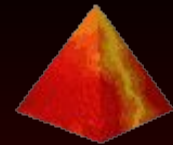
Калорийность: 372 ккал

золотой стандарт





Варёные колбасы РКЗ "ТАВРА"



МОРТАДЕЛЛА В/С



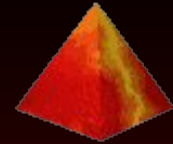
- Фирменный продукт предприятия, отличающийся своеобразными вкусовыми качествами и внешним видом за счет большого диаметра батона, с включением крупных кусочков шпика и использованием фисташек, создает оригинальный рисунок на разрезе.
- **Оболочка:** амифлекс тип Т
Срок годности и условия хранения: 40 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 12 г, жир — не более 28 г
Калорийность: 301 ккал

золотой стандарт





Варёные колбасы РКЗ "ТАВР"



ОСТАНКИНСКАЯ 1 С



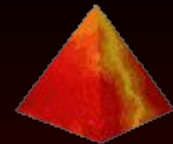
серебряный стандарт

- Относится к группе бесструктурных вареных колбасных изделий. Сочетание говядины высшего сорта и нежирной свинины придает продукту плотную консистенцию и высокие вкусовые качества. аромат продукция приобретает за счет использования кардамона, имеющего пряный острый вкус.
- **Оболочка:** Амифлекс тип Т
Срок годности и условия хранения: 40 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 12 г, жир — не более 19 г
Калорийность: 219 ккал





Варёные колбасы РКЗ "ТАВРА"



МОЛОЧНАЯ 1 СОРТ



- Колбаса имеет однородную тонкоизмельченную структуру и нежную консистенцию. Приятный вкус продукту придает высококачественное сырье и добавляемое при изготовлении цельное коровье молоко. Использование натуральных специй с ароматом мускатного ореха подчеркивает особенность вкусовых характеристик продукции.

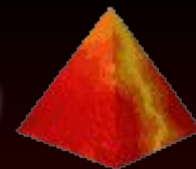
- **Оболочка:** Амифлекс тип Т
Срок годности и условия хранения: 40 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 12 г, жир — не более 23 г
Калорийность: 255 ккал

серебряный стандарт





Варёные колбасы РКЗ "ТАВРА"



ДЕТСКАЯ 1 СОРТ



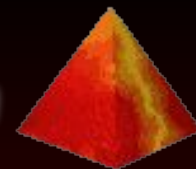
серебряный стандарт

- Изготовление колбасы из говядины и свинины высших сортов с добавлением коровьего молока на вакуумном оборудовании позволяет получить тонкоизмельченную структуру и нежную консистенцию продукта, что значительно повышает его усвояемость. Рекомендуется для детского и диетического питания.
- **Оболочка:** Амифлекс тип Т
Срок годности и условия хранения: 40 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 13 г, жир — не более 18 г
Калорийность: 214 ккал





Варёные колбасы РКЗ "ТАВР"



ВЕТЧИННАЯ 1 С



серебряный стандарт

Колбаса относится к ветчинно-рубленным колбасным изделиям и вырабатывается из говядины и свинины с использованием растительных белков, натуральных пищевых и вкусовых добавок. Отличается красивым рисунком на разрезе за счет содержания кусочков свинины и более яркого цвета кусочков говядины. Изготавливается в стандартном и калиброванном батонах.

Оболочка: Амифлекс тип Т

Срок годности и условия хранения: 10 суток при t от 2 до 6 °С

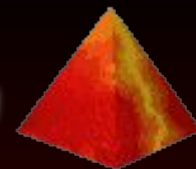
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 14 г, жир — не более 25 г

Калорийность: 281 ккал





Варёные колбасы РКЗ "ТАВРА"



ЮЖНАЯ 2 СОРТ



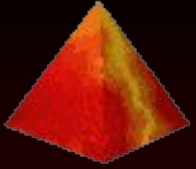
- Выработка колбасы из говядины первого сорта, свинины и растительного белка на современном высокотехнологичном оборудовании позволяет приготовить продукт стабильного качества с нежной консистенцией. Использование смеси натуральных пряностей с включением кориандра создает характерный, присущий только данной колбасе пряный ароматный вкус.
- **Оболочка:** Амифлекс тип Т
Срок годности и условия хранения: 15 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 11 г, жир — не более 20 г
Калорийность: 224 ккал

стандарт





Варёные колбасы РКЗ "ТАВРА"



ЧАЙНАЯ 2 СОРТ



- Колбаса представляет группу продуктов с традиционным рисунком на разрезе, который создается с использованием крошеного шпика, что создает красивый рисунок и улучшает вкусовые характеристики продукта. Композиция пряностей с ярким ароматом и чесноком позволяет получить продукт с гармоничным вкусом. Изготавливается в стандартном и калиброванном батонах.

