

КАЧЕСТВО



АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

5 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



БЕЗЫМЯННЫЙ ХЛЕБ
ПРОДАВАЛИ С АВТОЛАВКИ

7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



«НАПОЛЕОН»
ПОТЕРПЕЛ
ПОРАЖЕНИЕ...
ПОД «ПРАГОЙ»

11 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

АСТРЫ: СЕМЕНА
ВЗОШЛИ,
НО ПО-РАЗНОМУ



2 ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



ГОРОД
ПОДНИМАЕТ
СЕЛЬСКОЕ
ХОЗЯЙСТВО

3 ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

«ВКУСНОГРАД»
НАКОРМИТЬ ВЕСЬ
ГОРОД РАД!



СУД РЕШИЛ!

ИЗГОТОВИТЕЛЬ КОЛБАСЫ НАРУШИЛ ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» добилась через суд признания действий изготовителя колбасы «Докторская» противоправными в отношении неопределенного круга потребителей.

стр. 3

В НОМЕРЕ:

С ПРАЗДНИКОМ
СВЕТЛОЙ ПАСХИ!

8

СЕМЕНА:
КАЧЕСТВО ГАРАНТИРОВАНО!

10

НОВЫЕ РЕЦЕПТЫ
ОТ «ДИЕТЫ»

12

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬСЯ!



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей
«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»
324-25-88, 251-72-22

**Консультируем граждан
по правовым вопросам.**

**Наши юристы помогут
защитить ваши права
в досудебном
и в судебном порядке.**

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ:

- Досудебную подготовку документов, исков, претензий;
- Представление интересов граждан в уголовных, административных, жилищных, наследственных делах;
- Услуги адвоката;
- Ведение дел в арбитраже;
- Сопровождение исполнительного производства.

Бесплатный прием граждан проводится каждый вторник и четверг с 10.00 до 12.00.

Телефоны горячей линии 324-25-88, 251-72-22.

Наш адрес: пер. Лодыгина, 1 (угол Рижского пр., 28), ст. м. «Балтийская».

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредители:
ООО «ИКЦ «Тест-Принт»,
НП «Общественный контроль качества»

Главный редактор –
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Алиса Савельева,
Дарья Дедова
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг
Фотограф — Светлана Холявчук

Отдел рекламы:
Людмила Боярицева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;

С. К. Безкоровый — генеральный директор ООО «АСТО»;

А. В. Герман — директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»;

С. А. Горбанев — руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области;

И. Л. Гринштейн — начальник ИЛ РНЦ «Прикладная химия»;

И. С. Дю — генеральный директор ОАО «Гатчинский молочный завод»;

И. О. Замятин — генеральный директор ООО «Океан ТРК»;

И. Н. Карпенко — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;

О. В. Коломийченко — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;

С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;

В. В. Окрепилов — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;

В. А. Романов — директор ОАО «Гипрорыбфлот», профессор;

Е. Э. Сакован — директор Испытательного центра «Гамма-2»;

А. В. Тимченко — генеральный директор ОАО «Хлебный Дом»;

А. И. Терebin — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;

В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП «Диета-18»;

П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;

Н. В. Шлюпкина — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;

А. В. Яшин — директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

— подписка: индекс — 38531;
— универсамы, универсамы и магазины города;

— торговые сети



Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № 2-7224 от 16.04.2004, выдано Северо-Западным окружным межрегиональным территориальным управлением МПТР. Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Адрес редакции и издателя:
190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26,
до востребования.

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции (812) 251-9038

Тел./факс отдела рекламы:
(812) 251-0446, 251-9038

E-mail: petkach@mail.ptl.ru

WWW.PETKACH.SP.BU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-7222.

Номер подписан к печати 08.04.2009 г.
Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»
199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60,
лит. А, пом. 4 Н.
Номер заказа ТД-647/2

Передача материалов допускается только с письменного разрешения редакции.
Тираж номера 50 000 экз.
Ежемесячный тираж 100 000 экз.

ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

СВИНОФЕРМА БЕЗ СВИНСТВА

600 свиноматок породы «Йоркшир» с комфортом разместились в спецпартаментах, где поддерживается определенный микроклимат, работает автоматизированная система вентиляции. Чтобы новорожденные пятачки не замерзли — полы с подогревом. Их специальная щелевая конструкция обеспечивает чистоту в помещениях, и специфического аммиачного запаха практически не ощущается. Для хрюкающей живности даже душевые кабины предусмотрены.

У свиней и поросят свободный доступ к пище. В их рационе сухие корма от лучших российских производителей. А потому не удивительно, что среднесуточные привесы бьют все рекорды — до 820 граммов. В то время как среднероссийский показатель едва дотягивает до 500.

Чтобы снизить себестоимость мяса, в «Ручьях» в июле 2010 года будет запущен собственный комбикормовый завод. Пока производительность свинофермы — 1500 тонн мяса в год. Но уже в октябре этого года здесь планируют ввести в строй еще один свиноводческий комплекс и таким образом удвоить объемы.

БУРЕНКИ-РЕКОРДСМЕНКИ

Еще одно стратегическое направление работы ЗАО «Племенной завод «Ручьи» — молочное производство. Собственный завод в деревне Лаврики производительной мощностью 35 тонн в сутки обеспечивает жителей города на Неве высококачественной молочной и кисломолочной продукцией из натурального сырья.

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

Устойчивый рост, несмотря на кризис

КОМИТЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ, ПРОМЫШЛЕННОЙ ПОЛИТИКИ И ТОРГОВЛИ
ПОДВЕЛ ИТОГИ РАЗВИТИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА ЗА 2008 Г.

Потребительский рынок занимает второе после промышленности место в формировании бюджета Санкт-Петербурга. В этом секторе экономики работает каждый пятый петербуржец, занятый в городском хозяйстве. Только вдумайтесь: ежедневно население города приобретает товаров и услуг в среднем на 1,7 миллиарда рублей!

Подводя итоги развития потребительского рынка за 2008 г., **Дмитрий Кобицкий**, заместитель председателя Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли, отметил, что рост оборота розничной торговли к 2007 г. составил 111,2%, общественного питания — 115,6%, бытового обслуживания — 113,9%. В прошлом году было открыто 2176 новых объектов потребительского рынка, создано более 17 тысяч рабочих мест.

По словам **Надежды Кузнецовой**, заместителя директора Департамента развития конкуренции и анализа конкурентуры рынка Министерства экономического развития РФ, Северная столица сегодня лидирует по количеству предприятий сетевой торговли на душу населения. По ее мнению, развитие сетей дает «ярко выраженный антиинфляционный эффект» для экономики в целом. В то же время федеральный центр тревожит тот факт, что цены на ряд продовольственных товаров в Питере выше, чем в среднем по стране. Так, цены на хлеб выше на 37%, на мясо и мясные продукты — на 25,5%, молоко и подсолнечное масло — на 24,4%. И это притом что

Город поднимает сельское хозяйство

К КОНЦУ ГОДА АГРОХОЛДИНГ «РУЧЬИ» ПЛАНИРУЕТ УДВОИТЬ СВИНОЕ ПОГОЛОВЬЕ, А К 2010-му — ОСВОИТЬ ПРОИЗВОДСТВО ЭЛИТНОГО «МРАМОРНОГО» МЯСА

Племзавод «Ручьи» имеет давнюю историю. Но сегодня, даже в условиях финансового кризиса, он переживает свое второе рождение. Не без финансовой поддержки со стороны государства — как участник национального проекта «Развитие АПК в России» — и субсидий со стороны правительства Санкт-Петербурга. Недавно агрохолдинг «Ручьи» посетила губернатор Валентина МАТВИЕНКО.



Александр Трафимов (справа) и **Игорь Илюхин**, первый заместитель председателя Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли, показали **Валентине Матвиенко**, на что были потрачены бюджетные средства.

Голландское дойное стадо — гордость племенного хозяйства. Одна буренка дает в год более 9 тысяч литров молока! Для сравнения: на многих животноводческих фермах радуются и 7 тысячам. Специалисты завода «Ручьи» уверены, что к концу 2009-го смогут довести эту

цифру до 9,5 тысячи литров молока от одной коровы. В планах сельхозпредприятия и строительство фермы по выращиванию мясного крупного рогатого скота. Уже в августе будет завезено поголовье, и через год петербуржцы смогут отведать знаменитое «мраморное»

мясо отечественного производства, а не будут довольствоваться поставками из Аргентины или Австралии.

НЕ НУЖЕН НАМ БЕРЕГ ТУРЕЦКИЙ...

«Неужели горожане должны есть картофель из Саудовской Аравии, если здесь, в «Ручьях», в год выращивается свыше 16,5 тысячи тонн овощей и картофеля?» — задала вопрос губернатор. **Александр Трафимов**, генеральный директор ЗАО «Племенной завод «Ручьи» заверил **Валентину Матвиенку**, что в этом году предприятие собирает свои посевные площади с 360 гектаров минимум до 430 и, соответственно, увеличить объемы продукции до 20 тысяч тонн овощей в год. Для их переработки на заводе имеется специализированная линия по фасовке производимостью 30 тонн в сутки. Отборные морковь, свекла, картофель поступают сюда из собственных хранилищ в Лавриках и Кавголове. В сентябре будет открыто дополнительное картофелехранилище на 4 тысячи тонн продукции.

Экспертиза Валентина Матвиенко осталась довольна, отметив, что субсидии, выделенные «Ручьям», пошли впрок. Губернатор пообещала, что племенной завод и впредь не останется без поддержки города, в интересах которого обеспечение населения качественными продуктами питания отечественного, а не зарубежного производства.

В «Ручьях» бывала **Нелли МЕЛЬНИК**

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

37 000 ЦВЕТОВ НЕ ДОПУЩЕНО К ВВОЗУ В СТРАНУ

В марте специалистами в области карантина растений Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области не допущены к ввозу в страну 51 партия срезанных и горшечных цветов, зараженных западным (калифорнийским) цветочным трипсом. 10305 роз, 8550 альстромерий, 7365 хризантем, 6100 гвоздик, 2100 цветков пижмы, 1370 гербер, 800 эустом, 480 тюльпанов, 200 лилий и 24 примулы из Нидерландов, Кении, Израиля, Зимбабве, Колумбии и Эквадора уничтожены сжиганием. Кроме того, уничтожено 200 голландских хризантем, зараженных белой ржавчиной.

ПШЕНИЦА НАПРАВЛЕНА НА ПЕРЕРАБОТКУ

520 тонн фуражной пшеницы из Волгоградской области направлено специалистами в сфере внутреннего карантина растений на переработку. Причиной принятых мер стало обнаружение в партии зерна семян сорного растения — амброзии трехраздельной. Переработка продукции будет осуществлена по технологии, обеспечивающей лишение жизнеспособности семян выявленного сорняка.