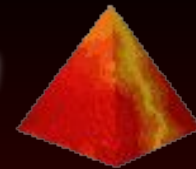
- **Оболочка:** Амифлекс тип Т
Срок годности и условия хранения: 40 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 12 г, жир — не более 18 г
Калорийность: 210 ккал

стандарт





Варёные колбасы РКЗ "ТАВР"



ГОРОДСКАЯ 2 СОРТ



стандарт

- Колбаса имеет однородную тонкоизмельченную структуру и изготавливается из говядины и свинины с добавлением растительно-животных белков, молока и яиц. Используемая смесь натуральных пряностей с содержанием красной молотой паприки придает продукту остропряный характерный вкус и интенсивную окраску. Изготавливается в стандартном и калиброванном батонах.
- **Оболочка:** амифлекс тип Т
Срок годности и условия хранения: 40 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 11 г, жир — не более 20 г
Калорийность: 224 ккал



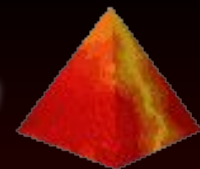
Ассортимент сосисок

<i>Качественный ряд</i>	<i>Ассортиментный ряд</i>	<i>Характеристика состава</i>
<i>Высший сорт</i>	<i>Любительские, Молочные Особые, Диабетические, Сливочные, Свиные</i>	<i>Говядина, свинина, сухое молоко, сливки, коровье масло, яйца, перец, мускатный орех</i>
<i>Первый сорт</i>	<i>Домашние, К завтраку, Богатырские, Русские, Московские, Говяжьи</i>	<i>Говядина, свинина, мука, растительный белок, вода, соль, сахар, чеснок. Пряности, казеинат натрия</i>
<i>Бессортовые</i>	<i>Капитанские Быстро</i>	<i>Молоко, экзотические пряности На основе мяса индейки</i>





СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ РКЗ "ТАВР"



ГАННОВЕРСКИЕ



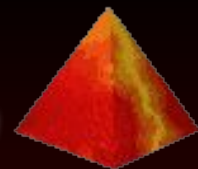
ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ

- Удачный подбор сырья и специальная смесь пряностей придают продукту приятный аромат, сочность и характерный вкус. Этим сосискам присущ неповторимый аромат копчения, что отвечает традиционным вкусовым предпочтениям жителей Юга России. Вкусны как обжаренном, так и отварном виде.
- **Оболочка:** Амилюкс
Срок годности и условия хранения: 4 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 11 г, жир — не более 24 г
Калорийность: 260 ккал





СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ РКЗ "ТАВР"



МОЛОЧНЫЕ



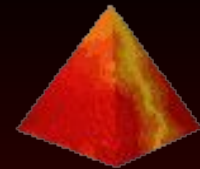
ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ

- Используемые для выработки сосисок высококачественные говядина и свинина, коровье молоко и яйца позволяют получить продукт с нежной, легкой консистенцией и высокими вкусовыми качествами. Применение мускатного ореха, черного и душистого перца придает сосискам приятный аромат и слегка пряный вкус. Рекомендуются для детского и диетического питания.
- **Оболочка:** Амипак
Срок годности и условия хранения: 15 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 11 г, жир — не более 24 г
Калорийность: 266 ккал





СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ РКЗ "ТАВРА"



СТОЛОВЫЕ



серебряный стандарт

- Сочные и нежные сардельки вырабатываются из говядины и свинины, тщательно обработанной на современном оборудовании. Значительное количество чеснока создает характерный вкус продукта. При употреблении в пищу в разогретом виде сардельки хорошо сочетаются с кетчупом или горчицей. Продукт доступен по цене для широкого круга потребителей.
- **Оболочка:** черева говяжьей
Срок годности и условия хранения: 48 часов при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 11 г, жир — не более 21 г
Калорийность: 233 ккал