Пресс-служба Управления
Россельхознадзора по СПб и ЛО



Дмитрий Кобицкий вручает **Татьяне Худовой**, начальнику отдела потребительского рынка Центрального района Санкт-Петербурга, **Диплом победителя городского конкурса на лучшее оформление объектов торговли, общественного питания, бытового обслуживания и развлекательного бизнеса к Новому, 2009 году и Рождеству Христову.**

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»

Приглашаем покупателей за пасхальными наборами!



Наш адрес: пр. Просвещения, 74

В кризис каждая копейка на счету!

Если за последние три года вы оплачивали: свое лечение или лечение членов своей семьи; обучение в государственном или коммерческом вузе; приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья; заключили договор добровольного пенсионного страхования, и у вас сохранились подтверждающие это документы, **помни-**

те, что вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!

СПб ООП «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме З-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию.

Мы поможем вернуть ваш подоходный налог! Справки по тел.: 8-911-121-00-66.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

ИЗ ИСТОРИИ «КОЛБАСНОГО» ВОПРОСА

19 февраля 2009 г. Ленинский районный суд Санкт-Петербурга удовлетворил иск Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» к ООО «Фабрика-Кухня «Ладога» о признании противоправными в отношении неопределенного круга потребителей действия изготовителя колбасы «Докторская» (ГОСТ 52196-2003), в которой был обнаружен растительный белок – соевый изолят. 22 марта 2009 г. решение суда вступило в законную силу.

Последние несколько лет СПб ООП «Общественный контроль», действуя в рамках ст. 45 Закона «О защите прав потребителей», уделяла в своей работе большое внимание качеству колбасных изделий, в изобилии представленных на потребительском рынке Санкт-Петербурга. Результаты независимых экспертиз говорили о том, что многие изготовители колбасы таких традиционных наименований, как «Докторская», «Молочная», «Диабетическая», «Русская» и других, предусмотренных ГОСТ Р 52196-2003, из года в год вводят потребителей в заблуждение, выдавая низкосортный продукт за высокосортный, гостовский. И вовсе не желают расставаться с маркировкой ГОСТ, несмотря на периодические сигналы «Общественного контроля», посылаемые предприятиям-нарушителям после очередной экспертизы.

Параллельно СПб «Общественный контроль» направлял обращения с результатами мониторинга и в уполномоченные органы государственной власти, а именно в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, обладающее надзорными и административными функциями.

Сотрудники федеральной службы реагировали на эти обращения в рамках данных им законом полномочий: включали в план мероприятий проверки качества колбасных изделий, выходили с проверками в торговые точки, отбирали пробы, браковали образцы, составляли протоколы об административных правонарушениях, снимали товар с реализации, накладывали штрафы. Кстати, по нынешнему законодательству максимальный штраф за продажу некачественной продукции на физическое лицо 3 тыс. руб., на юридическое лицо – до 20 тыс. рублей.

Парадокс заключается в том, что административная система отрабатывает свои функции, но колбаса, не соответствующая ГОСТу, требованиям Закона «О защите прав потребителей», никуда не исчезает и до сих пор вольготно себя чувствует на полках магазинов. Самый настоящий замкнутый порочный круг! Изготовители колбасы, чувствуя свою безнаказанность, вытекающую из «толерантного» отношения государства к нарушителям прав потребителей (читай КоАП РФ), перестали даже обращать внимание на выступления в СМИ по «колбасному» вопросу. Пишите, дескать, что хотите, ругайте, а мы все равно будем делать то, что нам выгодно, словно говорили торжествующие мясопереработчики, продолжавшие с прежним усердием засеивать торговые прилавки колбасой в нарядных полиамидных обложках с яркой надписью «ГОСТ».

ГОРОД РЕШИЛСЯ НА ПРОГРАММУ

В конце 2008 г. уже совсем отчаявшимся общественникам неожиданно пришла на по-

СУД РЕШИЛ: ИЗГОТОВИТЕЛЬ КОЛБАСЫ НАРУШИЛ ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Впервые в истории потребительского движения Санкт-Петербурга общественная организация потребителей «Общественный контроль» добилась через суд признания противоправными в отношении неопределенного круга потребителей действия изготовителя колбасы «Докторская».



Всеволод Вишневецкий

мощь городская программа по защите прав потребителей, утвержденная еще 11 декабря 2007 г. губернатором Санкт-Петербурга Валентиной Матвиенко (постановление правительства Санкт-Петербурга № 1586 «О плане мероприятий по развитию потребительского рынка Санкт-Петербурга на 2008–2011 годы»). Этой программой были предусмотрены и «мероприятия по повышению эффективности защиты прав потребителей», в частности «ведение дел в судах общей юрисдикции в интересах потребителей».

СПб ООП «Общественный контроль», став участником городской программы, подготовила более десятка исков в защиту прав неопределенного круга потребителей.

В качестве ответчиков перед судом предстали те предприятия-изготовители, чья продукция была признана аккредитованными государственными испытательными лабораториями не соответствующей требованиям ГОСТов в ходе мониторинга качества продовольственных товаров, проведенного СПб «Общественный контроль» в 2008 г.

В частности, Ленинским районным судом Санкт-Петербурга было направлено 10 исков в отношении четырех изготовителей вареной колбасы (ГОСТ 52196-2003), четырех изготовителей мясных консервов «Говядина тушеная» (ГОСТ 5284-84) и двух изготовителей спредов (ГОСТ 52100-2003). Только три ответчика были из Северной столицы, остальные – из Москвы,

Пскова, Великого Новгорода, Владимира, Рязанской области и даже Мценска (Орловская обл.).

Судебное решение в отношении ООО «Фабрика-Кухня «Ладога» стало важной очередной победой «Общественного контроля» в борьбе за права потребителей, за качество товаров и услуг, за человеческое достоинство горожан, ежедневно приобретающих товары и услуги в среднем... на 1,7 млрд рублей.

ПОКУПАТЕЛЬ ЛИ Я БЕЗОПОТНЫЙ ИЛИ ПРАВО ИМЕЮ?

По официальным данным Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли, петербуржцы ежемесячно тратят на товары и услуги почти 50 млрд рублей (!). При этом горожане вправе рассчитывать на надлежащее качество потребляемых товаров и услуг. Потребители также имеют право на то, чтобы их не вводили в заблуждение, не обманывали недобросовестной рекламой, соблюдали требования государственных стандартов.

Вы будете очень удивлены, дорогие читатели, но с этим утверждением, как показывает практика, согласны сегодня далеко не все чиновники, призванные обеспечивать исполнение российского законодательства, обличенные в т. ч. и судебной властью. В этой связи хотелось бы особенно отметить профессионализм судьи Ленинского районного суда Н. В. Мелешко, которая, проявив принципиальность, назначила

по иску СПб ООП «Общественный контроль» к ООО «Фабрика-Кухня «Ладога» судебную товароведческую экспертизу, по итогам которой и приняла законное и справедливое решение.

А КОЛБАСА И НЫНЕ ТАМ!

Несмотря на то что судом действия изготовителя колбасы признаны противоправными в отношении неопределенного круга потребителей, точка в этой истории еще не поставлена. Ни суд, ни СПб ООП «Общественный контроль» до сих пор не получили каких-либо доказательств прекращения выпуска ООО «Фабрика-Кухня «Ладога» колбасы «Докторская», не соответствующей ГОСТ Р 52196-2003. Эта колбаса по-прежнему находится в реализации, в т. ч. в торговой сети «НЕТТО», где, в частности, и проходила закупка образцов, представленных по решению суда на товароведческую экспертизу в испытательную лабораторию ФГУ «Тест-С.-Петербург».

Поскольку СПб ООП «Общественный контроль» не просила суд прекратить действия изготовителя по производству продукции, не отвечающей требованиям ГОСТа, суд не мог принять такого решения. В то же время СПб ООП «Общественный контроль» оставляет за собой право повторного обращения в суд с более жесткими требованиями в случае продолжения изготовителем выпуска нестандартной продукции.

«И НЕ НАДО ЛОХМАТИТЬ БАБУШКУ!»

Если изготовитель не хочет или не может выпустить продукцию по ГОСТу, у него есть возможность выпустить ту же самую колбасу по специально разработанному техническим условиям, но уже под другим оригинальным наименованием, не сходным с гостовскими. При этом состав колбасы, который согласно Закону «О защите прав потребителей» в любом случае должен быть вынесен на упаковку, – на усмотрение изготовителя. И никто о нем или его продукции худого слова не скажет. Как говорит известный сатирик, только «не надо лохматить бабушку!».

На наш взгляд, свое веское слово в этой истории должно сказать и АНО «Центр испытаний и сертификации – С.-Петербург», выдавшая ООО «Фабрика-Кухня «Ладога» сертификат соответствия на ту самую злополучную колбасу «Докторская». Соответствующий запрос СПб ООП «Общественный контроль» о приостановлении действия этого сертификата вплоть до устранения допущенных изготовителем нарушений уже направлено в адрес органа по сертификации.

И последнее. Становление в нашей стране гражданского общества происходит гораздо медленнее, чем на Западе. На это есть масса объективных причин. В то же время судебное решение по ООО «Фабрика-Кухня «Ладога» вселяет надежду на то, что этот процесс уже необратим. И это главный вывод из всей этой колбасной истории.

Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ,
председатель СПб ООП
«Общественный контроль»

Из решения Ленинского районного суда по иску СПб ООП «Общественный контроль» к ООО «Фабрика-Кухня «Ладога» от 19 февраля 2009 г. (дело № 2-216/09)

«Учитывая, что продукция ООО «Фабрика-Кухня «Ладога» колбаса вареная «Докторская», высший сорт, ГОСТ Р 52196-2003, не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2003, суд считает обоснованными доводы истца о том, что ответчик производит товар, не соответствующий его описанию, не доводит до потребителя достоверную информацию о составе продукции, и данные действия ООО «Фабрика-Кухня «Ладога» суд признает противоправными в отношении неопределенного круга потребителей.»



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ КОМИТЕТА ПО МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКЕ
И ВЗАИМОДЕЙСТВИЮ С ОБЩЕСТВЕННЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ ПРАВИТЕЛЬСТВА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,
ГАЗЕТЫ «ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО»



«ВКУСНОГРАД» — накормить весь город рад!

УВАЖАЕМЫЕ ИЗГОТОВИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА!

Приглашаем вас принять участие в «Пятом Санкт-Петербургском фестивале продуктов питания «ВКУСНОГРАД», который состоится 24 мая 2009 г. в парке культуры и отдыха «Екатерингоф» (ст. метро «Нарвская»).

Фестиваль «ВКУСНОГРАД» проводится в Санкт-Петербурге с 2005 г. в целях пропаганды идей здорового питания, активного образа жизни, привлечения внимания потребителей Северной столицы к продуктам питания гарантированного качества.

В фестивале «ВКУСНОГРАД» каждый год принимают участие ведущие предприятия продовольственного комплекса региона, праздник посещают десятки тысяч петербуржцев. С под-

робным отчетом о фестивале «ВКУСНОГРАД» 2005–2008 гг. можно ознакомиться на сайте www.petkach.spb.ru.

В этом году фестиваль «ВКУСНОГРАД» проводится при поддержке Комитета по молодежной политике и взаимодействию с общественными организациями Правительства Санкт-Петербурга в рамках проекта «Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге».

Фестиваль «ВКУСНОГРАД» – это не только великолепная площадка для общения между изготовителями пищевых продуктов и потребителями без посредников, но и прекрасная возможность для пишевиков продемонстрировать свои достижения, провести дегустации, заявить

о новинках и инновациях, провести конкурсы, розыгрыши призов. И таким образом привлечь внимание покупателей к своей торговой марке, создать предпосылки к увеличению продаж в новом сезоне.

Фестиваль пользуется популярностью у горожан еще и потому, что реализация продукции проходит по ценам изготовителей, без торговой наценки.

В рамках фестиваля «ВКУСНОГРАД» на главной сцене парка «Екатерингоф» весь день идет концертно-развлекательная программа, в которой принимают участие профессиональные эстрадные коллективы. Сценарий праздника направлен на продвижение продоволь-

ственных товаров предприятий-участников фестиваля.

Фестиваль «ВКУСНОГРАД» с 2006 г. является одним из официальных мероприятий первого (отраслевого) этапа Конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге». В 2008 г. в конкурсе приняли участие около 30 ведущих предприятий продовольственного комплекса региона, некоторые из них были удостоены чести быть награжденными лично губернатором В.И. Матвиенко.

Заявки на участие в фестивале принимаются до 1 мая 2009 г. по тел. (812) 251-90-38, 251-88-83 или по эл. почте okk@petkach.spb.ru



ДЕЛЯСЬ ХЛЕБОМ — делишься светом души



Компания «ХЛЕБНЫЙ ДОМ» – победитель конкурса «Социальная ответственность бизнеса – 2008» за значительный вклад в защиту уязвимых групп населения Санкт-Петербурга.

НЕОЖИДАННАЯ НАГРАДА

Люди бывают разные. Одни громко кричат на каждом углу о том, сколько всего хорошего они подарили обществу, другие жертвуют деньги «правой рукой» так, чтобы об этом даже не догадывалась «левая». Кто-то делает себе пиар, а кто-то просто помогает людям.

В компании «Хлебный Дом» о своей благотворительной деятельности говорить не любят, считая, что это само собой разумеющееся явление для социально ответственного бизнеса. «Занимаясь предпринимательством, человек ощущает, в большей или меньшей степени, ответственность перед другими людьми, которые ввиду каких-то жизненных обстоятельств нуждаются в помощи и поддержке», – поясняет позицию компании **Надежда Миронова**, координатор по связям с общественностью.

И все же эта информация стала достоянием гласности. В конце марта в Санкт-Петербурге прошла II Международная научно-практическая конференция «Семья, Ребенок, Общество: Проблемы и пути решения», в рамках которой состоялось оглашение результатов и торжественное награждение победителей ежегодного городского конкурса «Социальная ответственность власти и бизнеса – 2008». В числе победителей оказалась и ОАО «Хлебный Дом».

Участие в конкурсе для руководства компании стало настоящим сюрпризом. Никаких заявок предприятие не подавало. Инициатором выдвижения «Хлебного Дома» в номинанты конкурса стала благотворительная обществен-

ная организация «Ночлежка», которой «Хлебный Дом» на протяжении длительного времени оказывает посильную помощь для продвижения акции «Ночной автобус».

Несколько раз в неделю два микроавтобуса выезжают в город и раздают пищу бездомным людям. Без хлеба, а также сладкой сдобы «Ночлежке» просто не обойтись. «Благодаря «Хлебному Дому» мы не испытываем недостатка в таком важном социальном продукте, как хлеб, – рассказывает координатор проекта «Ночной автобус» **Андрей Чапаев**. – За каждый рейс качественную и вкусную продукцию «Хлебного Дома» получают около двухсот нуждающихся. И мы выражаем компании искреннюю признательность за эту поддержку».

ЗА ХЛЕБ ГОВОРИМ: «СПАСИБО!»

Как удалось выяснить корреспонденту газеты «ПК», «Ночлежка» – не единственное общество, которому ОАО «Хлебный Дом» регулярно оказывает помощь. Центр РЕТО «Надежда», где проходят реабилитацию наркозависимые люди, также ощущает на себе добрую заботу неравнодушного к чужой боли предприятия.

По словам сотрудника Центра **Сергея Филиппова**, раньше в РЕТО была собственная хлебопекарня. Но ее работу нельзя было назвать стабильной: то сырья недостаточно, то партия не удалась – проблем хватало. Но все они разрешились с появлением в жизни РЕТО «Надежда» такого надежного партнера и друга, как «Хлебный Дом».

Только добрые слова звучат в адрес компании и от сотрудников «Центра социальной помощи семье и детям» Невского района. Здесь хлебопеки помогли провести зимние и весенние праздники, приготовив сладкую выпечку к торжественным застольям.

В течение последних трех лет «Хлебный Дом» – верный помощник Международного благотворительного Фонда защитников Невского плацдарма. Свою выпечку предприятие предоставляет на все массовые мероприятия, проводимые Фондом с детьми и ветеранами, обеспечивает провизией на время походов по памятным местам Дороги жизни. «Побольше бы таких бизнесменов: неравнодушных, понимающих проблемы старшего поколения, – говорит заместитель председателя правления Фонда **Сергей Панин**. – Мы рады, что судьба свела нас с «Хлебным Домом» и надеемся, что это сотрудничество продлится еще не один год».

В обществе помощи детям «Алые паруса» с хлебопеками знаком каждый первый воспитанник, не лично, конечно, а через продукцию компании. «Если бы не это предприятие, мы бы не смогли баловать наших ребят такими вкусностями, – рассказывает сотрудник общества **Римма Бугакова**. – Ведь к нам поступает не только обычный хлеб, но и всевозможные булочки и корзиночки. Все делается от души, и мы это чувствуем».



Роза Васильева, представитель отдела по связям с общественностью ОАО «Хлебный Дом», получает награду конкурса «Социальная ответственность бизнеса – 2008» за значительный вклад в защиту уязвимых групп населения Санкт-Петербурга.

ЗА ДОБРО ВОЗДАСТЯ СТОРИЦЕЙ

«А вы знаете, что «хлебный дом» на иврите звучит как Бейт-Лехем или более привычно для слуха – Вифлеем? – спрашивает меня настоятель петербургского храма в честь иконы Божьей Матери «Всех Скорбящих Радость» на Шпалерной улице протоиерей **Вячеслав Харин**. Его приходу хлебопекарное предприятие оказывает благотворительную помощь уже не первый год. Ежедневно десятки нуждающихся прихожан получают из добрых рук священнослужителей свежеспеченный хлеб. Батюшка признателен руководству «Хлебного Дома» и за возможность устраивать чаепития со сладкой сдобой для ребят, посещающих Воскресную школу и для тех, кто пришел на литургию. Отдельные слова

благодарности – за помощь в издании брошюры о храме иконы Божьей Матери «Всех Скорбящих Радость».

«Знаете, далеко не каждое, даже очень крупное, предприятие считает нужным заниматься богоугодным делом – благотворительностью. Отмахиваются от нее по вполне объективным причинам: хлопотно это и не приносит материальных дивидендов, – продолжает отец Вячеслав. – Только действительно сильные духом люди с открытым сердцем, которые и работают в «Хлебном Доме», могут творить благо. Делясь самым необходимым для каждого из нас – хлебом, компания отдает частичку своей светлой души. И поверьте, коллективу «Хлебного Дома» это обязательно воздастся сторицей».

Подготовила Дарья ДЕДОВА

Компания «ХЛЕБНЫЙ ДОМ» поздравляет Вас с праздником Светлой Пасхи и предлагает приобрести четыре вида куличей и Бабу ромовую с оригинальной посыпкой

Кулич «Пасхальный»
Масса нетто 500г.

Баба ромовая
Масса нетто 160г.
(2 шт. по 80г.)

Кекс «Воскресный»
Масса нетто 450г.

Кулич «Великий»
Масса нетто 900г.

Кекс «Кулич праздничный»
с отделкой крошкой отделочной
Масса нетто 300г.

С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ!

КУЛИЧ ВЕЛИКИЙ
ДЛЯ ПАСХАЛЬНОЙ ТРАПЕЗЫ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В торговой сети специальной закупочной комиссией в соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» было отобрано 9 образцов хлеба (с отрубями, «Дарницкий» и «Столовый»), которые были доставлены в Санкт-Петербургский филиал ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов его переработки» для проведения тестовых испытаний.

ВОТ ОН, ХЛЕБУШЕК ДУШИСТЫЙ, ВОТ ОН ТЕПЛЫЙ, ЗОЛОТИСТЫЙ...

Сразу отметим: все образцы хлеба, представленные на экспертизу, соответствуют требованиям нормативных документов по качеству. Специалисты Центра отмечают, что петербургские хлебопеки работают по четко отработанным рецептурам. Об этом свидетельствует состояние мякиша в изделии: он пропечен, не липкий и не влажный на ощупь, эластичный, а после легкого надавливания пальцами принимает первоначальную форму. Хорошим оказался и промес каждого из представленных на анализы образцов – никаких комочков.

Пористость хлеба также у всех образцов оказалась в норме. Как заметила один из старейших работников Центра **Нина Березуцкая**, если потребитель, разрезав буханку или взяв уже готовый ломтик хлеба, увидит на срезе «дырки», это будет явным свидетельством несоблюдения на хлебопекарном предприятии технологического процесса. Такие важные показатели, как влажность и кислотность, четко соблюдаются всеми хлебопеками. Ни у одного из образцов не было обнаружено недопустимых посторонних включений, хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени. Хотя сотрудники Центра как рядовые потребители с подобными нарушениями сталкиваются в повседневной жизни. Вероятность

Безымянный хлеб продавали с автолавки

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела независимую экспертизу образцов хлеба изготовителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Один образец оказался в целлофановом пакете без всякой информации для потребителя.

купить некачественный хлеб с отрубями возрастает летом, когда температура воздуха существенно повышается. Обычный же хлеб (без отрубей) менее подвержен плесневению и заражению какими-либо болезнями.