АССОРТИМЕНТ ПОЛУКОПЧЁНЫХ КОЛБАС

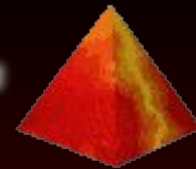


Классификация копчёных колбас





ПОЛУКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



ОДЕССКАЯ



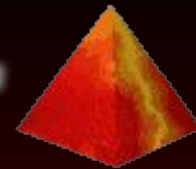
1 СОРТ

- Продукт относится к группе традиционных полукопченых колбас и вырабатывается из выдержанных в посоле говядины и свинины с добавлением крошеного шпика, а также смеси натуральных пряностей, дополненных чесноком.
- **Оболочка:** черевы говяжьи
Срок годности и условия хранения: 10 суток при t до $12\text{ }^{\circ}\text{C}$; 15 суток при t до $6\text{ }^{\circ}\text{C}$ *
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 15 г, жир — не более 38 г
Калорийность: 402 ккал





ПОЛУКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



НАХИЧЕВАНСКАЯ

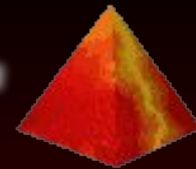


- Эксклюзивный продукт торговой марки «ТАВР», названный в честь знаменитого района Ростова-на-Дону — Нахичевани, является знаком уважения к историческим традициям и национальной кухне народов, населяющих этот уголок Южной столицы. Изделие выработано из лучших сортов говядины, с добавлением мелких кусочков шпига, жгучих южных пряностей, и обязательно-чеснока. Традиционные рецепты изготовления колбас, применяемые в Закавказье, нашли свое отражение в рецептуре данного изделия.
- **Оболочка:** черева
Срок годности и условия хранения: 15 суток при t не выше 6°C ; не более 3 мес. при t от 7 до 9°C *
- **Пищевая ценность** 100 г продукта: белок — не менее 16,5 г, жир — не более 30,2 г
Калорийность: 338 Ккал





ПОЛУКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



ДОНСКАЯ С СЫРОМ

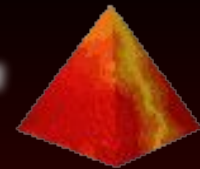


- Отличается приятным нежным вкусом. Колбаса изготовлена из говядины и свинины, с добавлением мяса птицы. Сочетание сыра, мускатного ореха и черного перца придает продукту оригинальный вкус и мягкость. Придется по вкусу широкому кругу потребителей, понравится любителям полукопченых изделий всех возрастов.
- **Оболочка:** белкозин
Срок годности и условия хранения: 10 суток при t до 12°C ; 15 суток при t до 6°C ; 3 месяца при t от 7 до 9°C *
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 16,8 г, жир — не более 30 г
Калорийность: 338 Ккал





ПОЛУКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВРА"



КОЛБАСКИ "ЗАБАВА"

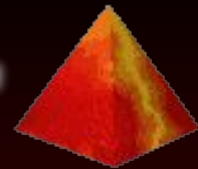


- Продукт уникален в своей рецептуре, поскольку вырабатывается как колбаса ветчинного типа, что четко видно на срезе изделия. Колбаски изготавливаются из первосортной свинины и говядины, они нежны по своей структуре и имеют тонкий аромат специй.
- **Оболочка:** Фабиос
Срок годности и условия хранения: 15 суток при t от 2 до 6 °С, 2,5 месяца при t от -3 до -6 °С, 3 месяца при t от -7 до -9 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 14 г, жир — не более 24 г
Калорийность: 281 ккал





ВАРЁНОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



СЕРВЕЛАТ РОССИЙСКИЙ

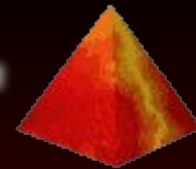


- Колбаса вырабатывается по прогрессивным технологиям на современном оборудовании из свежемороженого мясного сырья с добавлением растительных белков и специально подобранной комбинации пряно-ароматических специй, создающих характерный, присущий только данному продукту, пикантный гармоничный вкус и аромат.
- **Оболочка:** белкозин
Срок годности и условия хранения: 15 суток при t от 12 до 15 °С; 1 месяц при t от 0 до 4 °С*
- **Пищевая ценность** 100 г продукта: белок — не менее 13 г, жир — не более 27 г
Калорийность: 293 ккал





ВАРЁНОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



САЛЯМИ ЭКСТРА

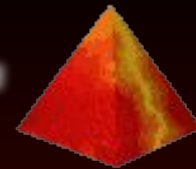


- «Салями Экстра» изготавливается по особой технологии и имеет одно из самых оригинальных сочетаний вкусо-ароматических специй. Этот доступный по цене продукт оценит даже самый требовательный любитель колбасной продукции.
- **Оболочка:** Фабиос Ф 45
Срок годности и условия хранения: при относит. влажности 75-78% 15 суток при t от 2 до 6°C
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 14 г, жир — не более 34 г
Калорийность: 362 ккал





ВАРЁНОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



МОСКОВСКАЯ

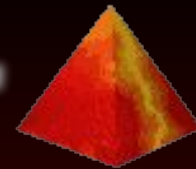


- Изготовление колбасы по традиционной технологии из выдержанной и созревшей в посоле говядины в/с с добавлением крошеного шпика придает ей изысканные вкусовые характеристики и аромат, которые усиливаются за счет использования мускатного ореха.
- **Оболочка:** белкозин
Срок годности и условия хранения: 15 суток при t от 12 до 15 °С; 1 месяц при t от 0 до 4 °С*
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 20 г, жир — не более 37 г
Калорийность: 406 ккал





СЫРОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



ТАВРОВСКАЯ



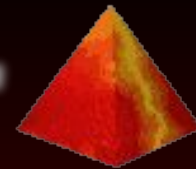
ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ

- Колбаса относится к фирменным продуктам предприятия и отличается острым вкусом с выраженным ароматом чеснока. Особый оттенок вкусовым качествам и красивый внешний вид придают продукту разнообразные декоративные смеси пряностей, включающие чеснок, морковь, зерна горчицы, перец, зелень и другие компоненты. Удачное соотношение в составе продукта говядины и свинины высших сортов обеспечивает высокое стабильное качество и четкую структуру с красивым рисунком, созданным мелкоизмельченными кусочками свинины .
- **Оболочка:** белкозин
Срок годности и условия хранения: 4 месяца при t от 12 до 15 °С*; 6 месяцев при t от -2 до -4 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 25 г, жир — не более 41 г
Калорийность: 472 ккал





СЫРОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВРА"



ЦЫГАНСКАЯ



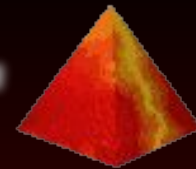
ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ

- Колбаса относится к группе продукции с национальной спецификой и вырабатывается из смешанного мясосырья и говядины первого сорта и свинины. Высокая степень измельчения за счет современного высокоскоростного оборудования позволяет создать качественный продукт с красивой структурой и мелкозернистым рисунком. Продукт отличается красивым ярким цветом и своеобразным вкусом за счет значительного содержания сладкого красного перца.
- **Оболочка:** белкозин
- **Срок годности и условия хранения:** 4 месяца при t от 12 до 15 °С*; 6 месяцев при t от -2 до -4 °С
- **Пищевая ценность 100 г продукта:** белок — не менее 26 г, жир — не более 35 г
- **Калорийность:** 423 ккал





СЫРОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



СЕРВЕЛАТ РОСТОВСКИЙ



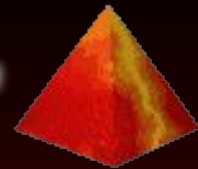
ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ

- Приятный вкус колбасы с выраженным ароматом копчения создается за счет использования высококачественного нежирного мяса сырья с добавлением свинины, позволяющей получить после копчения продукцию с насыщенным цветом и ароматом, а также с более нежной консистенцией. Специально подобранная комбинация пряно-ароматических специй придает продукту гармоничную вкусовую завершенность.
- **Оболочка:** белкозин
Срок годности и условия хранения: 4 месяца при t от 12 до 15 °С*; 6 месяцев при t от -2 до -4 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: 100 г продукта: белок — не менее 25 г, жир — не более 43 г
Калорийность: 484 ккал





СЫРОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВРА"



ДОНСКАЯ



Колбаса относится к полусухим сырокопченым колбасам. Высокие вкусовые показатели и четкая мелкозернистая структура обеспечиваются за счет современных технологий, а также использования мяса высших сортов с добавлением высококачественного шпика, и натуральных пряностей. Красивый внешний вид и особые оттенки вкусу колбасы придает нанесение на поверхность батонов разнообразных декоративных смесей пряностей, включающих зерна горчицы, сладкий перец, чеснок, морковь и другие компоненты.

Оболочка: Белкозин, Фиброуз

Срок годности и условия хранения: 4 месяца при t от 12 до 15 °С; 6 месяцев при t от -2 до -4 °С

Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 25 г, жир — не более 42 г

Калорийность: 482 ккал

ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ



ДО ВСТРЕЧИ В СЛЕДУЮЩЕЙ
ПРЕЗЕНТАЦИИ !!!



МЯСНЫЕ КОПЧЁННОСТИ

Задания

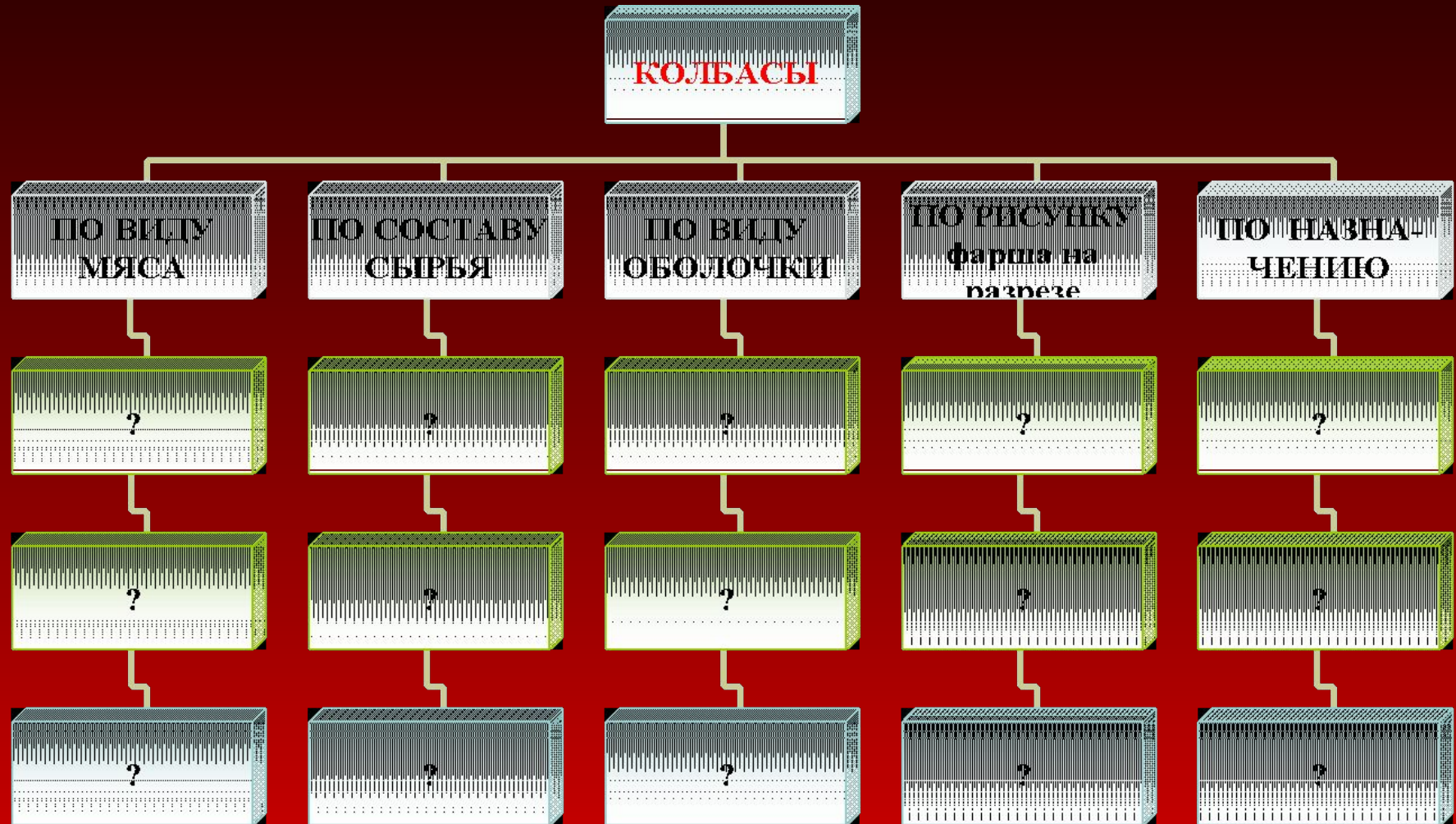
для самостоятельной работы

**Используя материалы презентации
заполните классификационные схемы и
таблицы.**

Желаю удачи!