КАЧЕСТВО ОТЛИЧНОЕ, УПАКОВКА – НЕ ВСЕГДА ПРИЛИЧНАЯ

Подводя итоги проведенных исследований, руководитель испытательной лаборатории Центра Людмила Нашилова, выразила сожаление, что не у всех производителей все в порядке с упаковкой и маркировкой.

Так, образец хлеба с отрубями от ООО «Буше», закупленный у станции метро «Балтийская», продается с автолавок у станций метро в обычном целлофановом пакете без какой-либо этикетки и маркировки, что является грубейшим нарушением ст. 10 Закона «О защите прав потребителей».

Согласно этому закону да и другим нормативным актам, в частности ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», все пищевые продукты должны быть снабжены этикеткой или листком-вкладышем, включающим в себя следующую

информацию: наименование продукции, наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес); масса нетто; состав продукта; пищевая ценность; час и дата изготовления; срок реализации; обозначение стандарта или ТУ, в соответствии с которыми изготовлен и может быть идентифицирован данный продукт; информация о сертификации. Странно, что в компании «Буше» не знают об этом.

Не соответствует требованиям к информации для потребителя и упаковка хлеба «Дарницкий», выпекаемого ООО «Ореол» (г. Колпино): несмотря на то что хлеб с таким наименованием выпускается по ГОСТ 26983-86, на этикетке отсутствует обозначение нормативного документа.

Словом, если с качеством выпускаемой продукции у хлебопеков проблем нет, то с доведением до потребителя полной и достоверной информации у отдельных компаний они все же имеются.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

СПб общественная организация потребителей «Общественный контроль» благодарит за проведенные испытания Санкт-Петербургский филиал ФГУ «Центр оценки качества зерна и продуктов его переработки» и лично его руководителя Игоря Карпенко.

НАША СПРАВКА

Стандартные сроки реализации неупакованной и упакованной хлебной продукции, в том числе и хлеба с отрубями, – 16, 24, 36 и 72 часа. Если вы не уверены, вышел срок реализации или еще продолжает действовать, попросите продавца предоставить вам удостоверение качества, где обязательно должно быть указано время выхода изделия из печи. Это касается и фасованной продукции. Отсутствие этого документа или неполнота сведений, отраженных в нем, является грубым нарушением прав потребителя на получение исчерпывающей и достоверной информации.

Хлеб с отрубями вырабатывается из различных сортов и типов пшеничной и ржаной муки с добавлением пищевых (диетических) отрубей и другого сырья согласно рецептуре. Особенно такой хлеб полезен для лечебно-профилактического питания людей с избыточным весом, страдающих атеросклерозом, атонией кишечника. Он отлично подходит и для массового потребления.

Доброкачественный хлеб: поверхность чистая, без крупных (более 1 см шириной) трещин, корка не отстает от мякиша, не пригорелая, мякиш не липкий; хлеб не влажный на ощупь, при надавливании пальцем принимает первоначальную форму, без мучных комков (непромеса), пустот и плотного непористого слоя у нижней корки (закала). Вкус умеренно кислый у ржаного, у пшеничного – не кислый и не пресный.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ХЛЕБА

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции данных предприятий-изготовителей.



Наименование продукта	Хлеб с отрубями формовой в нарезке	Хлеб пшеничный «Воскресенский» с отрубями формовой в нарезке	Батон с пшеничными отрубями в нарезке ТМ «Пекать»	Хлебцы диетические с отрубями формовые в нарезке	Батон с пшеничными отрубями и медом в нарезке	Хлеб из пшеничной муки «Лучистый с отрубями» формовой	Хлеб «Столовый» ржано-пшеничный формовой в нарезке	Хлеб «Дарницкий» формовой	Хлеб с отрубями формовой в нарезке
Производитель	ОАО «Хлебный дом», СПб	ОАО «Хлебный завод «Арнаут», СПб	ООО «Первое хлебопекарное объединение», СПб	ОАО «Каравай», СПб	ОАО «Заря», СПб	ООО «ПК «Балтийский хлеб», СПб	ООО «Всеволожский хлебокомбинат», ИП Крылов М. Б., Лен. обл.	ООО «Ореол», г. Колпино, СПб	ООО «Буше», СПб
Дата изготовления	25.02.09	25.02.09	25.02.09	25.02.09	25.02.09	24.02.09	25.02.09	25.02.09	25.02.09
Место закупки	ИП Ковалев, пр. Стачек, 66, ТК «Шайба»	ООО «Арина», ул. 3. Портновой, 54	«Семья», ул. Говорова, 14	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1	фирм. м-н, пр. Стачек, 39	Автобулочная № 7, Ленинский пр., у метро	ТК «Народный», пр. Косыгина, 21	ТК «Народный», пр. Косыгина, 21	Подвижная автолавка В368МК
Цена	28-50	18-50	22-60	22-40	24-70	30-00	13-90	9-90	34-00
Масса, г	400	300	350	450	350	300	650	600	700
НД	ТУ 9113-025-11163857-98	ТУ 9114-048-00344515-2006	ТУ 9115-001-17146372-98	ТУ 9115-019-03559955-2007	ТУ 9115-188-00344596-2007	ТУ 9114-009-39440583-2006	ГОСТ 2077-84	ГОСТ 26983-86	ТУ 9115-002-52138618-2006
Внешний вид по НД	Форма: соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка. Части целого изделия, нарезанного ан ломти. Поверхность шероховатая, с наличием отрубных частиц; допускается незначительная морщинистость упакованных изделий. Цвет от светло-коричневого до коричневого	Форма: соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка. Поверхность шероховатая, с разнообразной отделкой или без отделки. Цвет от светло-желтого до коричневого	Форма: продолговатая, выпуклость или вогнутость нижней корки. Поверхность шероховатая с наличием отрубных частиц с надрезами. Цвет от светло-коричневого до коричневого, на нижней и боковых корках допускается более светлый оттенок	Форма: соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка. Части целого изделия, нарезанного ан ломти. Поверхность шероховатая, с наличием отрубных частиц; допускается незначительная морщинистость упакованных изделий. Цвет от светло-коричневого до коричневого	Форма: продолговатая, овальная, не расплывчатая, без притисков. Поверхность шероховатая с наличием отрубей. Цвет от светло-желтого до коричневого	Форма: соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка, без боковых выпячивов. Поверхность без загрязнений, без крупных трещин и подрытов, глянцевого или шероховатая, с обсыпкой или без. Допускается мучнистость верхней и нижней корок. Не допускается отслоение корки от мякиша. Цвет от светло-коричневого до коричневого	Форма: соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка, без боковых выпячивов. Поверхность гладкая, без крупных трещин и подрытов. Допускается наличие шва от делителя-укладчика. Цвет от светло-коричневого до коричневого	Форма: соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка, без боковых выпячивов. Поверхность шероховатая, без крупных трещин и подрытов. Цвет от светло-коричневого до коричневого	Форма: соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка. Цвет от светло-желтого до коричневого. Не допускается пригар, обгорелые корочки
Внешний вид фактич.	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Состояние мякиша по НД	Пропеченный, не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Пористость развитая, без больших пустот и уплотнений. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, разрыхленный	Пропеченный, не влажный на ощупь. Пористость развитая, неравномерная. Без комочков и следов непромеса	Пропеченный, сухой и шероховатый на ощупь, несколько крошковатый. Допускается наличие крупных пор и уплотненного мякиша по внутренней поверхности нижней и боковых корок изделия. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса	Пропеченный, эластичный, без комочков и не влажный на ощупь. Пористость развитая, без пустот и уплотнений	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, с развитой пористостью, без комочков и следов непромеса.
Состояние мякиша фактически:	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Запах, вкус по НД	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха								
Запах, вкус фактически	Свойственные	Свойственные	Свойственные	Свойственные	Свойственные	Свойственные	Свойственные	Свойственные	Свойственные
Посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезни, плесени (норма: не допускаются)	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены
Влажность, не более, %, по НД	48,0	46,0	44,0	46,0	44,0	39,0 - 46,0	48,0	48,5	32,0 - 45,0
Влажность, %, фактически	43,0	40,5	37,5	47,0	35,0	39,0	43,0	46,5	35,0
Кислотность, град., не более, по НД	7,0	3,5	3,5	3,5	3,5	2,5 - 3,5	9,0	8,0	1,5 - 3,5
Кислотность, град., фактически	5,0	2,0	1,0	2,0	2,5	2,5	5,0	4,0	3,0
Соответствие показателям качества ТУ (ГОСТ)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Информация для потребителя (ГОСТ 51074-2003)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует: отсутствует ссылка на нормативный документ	Не соответствует: информация отсутствует полностью

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

Хлеб, любимый с детства



В 2008 году два старейших легендарных производителя хлебобулочной продукции нашего города — ОАО «Пекарь» (ТМ ПЕКАРЬ) и ОАО «Хлеб» (ТМ ДАРНИЦА) — преобразовались в ООО «ПЕРВОЕ ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ».

За счет этого слияния сложился сильный, активно развивающийся хлебопекарный холдинг, который в своем стремлении выпускать качественные хлебобулочные изделия сегодня использует более совершенные технологии в производстве продукции и ее реализации.

Продолжая традиции своих прародителей, **Первое хлебопекарное объединение** делает акцент на производстве высококачественной продукции по старым добрым ГОСТам. Это тот хлеб, который взрослым петербуржцам знаком и любим с детства и который по-прежнему лидирует в предпочтениях горожан.

Хлеб от **Первого хлебопекарного объединения**, сделанный по ГОСТу, вы найдете в магазинах города по значку «Ленинградская линия», нанесенному на упаковку.

Сегодня предприятие выпускает такие традиционные сорта хлеба высокого качества, как «Нарезной», «Городской», «Подмосковный» батоны и формовые хлеба «Дарницкий», «Столовый», «Столичный». Но особенно **Первое хлебо-**

пекарное объединение гордится своим «Ржаным круглым» хлебом — символом Ленинграда и Санкт-Петербурга. Этот хлеб неоднократно становился победителем конкурса «экологичный товар года», завоевывал престижные медали и награды. И все потому, что выпекается он без искусственных ингредиентов и без дрожжей! Такой хлеб не только полезен, но и просто необходим жителям нашего региона.

Кроме гостовской продукции **Первое хлебопекарное объединение** производит разнообразные зерновые сорта хлеба и сорта с добавлением отрубей, которые очень полезные для здоровья, а также множество вкусной сдобы по весьма демократичным ценам.

Разнообразные хлебобулочные изделия, производимые **ООО «Первое хлебопекарное объединение»** под торговыми марками «ДАРНИЦА» и «Ленинградская линия», сегодня можно легко найти во многих магазинах города, таких как «Карусель», «Лента», «Дикси», «Находка», «Семья», «Магнит», «Полушка» и многих других.



ДЕГУСТАЦИИ
 ПРИ ПОДДЕРЖКЕ КОМИТЕТА ПО МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКЕ И ВЗАИМОДЕЙСТВИЮ С ОБЩЕСТВЕННЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ ПРАВИТЕЛЬСТВА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

В Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания ВКУСНОГРАД-2009
 приглашает петербуржцев
24 мая
 (воскресенье)
 в парк «Екатерингоф»
 (ст. м. Нарвская)
 Начало в 12 часов
 вход свободный
 Весь день для вас:

- Концертно-развлекательная программа
- Веселые конкурсы • Вкусные призы
- Качественные продукты питания без торговой наценки!

КАЧЕСТВО

В рамках фестиваля пройдет 1-й этап Конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» 2009 г.

Удачный день!
 Удачные покупки!!!

1001 ВКУСОВ

Советую попробовать

РЕТРА™

Торт «Противоположность»

Торт «Шарм»

Печенье (в ассортименте)

Пахлава (в ассортименте)

ООО «Петра +»
 198216, Санкт-Петербург, ул. Счастливая, д.4
 тел./факс: +7 (812) 337-12-83, 337-12-84
 e-mail: petraplus@land.ru, www.petraplus.ru

Спасибо за выбор нашей торговой марки

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«Наполеон» потерпел поражение... под «Прагой»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела независимую экспертизу бисквитно-кремовых тортов. В торговой сети специальной закупочной комиссией в соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» было отобрано 11 образцов кондитерских изделий, которые были доставлены в Испытательный центр Всероссийского научно-исследовательского института жиров для проведения дегустации.

Помимо специалистов Центра в дегустационную комиссию вошли представители кондитерских предприятий, чья продукция была представлена на экспертизу. Единогласно члены комиссии приняли решение снять с дегустации торт «Идеал» от петербургской компании ЗАО «Империлал». Сквозь пластиковую крышку невооруженным глазом оказались видны не только взбитые сливки, но и... плесень, в изобилии разросшаяся по всей поверхности торта. Как выяснилось, кондитерское изделие, закупленное в магазине «Балтийский продукт» (адрес: наб. Обводного канала, д. 120), оказалось с истекшим сроком годности. Остальные 10 образцов были обезличены: им были присвоены порядковые номера, для того чтобы дегустаторы не могли узнать, какую именно продукцию они оценивают.

ВСТРЕЧАЮТ ПО ОДЕЖКЕ, ПРОВОЖАЮТ...

Согласно нормативным документам, поверхность тортов должна быть художественно отделанной, не допускается слабого и расплывчатого рисунка из крема, неопрятного вида изделия. Шоколадная глазурь должна быть насыщенного цвета, без какой-либо «седины». Допускается, что некоторые небольшие участки поверхности торта могут быть не покрыты отделкой. Форма должна соответствовать наименованию кондитерского изделия, быть правильной: без изломов и вмятин, с ровным обрезом.

По этим двум показателям у дегустационной комиссии к образцам претензий не возникло. Можно сказать, на суд специалистов были представлены высокохудожественные произведения

Дегустация тортов показала, что вкус доброй половины кондитерских изделий оставляет желать лучшего, как и информация для потребителя на их упаковке.



кондитерского искусства, да к тому же в отличной форме. Хотя раньше, как вспоминают сотрудники Испытательного центра ВНИИ жиров, всякое бывало: и лебеди ядовито-зеленого цвета, и голуби мира, больше похожие на янтарно-желтых цыплят. Сейчас же вопросы по оформлению тортов возникают очень редко. В большинстве своем продукция глаз радует и возбуждает аппетит. Но, как показала дегустация, бывают и исключения. С вкусовыми качествами у некоторых представленных образцов было не все в порядке. Например, у торта «Вояж» (ООО «Кондитерская фабрика «Лакомка») подкачал запах. Как отметили эксперты, технологи предприятия переборщили с ароматизаторами, которые, в свою очередь, влияют и на вкус изделия в целом.

Торт «Прага» (ООО «Наполеон») не прошел тест сразу по нескольким показателям: вкус и

запах крема пустой, невыраженный. При этом специалисты отметили, что такая ситуация могла возникнуть из-за того, что вместо заявленного по составу сливочного масла использовался маргарин или какой-либо его заменитель. Кроме того, у наполеоновской «Праги» оказалась твердой глазурь, а бисквит был недостаточно пропитан сиропом.

В остальном у представленных образцов все соответствовало нормативным показателям. Отсутствовали следы непромеса и подгорелости, не было посторонних включений, а цвет соответствовал наименованию продукции.

УПАКОВКА: НЕ ВСЕ В ПОРЯДКЕ С МАРКИРОВКОЙ

Специалисты исследовали не только сами кондитерские изделия, но и их упаковку: насколько

полно указана информация для потребителей. К примеру, у лакомства от ООО «Изюминка» информация хоть и была нанесена на упаковку, но нечетко и трудно читаема. Плюс ко всему у этого производителя на этикетке не был указан срок годности.

Не был указан срок годности и на этикетке образца рулета «Пражский» (ООО «Мари Эст»), что является нарушением ст. 5 п. 4 Закона «О защите прав потребителей».

У торта «Прага» (ООО «Наполеон») информация для потребителей имеется, но только наклеена она оказалась на днище пластиковой упаковки. И чтобы прочитать, что же там написано, торт необходимо поднять над головой – настоящая акробатика, особенно для пожилого человека. Нечеткая и трудно читаемая информация была отмечена и у образца кондитерской фабрики «Лакомка». Также этот изготовитель в нарушение ГОСТ 5 1074-2003 вместо термина «пищевая ценность» использовал термин «химический состав».

СПб общественная организация потребителей «Общественный контроль» направила в адрес предприятий-изготовителей информацию о замечаниях, сделанных специалистами по итогам экспертизы. На сигнал общественников отреагировала только компания «Мари Эст»: предоставила образец новой, уже исправленной этикетки. Остальные компании, по всей видимости, предпочитают пребывать в «сладком неведении» относительно требований российского законодательства, регулирующего оборот пищевых продуктов.

В дегустации участвовала Ирина ОСТРОВСКАЯ

СПб общественная организация потребителей «Общественный контроль» благодарит за проведенную дегустацию тортов орган по сертификации ВНИИ жиров и лично его руководителя Наталью Фролову.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ТОРТОВ

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции данных предприятий-изготовителей.



Наименование продукта	Торт «Прага»	Торт «Прага»	Торт «Прага с миндалем»	Торт бисквитно-кремовый «Малика классика клюква»	Торт «Противоположность»	Торт «Нежность»	Рулет «Пражский»	Торт «Прага»	Торт «Прага»	Торт «Вояж»
Производитель	ЗАО «Карат Плюс», СПб	ОАО «Невские берега», СПб	ООО «Север-Метрополь», СПб	ООО «ПО «АРС», г. Москва	ООО «Петра+», СПб	ООО «Невский пекар», СПб	ООО «Мари Эст», СПб	ООО «Изюминка», г. Гатчина, Лен. обл.	ООО «Наполеон», СПб	ООО «Кондитерская фабрика «Лакомка», СПб
Дата изготовления	12.02.09	12.02.09	12.02.09	12.02.09	12.02.09	11.02.09	10.02.09	11.02.09	11.02.09	10.02.09
Срок хранения	120 часов	120 часов	120 часов	120 часов	120 часов	120 часов	120 часов	120 часов	5 суток	120 часов
Место закупки	«Дикси», Алтайская ул., 12	«Центральные булочные», наб. Обводного кан., 22	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Балт. продукт», наб. Обводного кан., 120	«О'Кей», Московский пр., 137	«Веста», Шлиссельбургский пр., 4	«Полушка», Лиговский пр., 111-115	ИП Сердюк, г. Гатчина, ул. К. Маркса	«Балт. продукт», наб. Обводного кан., 120	«Веста», Шлиссельбургский пр., 4
Цена	283-00	265-00	250-00	315-50	349-00	370-00	133-90	270-00	225-50	227-00
Масса, кг	1 кг	800	860	1 кг 400 г	1 кг	1,5 кг	700	860	800 г	800 г
НД	ОСТ 10-060-95, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ, ГОСТ Р 51074-2003	ОСТ 10-060-95, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ, ГОСТ Р 51074-2003	ОСТ 10-060-95, ГОСТ Р 51074-2003	ОСТ 10-060-95, ГОСТ Р 51074-2003	ГОСТ 14621-78, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ, ГОСТ Р 51074-2003	ОСТ 10-060-95, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ, ГОСТ Р 51074-2003
Внешний вид: поверхность	Поверхность художественно отделана кремом и глазурью	Поверхность покрыта глазурью и декорирована цветами из отделочного крема	Поверхность газирована, декорирована кремом и «миндальным лепестком»	Поверхность выложена консервированными фруктами и залита желе, боковые поверхности художественно отделаны кремом	Декорирована кремом, глазурью	Декорирована кремом, консервированными фруктами, черносливом	Соответствует данному наименованию, без повреждений, с ровным обрезом, обсыпан шоколадной крошкой	Поверхность глазированной и художественно отделана кремом и глазурью, боковая - шоколадной крошкой.	Поверхность покрыта шоколадной глазурью и декорирована кремом	Декорирована кремом, мармеладом и глазурью
форма	Круглый (порционный, правильная форма, без изломов и вмятин)	Круглый (порционный, правильная форма, без изломов и вмятин)	Круглый (порционный, правильная форма, без изломов и вмятин)	Фигурный, без изломов и вмятин, боковая поверхность посыпана крошкой	Круглая форма, правильная, без изломов и вмятин	Круглый (порционный)	Свернутый спиралью, хорошо пропеченный с развитой пористостью, без закала и следов непромеса	Круглый (порционный, правильная форма, без изломов и вмятин)	Круглый (порционный, правильная форма, без изломов и вмятин)	Круглый (порционный, правильная форма, без изломов и вмятин)
Вкус, запах, цвет	Соответствуют наименованию, без посторонних привкусов и запахов	Гармоничный вкус (сбалансированное сочетание входящих в состав торта ингредиентов: нежный легкий крем, шоколадный бисквит). Цвет соответствует наименованию	Гармоничный вкус (сбалансированное сочетание входящих в состав торта ингредиентов). Запах и цвет соответствуют наименованию.	Соответствуют наименованию	Соответствуют наименованию, без посторонних привкусов и запахов	Соответствуют наименованию	Соответствуют наименованию	Соответствуют наименованию, без посторонних привкусов и запахов	Вкус и запах крема пустой, невыраженный, твердая глазурь. Цвет соответствует наименованию	Преобладает запах ароматизатора. Цвет соответствует наименованию
Вид в разрезе	Слои бисквита пропитаны сиропом и равномерно прослоены кремом	Слои выпеченного полуфабриката без следов непромеса, достаточно пропитаны сиропом и равномерно прослоены кремом	Слои выпеченного полуфабриката без следов непромеса, достаточно пропитаны сиропом и равномерно прослоены кремом	Слои бисквита прослоены джемом и кремом	Слои выпеченного полуфабриката без следов непромеса, достаточно пропитаны сиропом и равномерно прослоены кремом	Слои выпеченного полуфабриката без следов непромеса, достаточно пропитаны сиропом и равномерно прослоены кремом	Прослоен джемом и кремом	Слои выпеченного полуфабриката без следов непромеса, достаточно пропитаны сиропом и равномерно прослоены кремом	Слои бисквита прослоены кремом. Бисквит недостаточно пропитан сиропом	Слои выпеченного полуфабриката без следов непромеса, достаточно пропитаны сиропом и равномерно прослоены кремом
Посторонние примеси, хруст	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены
Информация для потребителя (НД)	Наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя; товарный знак изготовителя (при наличии); масса нетто в г или кг; состав продукта; пищевая и энергетическая ценность; условия хранения; дата изготовления (день, месяц, год); срок годности; обозначение документа, в соответствии с которым продукт изготовлен; информация о сертификации									
Соответствие требованиям к маркировке (ГОСТ Р 51074-2003)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не указан срок годности	Информация для потребителя нанесена нечетко, трудно читаема. Не указан срок годности	Дата изготовления указана в неудобном для прочтения месте	Информация для потребителя нанесена нечетко, трудно читаема. Вместо термина «пищевая ценность» использован термин «химический состав»
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