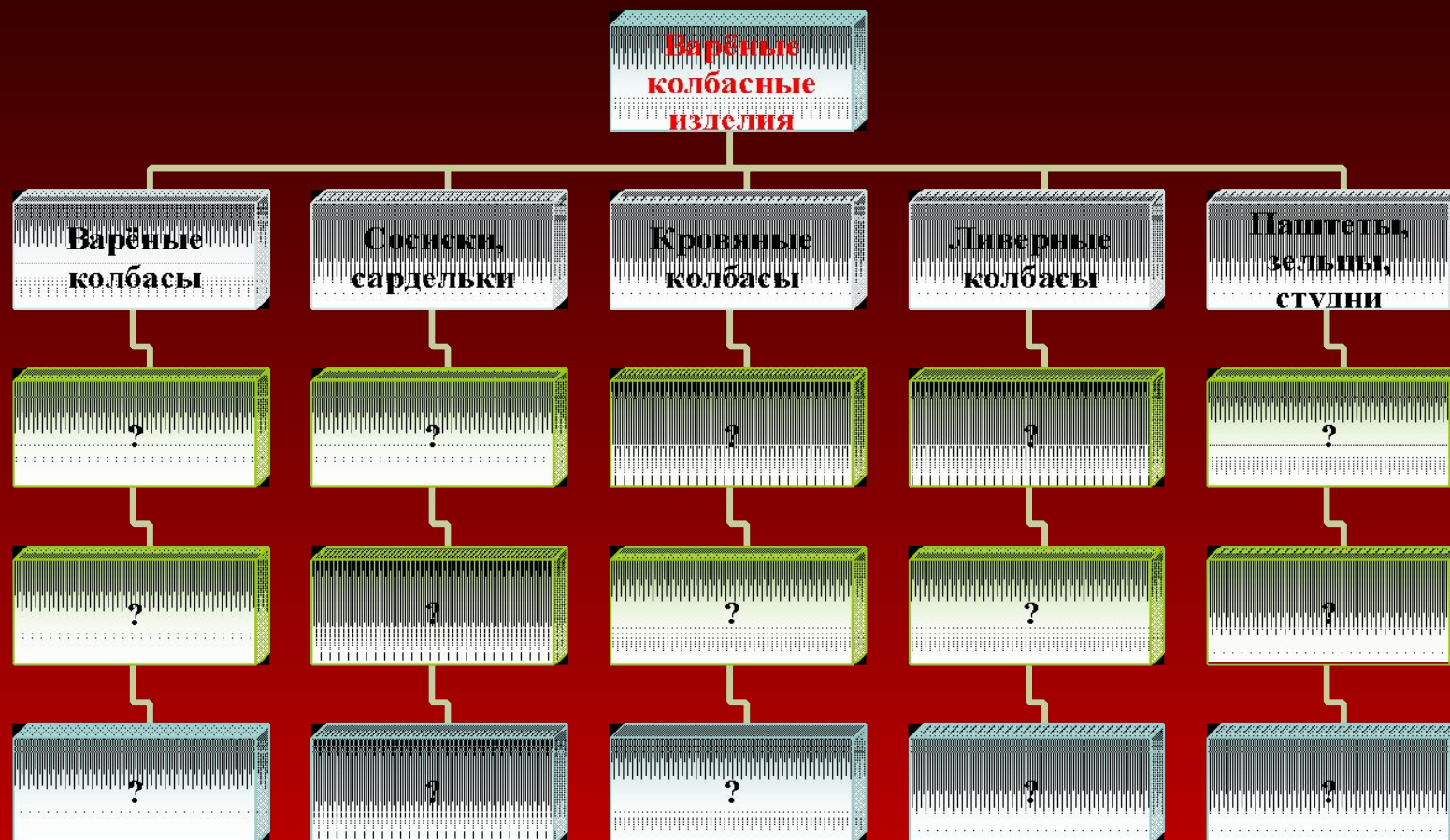
Классификация колбасных изделий



Сырьё колбасного производства



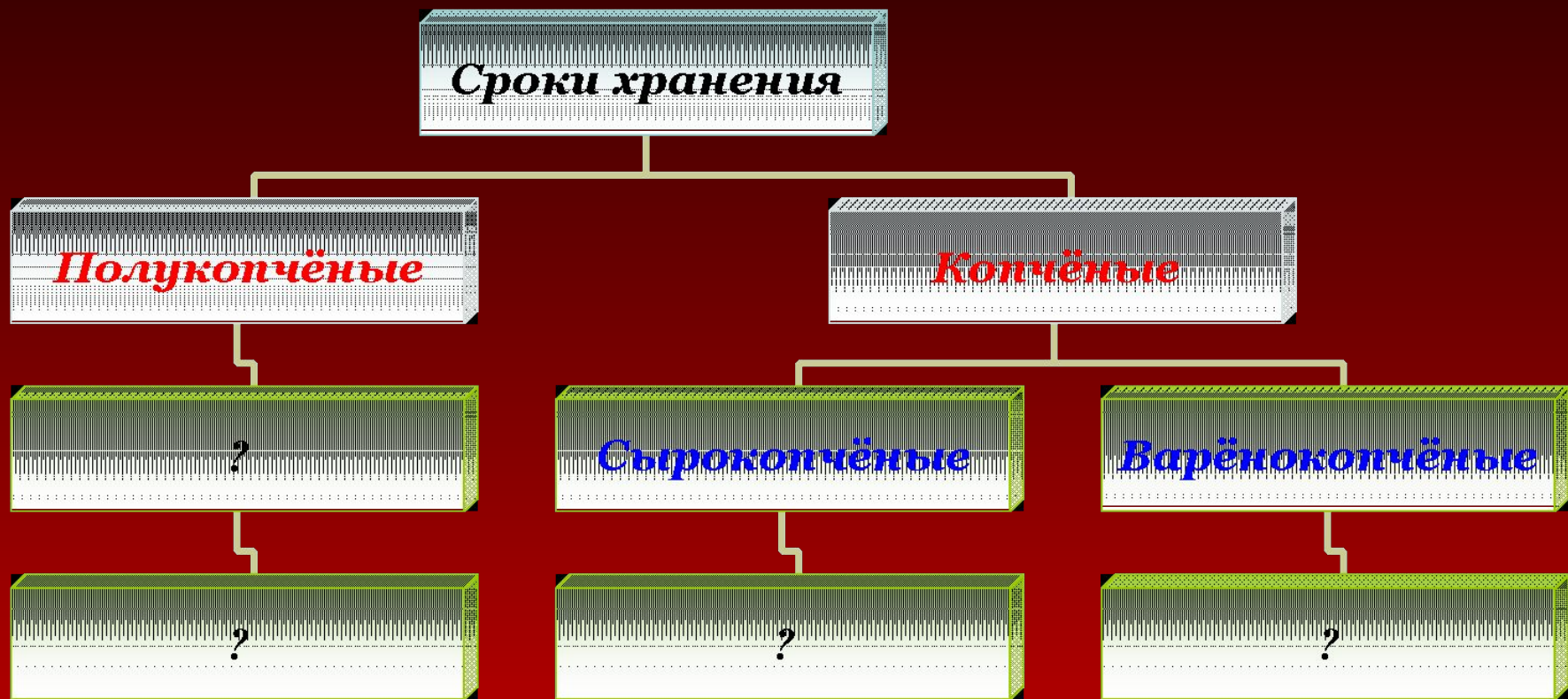