Пахло вешнюю Пасхой Христовой,
 Православною русскою верой.
 (И. Северянин)

Пасху ждем – куличи печем!

19 АПРЕЛЯ ВСЕ ПРАВОСЛАВНЫЙ МИР ВСТРЕЧАЕТ САМЫЙ СВЕТЛЫЙ И РАДОСТНЫЙ ХРИСТИАНСКИЙ ПРАЗДНИК – ВОСКРЕСЕНИЕ ХРИСТОВО

Празднование Пасхи это, конечно же, не только посещение богослужения, но и веселые народные гуляния. Именно на этот день приходится окончание Велико-го поста. И без богато накрытого стола никак не обойтись. В старину у зажиточных хозяев подавали до 48 различных блюд по числу дней истекшего поста. Но главным из них по праву считался пасхальный кулич – праздничный обрядовый хлеб.

Приготовить его не так просто. Ставить опару для куличей доверялось только опытным хозяйкам. Молодые лишь смотрели да запоминали что к чему. Тесто капризное: его нужно беречь от сквозняков и перепадов температур. Для выпечки необходимы специальные формы, сделанные из толстой жести, высокие, цилиндрической формы. После, если вам повезло и тесто поднялось, а главное – пропеклось, нужно позаботиться об украшении куличей: либо покрыть их глазурью с символическими надписями, либо посыпать орехами, цукатами или цветным маком и крашенным пшеном. Словом,



хлопот не оберешься. А потому современные хозяйки предпочитают покупать готовый символ Пасхи в розничной сети. Многие из них отдадут предпочтение продукции одного из старейших хлебозаводов Северной столицы – **ОАО «Хлебный завод «Арнаут»**.

Пасхальные куличи выпекаются здесь по проверенным временем рецептам с использованием натурального сырья. А потому сдоба получается по-домашнему вкусной и пышной.

Конечно, кулич – он и есть кулич, набор продуктов для его создания ограничен, но все-таки технологи предприятия постарались обновить ассортимент. Новинка 2009 года – **кекс «Воскресенский Пасхальный»**. Тесто сладкой сдобы на треть состоит из высокожирного творога. Не пожалели для нее и отборного изюма. Мука, как и полагается, пшеничная высшего сорта. Процесс выпечки такого кекса очень трудоемкий, но арнаутовским хлебопекам для любимых покупателей не жалко ни сил, ни времени.

ГДЕ КУЛИЧИ ДА ТЕСТО – ТАМ НАШЕ МЕСТО!

Для тех, кто предпочитает нетрадиционную пасхальную выпечку, технологи хлебозавода разработали рецептуру кекса «Гурман» с курагой. Его насыщенный и богатый вкус, безусловно, поможет создать праздничное настроение на время всей пасхальной недели.

Несмотря на то что куличи – продукт сезонный, отведать их можно только раз в году, у петербуржцев появились свои пристрастия. Из года в год неизменно лидером продаж предыдущих лет. А вот кекс посолоннее – полукилограммовая сдоба, декорированная мармеладной фигурой «ХВ» – Христос Воскресе под названием «**Арнаутский**». Уж такой выпечке, действительно, только имя завода присваивать. Тот, кто раз попробовал это настоящее произведение кулинарного искусства – неповторимое сочетание творога и цукатов – останется верен ему на долгие годы.

Еще одна новинка – **кулич «Праздничный»**. Сами разработчики относят его к классике жанра – пышный, сдобный, ароматный он удовлетворит вкус многих потребителей, встречающих Христово Воскресение. Отдельного внимания заслуживает оформление пасхальной выпечки. Ведь Христово Воскресение – это не только один из самых чудесных и светлых праздников в году, но и самый яркий. Торжественным убранством блещет не только церковь, но и все вокруг. Кулич, как один из символов Пасхи, в первую очередь должен выделяться своей красотой и щедрым украшением. На **ОАО «Хлебный завод «Арнаут»** это негласное правило соблюли «от» и «до».

Кроме того, на предприятии позаботились о том, чтобы освятить продукты, из которых выпекается обрядовый хлеб. Для этого в пекарный цех специально был приглашен батюшка



из церкви Всех Скорбящих Радость. А потому пасхальную продукцию **ОАО «Хлебный завод «Арнаут»** не обязательно освящать в храме. Это особенно удобно для тех, кто в этот святой день не может присутствовать на богослужении.

Отличное качество, превосходное оформление, приемлемая цена кексов и куличей **ОАО «Хлебный завод «Арнаут»** помогут встретить праздник без лишних хлопот и забот у плиты.

Пасхальная выпечка поступит в продажу с 14 апреля в такие розничные сети, как «Лента», «Пятерочка», «Народный», «Сезон», «Веста» и, конечно, в фирменные магазины предприятия.

С праздником! Со Светлым Христовым Воскресением!

К Пасхе готовилась Дарья ДЕДОВА





САЛАТЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ






БЕЗ УКСУСА!
 БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ!
 I, SE, Ca ПОВЫШАЮТ
 УМСТВЕННУЮ
 РАБОТОСПОСОБНОСТЬ!
 РЕКОМЕНДОВАНО
 ВСЕМ

Продукцию компании Океан ТРК можно приобрести в следующих магазинах:
 Окей, Дикси, Ашан, Квартал, METRO C&C, Находка, Патерсон, Магнит, Перекресток, Морковь, Лэнд, Северный, Таллиннский и в других торговых точках города.

Куличи в Пост!

РЫБНЫЙ РЯД

В период финансово-экономического кризиса изготовителям пищевых продуктов приходится несладко. И все же крупные игроки этого сектора рынка видят в этой ситуации и положительные моменты. В частности, благодаря кризису усиливается конкуренция на продовольственном рынке.

Рыбоперерабатывающая компания «Реванш-95» хорошо знакома петербуржцам и жителям Северо-Западного региона. Она зарекомендовала себя как надежный партнер, гарантирующий высокое, а главное – стабильное качество продукции.

Даже в период финансовой нестабильности объемы производства предприятия остаются на прежнем уровне: покупатели не собираются отказываться от продукции, которой они доверяют. И дело даже не в том, что семга, форель, палтус и дальневосточные лососи славятся своим утонченным вкусом и полезными свойствами. Основное преимущество компании «Реванш-95» заключается в уважительном отношении к своему потребителю, что проявляется в постоянном контроле качества вырабатываемых рыбных деликатесов.

РЫБА ОТ «РЕВАНШ-95» — ТОЛЬКО ПЕРВОЙ СВЕЖЕСТИ

Этого правила в компании придерживаются свято. Высокому вкусовому качеству рыбных деликатесов способствует первоклассное сырье. Но так сложилось, что основным его поставщиком (около 90%) является дальнее зарубежье. Естественно, что в такой ситуации компания вынуждена ориентироваться на курс иностранных валют. А учитывая, что доллар подорожал на 40%, предприятию не удалось избежать повышения цен и на конечный продукт.

«Если мы не станем поднимать цену на наши деликатесы, мы, однозначно, не сможем удержать качество на должном уровне, – уверен директор по продажам ООО «Реванш-95» Владимир Параничев. – А жертвовать им и в сегодняшних условиях нельзя ни в коем случае. Если вы посмотрите на ис-

Толстолобик и кефаль — за обе щеки уминай!

Рыбоперерабатывающая компания «Реванш-95» продолжает расширять ассортимент своей продукции. Сегодня петербуржцы могут отведать новинку: кефаль и толстолобика холодного копчения.



пользуемое нами сырье, то увидите лишь два компонента – рыбу и соль. Никаких добавок и консервантов! Мы делаем только натуральный и полезный продукт».

ОРИЕНТАЦИЯ — ЮГ

Тем не менее специалисты ООО «Реванш-95» не исключают снижения покупательской способности своих клиентов. В

связи с этим компания обратила внимание на поставщиков из Южного Федерального округа – с Азовского моря и его бассейна. В этом регионе расчет за сырье идет в рублях, и можно быть уверенным в стабильности не только цен, но и качестве сырья. Тем более что оно поставляется только в охлажденном виде, а значит, не теряет вкусовых свойств и пищевой ценности.

«ШАЛАНДЫ, ПОЛНЫЕ КЕФАЛИ...»

Известно, что в Азовском море обитает более 70 видов различных рыб. Однако выбор технологов «Реванша» пал на кефаль. Сегодня петербуржцы могут отведать этой морской рыбки холодного копчения, как в нарезке, так и куском.

Кефаль отличается особой сочностью, ее нежное мясо богато микроэлементами и витаминами. В древности эту рыбу именовали не иначе как «серебро моря». Ведь эта торпедообразная серебристая рыбка и вправду похожа в морских волнах на изящный серебряный сосуд.

ТОЛСТОЛОБИК КУЛИНАРНОГО ФОРМАТА

Выпуск новых видов рыбной продукции – одно из стратегических направлений ООО «Реванш-95». Помимо кефали, специалисты компании заинтересовались и толстолобиком, в изобилии обитающим в южных водах России. Эта нежирная белая рыба семейства карповых идеально подходит как для диетического питания, так и для самого изысканного стола. Главное, правильно ее приготовить. А уж это в компании «Реванш» делать умеют.

Толстолобик прочно обосновался в цехах холодного копчения. В скором времени будут готовы технические условия на выпуск толстолобика горячего копчения (а заодно и кефали!). А это уже, согласитесь, отличное «антикризисное» предложение петербуржцам, да еще и по умеренным ценам!

Рыбачила Ирина ОСТРОВСКАЯ



Вот так чудо — домашние кондитерские блюда!

ЭТОЙ ВЕСНОЙ КОНДИТЕРЫ ОАО «НЕВСКИЕ БЕРЕГА» ВЗЯЛИ КУРС НА ПРОВЕРЕННЫЕ ВРЕМЕНЕМ ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ

ПО ДОМАШНИМ РЕЦЕПТАМ

Сегодня на прилавках магазинов изобилие пышно отделанных тортов – фантазии кондитеров нет предела. Но каждый день баловать себя кондитерскими изысками не станешь. Иногда хочется чего-то близкого, родного – домашнего.

Казалось бы, загляни в собранные с любовью бабушками и мамами рецепты пирогов и тортов, да испеки то, чего душа желает. Но, взвесив все «за»: удовольствие от поедания вкусной выпечки за уютным семейным столом, и «против»: покупка продуктов, возня на кухне с отмериванием нужных частей муки, сахара, масла и т. д., да еще и негарантированный успех сей эпопеи, хозяйки лишают домочадцев возможности полакомиться домашними сладостями.

Что уж говорить о знакомых с детства сытных и сладких пудингах, если обычную шарлотку испечь – проблема. Ведь пудинг – это и вовсе двойная работа: мало того что нужно приготовить капризное песочное тесто, так еще и над рисовой основой чудо-блюда поколдовать надо. Но теперь эта проблема легко решается. Достаточно заглянуть в фирменный магазин кондитерского комбината «Невские берега» и выбрать пудинг по душе. В ассортименте весовые торт «Пудинг» рисовый, торт «Пудинг» классический и торт

Не зря кулинарию называют десятой музой. Согласитесь, даже самое простое блюдо, но выполненное с любовью, приносит в нашу жизнь новые ощущения, и что немаловажно – сугубо положительные. Что уж говорить о кондитерских лакомствах.

Пудинг классический



«Творожник». Малокалорийные, бесподобно вкусные, с конфитуром, изюмом, желе и легким сметанным кремом они моментально поднимают настроение, придадут сил и энергии... чтобы съесть еще кусочек пудингового лакомства.

ВОЛШЕБНЫЙ ВКУС СКУЧНОЙ МАНКИ

Освоение домашних рецептов на кондитерском комбинате «Невские берега» идет полным ходом. Ведь ни для кого не секрет, что именно проверенные временем домашние рецепты удовлетворяют самым взыскательным вкусам сладкоежек. Теперь каждый петербуржец может побаловать себя выпечкой из натуральных продуктов от ОАО «Невские берега», сказать при этом: «Да, это вкус детства!» – и окунуться в мир сладких воспоминаний.

Приятный сюрприз от кондитеров предприятия – торты и пирожные «Манник» с глазурью и без. Кто бы мог подумать, что скучная манная каша может быть основой для нежнейшей по вкусу и консистенции сладости? Но специалисты «Невских берегов» постарались на славу. «Медовые» коржи, пропитанные взбитой по особой

технологии манкой и сливочным кремом, доставят истинное наслаждение ценителям вкусной и здоровой выпечки. «Манные» лакомства украсят любой стол: и праздничный, и будний, а заодно скрасят утро, день и вечер любого, кто отведал эту по-настоящему домашнюю выпечку.

ЛУЧШИЙ «ПОПУТЧИК» — ЭТО ПЕЧЕНЬЕ

Близится дачный сезон, пора загородных прогулок и пикников, поездок в пригород и на дальние расстояния. Что взять с собой в дорогу пожевать? Щедро украшенные сливками и фруктами торты? Не лучший вариант. Они требуют определенной обстановки: как минимум блюда и ложки. Салфетки тоже не помешают. Но в дороге такая сервировка неуместна. Выход из положения прост – возьмите с собой печенье. Тем более что выбор этой выпечной сдобы на «Невских берегах» огромен.

Хит продаж этой весны – сдобное печенье «Невское». С орехами, семечками подсолнечника и отрубями оно просто тает во рту. Сами кондитеры прозвали печенье «Невское» солнеч-



Печенье «Невское»

ным. И не только потому, что оно напоминает дневное светило по форме и цвету – янтарные кружочки согревают душу и заставляют улыбаться даже в самый хмурый день. С таким «попутчиком» любая поездка пролетит незаметно и доставит истинное удовольствие.

ВЕСЕЛАЯ «КАРУСЕЛЬ»

Ну кто из нас не любит хрустящих сухариков? Они, конечно, друг другу рознь: есть соленые, есть пресные. Но самым чудесным на широкий потребительский вкус оказалось сухарное печенье от ОАО «Невские берега» – «Карусель». Отведав это лакомство на основе не какого-нибудь, а кекового теста, щедро сдобренного изюмом, вы почувствуете прилив сил и эмоций, как будто только что прокатились на веселой детской карусели.

И это еще не все новинки. Несомненно, вам прибавит аппетита печенье «Аппетитное». Большое удовольствие доставит печенье «Малютка» и многие другие кондитерские изделия сладкой фабрики. Словом, ешьте на здоровье домашнюю выпечку с родных «Невских берегов».

Подготовила Дарья ДЕДОВА



Пудинг рисовый

Торт «Манник» с глазурью



ДАЧНЫЙ ВОПРОС

ЛУЧШИЕ СЕМЕНА — В «ДОМЕ СЕМЯН»!

На протяжении 75 лет многие жители Санкт-Петербурга и Ленинградской области каждую весну покупают семена только в компании «ДОМ СЕМЯН».

«Домом» эти магазины зовутся неспроста. Ведь что такое ДОМ? Это тепло и уют, где тебя холят и лелеют, чтобы потом ты, окрепший, прочно стоящий на ногах, мог идти по жизни сам.

Так вот, перед тем как семена из «ДОМА СЕМЯН» отправляются на сельхозпредприятия Ленинградской области (60% хозяйств пользуются услугами компании «ДОМ СЕМЯН») либо в руки садоводов, они проходят длительную подготовку. Выращенные семена чистятся, калибруются, проверяются на всхожесть и сортовую чистоту, на карантинные болезни, а только потом фасуются и поступают на реализацию.

Во все, даже самые трудные времена, в компании «ДОМ СЕМЯН» продукцию выпускали только по государственным стандартам. Не так давно на предприятии появилась и собственная аккредитованная лаборатория по проверке качества семян.



Что посеешь, то и пожнешь!



Прежде чем в наших руках окажутся сочный томат, сладкий перчик или хрустящий огурец, они должны вырасти из... хрупкого семечка. Его выбор – дело не простое.

КОНСУЛЬТАЦИИ – БЕСПЛАТНО!

Если в крупных хозяйствах Ленинградской области агрономы знают, чего им надобно, то садоводы-любители не всегда могут точно сказать, что же они хотят вырастить на своем приусадебном участке. Для покупателей компания «ДОМ СЕМЯН» в каждом из шести фирменных магазинов проводит бесплатные консультации. Благодарности в адрес фирмы льются рекой. У кого-то после разъяснений специалиста впервые возшла брюссельская капуста, у кого-то небывалый урожай дали огурцы, перечислять можно бесконечно.

Довольны покупатели и ценами на семена. «ДОМ СЕМЯН» – социально ориентированная компания. Ведь семена, как и хлеб, для нашей страны – товар стратегического назначения.

ХИТЫ СЕЗОНА — «МИХАЛЫЧ» И «КУЗЬМИЧ»

Магазины «ДОМ СЕМЯН» славятся своим широким ассортиментом посевного материала – свыше 1500 наименований семян овощей, цветов, газонных трав. Часть из них выведена собственными селекционерами, часть – продукция других отечественных и зарубежных компаний.

В этом сезоне петербургским садоводам-огородникам «ДОМ СЕМЯН» предложил новую, по-своему уникальную коллекцию

сладких толстостенных перцев. «Рембо», «Сандра», «Рубиновые звезды», «Марабу» в одночасье стали лидерами продаж. Вмиг были раскуплены и гибридные самоопыляемые огурцы «Михалыч» и «Кузьмич». Конкуренцию им составил сортовой огурчик «Деревенский».

Ах, какие урожаи томатов сулят семена таких сортов как «Лисичка», «Любань», «Перчик», «Северный румянец», «Павловская роза». Специалисты «ДОМА СЕМЯН» рекомендуют обратить внимание на недавно выведенный сорт «Сумочка», который появится в продаже в следующем сезоне. Крупный красный мясистый томат отлично подойдет как для употребления в свежем виде и для консервации.

Отличной всхожестью, вкусом и внешним видом порадует морковь «Яя» F1, «Нектар» F1 и сортовая «Нанико».

Кто не хочет побаловать себя красным, выровненным, да еще и не трескающимся редисом? К вашим услугам такие сорта весеннего овоща как «Лидия», «Фараон» и «Игорек».

Диетологи рекомендуют использовать в своем рационе листья салата. В них много фолиевой кислоты, которая регулирует обмен веществ, участвует в работе нервной и кровяной систем, а также витамины А и С; калий, кальций, магний, йод, железо. Специалисты «ДОМА СЕМЯН» советуют вырастить у себя на участке либо кочанные салаты «Маугли» и «Айсберг», либо листовую «Грюнетту». Не пожалейте, если попробуете и полукочанный салат «Джентелину».



ЦВЕТОЧНЫЙ КАЛЕЙДОСКОП

Для любителей цветов «ДОМ СЕМЯН» предлагает особый посевной материал – готовые смеси из однолетних цветов, которые на протяжении многих лет держат лидерство по популярности в среде садоводов. Красочные баночки с удобными дозаторами содержат до 16 сортов семян, которые предназначены для создания ярких цветочных полей или лужаек на приусадебной территории и придорожных участках. Их главное свойство – эффект непрерывного цветения получившейся композиции. И так, специально для вас – готовые смеси из однолетников «Бабушкин садик», «Цветочная поляна», и «Цветущий плетень». Высеять цветочные смеси можно будет уже в начале мая. Кстати, они станут отличным подарком на майские праздники для ваших друзей и родных.

Добро пожаловать в магазины «ДОМ СЕМЯН»!

К дачному сезону готовилась Дарья ДЕДОВА

Адреса магазинов «Дом семян»: • Садовая ул., д. 35; • В.О. Большой пр., д. 24; • ул. Стахановцев, д. 18; • Комендантский пр., д. 10/1; • ул. Олеко Дундича, д. 36/1; • Парнас, 1-й Верхний пер., д. 8. • Телефон (812) 633-09-23

НОВОСТИ КОНДИТЕРСКОГО РЫНКА

Какие лакомства будут востребованы в новом сезоне, корреспондент «ПК» попыталась выяснить на одном из кондитерских предприятий Северной столицы.