Ассортимент варёных колбасных изделий



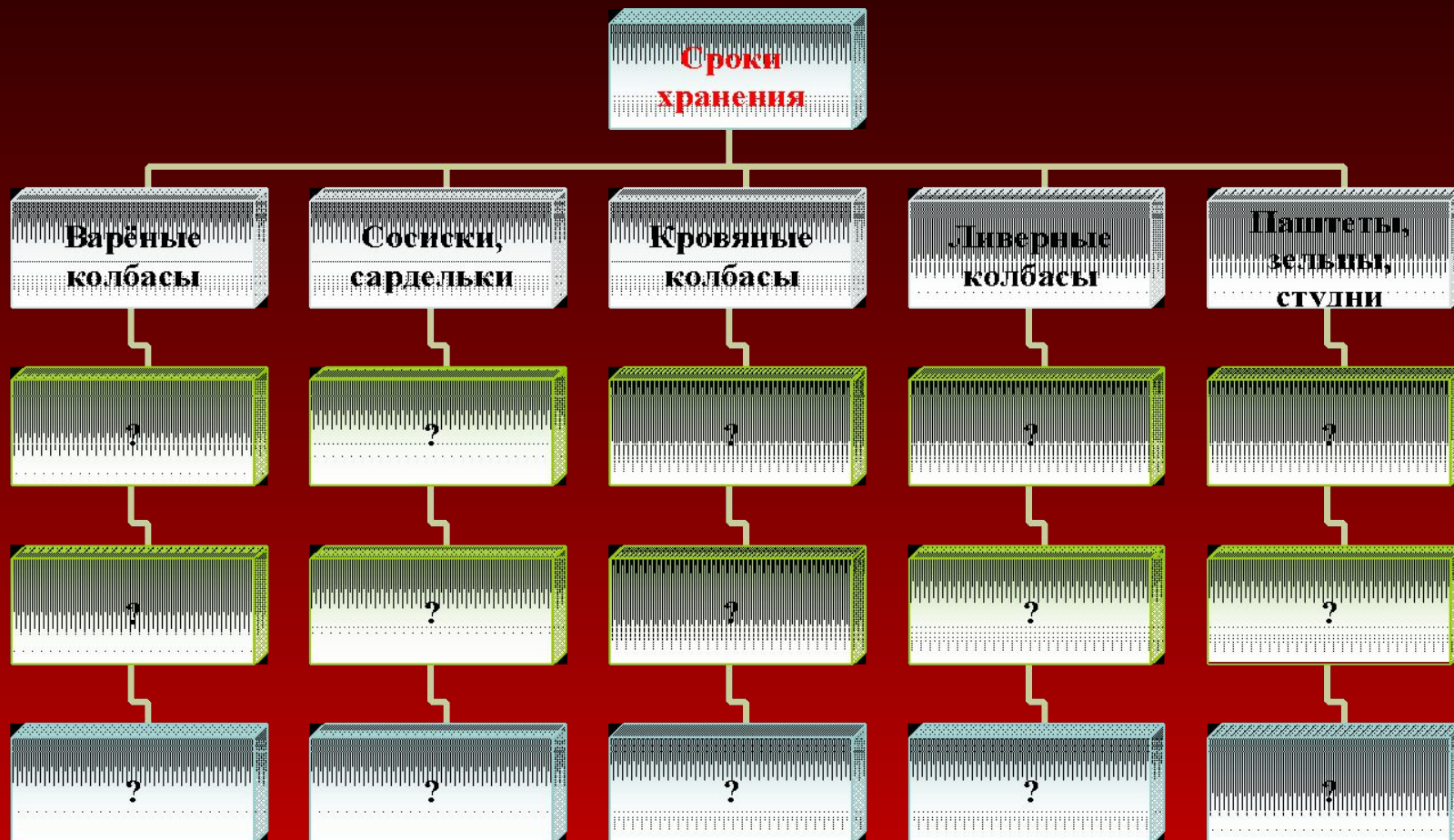
Ассортимент копчёных колбасных изделий



Сроки хранения копчёных колбасных изделий



Сроки хранения варёных колбасных изделий



Изучи новинки ассортимента !

- Ростовский колбасный завод «Тавр» - <http://www.tavr.ru/>

Желаю удачи !