«Невский пекарь»: законодатель сладкой моды

Весной хочется чего-то яркого, эмоционального. Меняются даже вкусовые предпочтения. Кондитеры компании «НЕВСКИЙ ПЕКАРЬ» учли эту сезонную особенность и создали новую, весенне-летнюю коллекцию тортов.

Весной особенно хочется любить и быть любимым. Вот-вот за углом встретишь прекрасную Незнакомку. Ветер донесет до тебя волшебное и звучное имя Мэри. Осторожно! Может обольстить и коварная Куртизанка. И даже если этим мечтам не суждено сбыться, специалисты «Невского пекаря» позаботились о том, чтобы каждый из мужчин, а также их настоящие и будущие половинки, смогли почувствовать себя самыми счастливыми этими весной и летом. Для этого и была создана серия кондитерских лакомств необычного дизайна и экзотического вкуса: «Незнакомка», «Мэри» и «Куртизанка».



ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ

Впервые этой весной на кондитерском производстве освоен выпуск домашнего торта «Дамские пальчики». Технологи признаются, что не спешат пополнять ассортимент за счет хорошо известных домашних рецептов. Ведь процесс приготовления таких тортов очень трудоемкий.

Но для «Дамских пальчиков» специалисты компании «Невский пекарь» сделали исключение. И сегодня любой житель Северной столицы может побаловать себя воздушным заварным тестом в легком сметанном креме. От такого лакомства не откажутся даже те, кто сидит на диете. Продукты только натуральные, рецептура соответствует отраслевым стандартам, которые практически идентичны государственным. А потому торт «Дамские пальчики» от ООО «Невский пекарь» полностью оправдывает ожидания всех, кто хотя бы раз пробовал это лакомство в домашнем исполнении. Ну, может быть, выглядит элегантнее (не в обиду домашним хозяйкам).

Сегодня «Дамские пальчики» выпускаются на кондитерском предприятии в трех вариантах: со вкусом клубники, ванили и сгущенки. Да к тому же в новой нарядной упаковке. Ведь компания в преддверии весны сменила свои цвета. Теперь кондитерскую продукцию от «Невского пекаря» легко узнать по нежно-персиковому оттенку на логотипе и упаковке.

Сладкую моду изучала Римма ВИКУЛИНА

ВПЕРВЫЕ В РОССИИ. НОВИНКА ОТ КОМПАНИИ «ЛАКТИС»

Впервые представленный в России на «Новгородском застолье» новый продукт от компании «Лактис» можно считать поистине инновационным, причем не только на российском, но и на зарубежном рынках. Речь идет о «цельном» молоке длительного хранения под торговой маркой «Снежок», в кувшинах Ecolan™ Air Aseptic. Появление на рынке нового продукта обусловлено многолетним сотрудничеством «Лактиса» со шведским производителем оборудования «Ecolan». Разработавшие новую упаковку молока зарубежные партнеры, проводили тендер среди предприятий Европы и России. По результатам тендера выбрали в качестве экспериментальной площадки новгородское предприятие. Первая в мире линия, работающая на «Лактисе» в тестовом режиме, разливает и упаковывает молоко в асептических условиях в гибкую упаковку кувшин со специальным барьерным слоем для длительной защиты продукта. В таком кувшине, удобном и прочном, продукт может храниться до 6 месяцев, без холодильника, сохраняя все полезные свойства молока. Для производства продукта «Молоко цельное ультрапастеризованное» под ТМ «Снежок» отбирается молоко высшего качества от лучших сельскохозяйственных предприятий. Отличительной особенностью цельного молока является то, что жир в нем не регулируется до заданного значения, как в других продуктах, а свежее молоко от хозяйств сразу проверяется по качеству и поступает на термообработку и розлив.

Новгородский завод «Лактис» применяет технологии, которые полностью в асептических условиях максимально сохраняют витамины, ферменты и другие биологически активные вещества натурального коровьего молока.

Компания «Лактис» дорожит добрым именем своей качественной продукции, поэтому с успехом выполняет основную задачу – максимальное удовлетворение желаний потребителей путем выпуска не только вкусных, но и

натуральных продуктов. На ЗАО «Лактис» для производства молочных продуктов используется только натуральное молоко. Все молочные продукты компании не содержат соевых или других растительных добавок, а также заменителей молочного жира, не используются консерванты.



Сегодня «Молоко цельное ультрапастеризованное ТМ «Снежок» широко представлено в розничных магазинах Санкт-Петербурга, а так же в торговых сетях «Квартал» и «Карусель». Высокое качество нового продукта петербуржцы оценили на «отлично».



Представительство в Санкт-Петербурге:
ул. Предпортовая, д. 3, т. (812) 495-64-20
www.lactis.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ЭНЕРГИЯ ПРОРАСТАНИЯ РАВНА... НУЛЮ

В технолого-аналитической лаборатории отдела семеноводства филиала ФГУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области, куда общественной закупочной комиссией были доставлены 8 образцов семян астр, образцы исследовались по двум показателям. Первый из них – всхожесть. Согласно ГОСТ 12260-81 этот показатель не может быть ниже 40%. То есть эксперты смотрят, какой процент семян от засеянных взшел в положенные сроки. Для астр это 10 суток при температуре воздуха 200С.

Другой важный показатель – «энергия прорастания». Он определяет дружность всходов – одновременное проклевывание росточков. Если есть явные лидеры и явные отстающие, значит, у семян есть проблемы. Тем не менее в документах показатель «энергии прорастания» не нормируется, но специалисты лаборатории поясняют, что в идеале разница между всхожестью и энергией прорастания не должна превышать 5–7%. Увы, на практике это случается очень редко.

Вот, к примеру, астра «Матсумото лососевая» фирмы «Российские семена» показала всхожесть выше среднего – 70%, то есть жизнеспособными оказались только 70 процентов посеянных семян. А вот о дружности всходов речь не идет вовсе – энергия прорастания равняется нулю. В итоге специалисты технолого-аналитической лаборато-

Семена, обработанные плазмой, — сила и энергия!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» накануне дачного сезона провела независимую экспертизу семян астр. Гарантированно высокую всхожесть показали лишь 60% образцов.

рии поставили продукции «четверку», да еще и с минусом. Семена компании ССФ «Гавриш» были оценены лишь на «тройку». Астра «Фламинго розовая» показала наихудший результат по испытываемому показателю. Всхожесть составила всего 55%, энергия прорастания – 0.

ВЫСОКИЕ ТЕХНОЛОГИИ СЕМНОВОДСТВА

Если вы думаете, что плазменными бывают только мониторы и телевизоры, то глубоко ошибаетесь. Прогресс дошел до того, что нынче плазменными стали и семена. Пока в России их обрабатывают плазмой только на одном предприятии. «Эффект – потрясающий», – выносят свой вердикт специалисты лаборатории. Закаленные таким образом семена приобретают устойчивый иммунитет к широкому спектру инфекций и показывают высокие результаты по всхожести и энергии прорастания. Подтверждение тому астра «Эрфуртский Карлик». Всхожесть – 88%, энергия прорастания – 70%.

И даже несмотря на то что семена проращивались в лабораторных, по сути идеальных, условиях, это залог их успешного всхода и в домашней обстановке.

Руководитель филиала ФГУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области Елена Павлова отмечает, что сегодня в продаже много семян, обработанных специальными химическими препаратами, которые также увеличивают жизнестойкость семян.

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБИРАТЬ?

Срок хранения семян астр не может превышать двух лет, и это при условии их высокой всхожести. Если она понижена, то есть в диапазоне от 40 до 60%, сроки уменьшаются вдвое. К сожалению, сегодня производители не выносят на упаковку сведения о всхожести семян, как это было еще 10 лет назад. Но все же эти сведения можно узнать, попросив у продавца сводное свидетельство, в котором в обязательном порядке должно быть указано: культура и сорт; репродукция; но-

мер партии; всхожесть; номер и срок действия документа о качестве; номер по Госреестру или наименование организации, выдавшей или продлившей документ; объем реализованных семян (количество пакетов).

Специалисты технолого-аналитической лаборатории рекомендуют отказаться от покупки, если по каким-то причинам продавец не может предоставить эту бумагу. Обратите внимание и на условия реализации товара. Увы, после отмены в начале 2000-х лицензирования фирм, реализующих семена, режим хранения посевного материала оставляет желать лучшего. А потому оптимальным вариантом будет обращение в специализированные магазины.

Упаковка – это лицо семян. Проверьте, чтобы на ней были указаны адрес и телефон фирмы-продавца, культура, сорт или гибрид, номер партии, масса семян в пакете (г) или количество штук, срок реализации, обозначение стандарта, в соответствии с которым выпущены семена и номер фасовщика.

Не все фирмы, чьи семена подвергались лабораторным исследованиям, соблюли правила маркировки. Так, у

пяти фирм отсутствовали сведения о номере фасовщика.

СОЛНЦЕ, ВОЗДУХ И ВОДА — АСТРЫ ЛУЧШИЕ ДРУЗЬЯ

Итак, семена у вас в руках, по календарю самое время высевать рассаду «звездных цветов» – середина апреля, максимум начало мая. Астры – тепло- и светлюбивое растение, а потому необходимо дополнительное освещение – настольная лампа подойдет в самый раз. Проращивать семена лучше всего в индивидуальных кассетах, поместив в грунт 2–3 зернышка. Без подкормки не обойтись. Хотя бы раз в две недели астру нужно баловать быстрорастворимым комплексом минеральных удобрений.

Подготовила Дарья Дедова
СПб общественная организация потребителей «Общественный контроль» благодарит за проведенные испытания филиал ФГУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области и лично его руководителя Елену Павлову.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЕМЯН

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции данных предприятий-изготовителей.



Наименование продукта	Астра хризантемовидная «Сиам»	Астра «Сильвия»	Астра «Винный десерт»	Астра «Эрфуртский карлик»	Астра «Дюшес» темно-синяя	Астра китайская «Классик» голубая	Астра «Матсумото» лососевая	Астра «Фламинго» розовая
Производитель	000 «Сортсеменовощ», СПб	000 «Азлита», СПб	«Цветущий сад», Москва	000 «Агроника Плазменные семена», СПб	Агрофирма «Космея», СПб	000 «Биотехника», СПб	000 «РС - овощи и цветы», Москва	000 «Гавриш», Москва
Срок годности	до 12.2011	до 12.2010	до 12.2011	до 12.2011	до 12.2010	до 12.2009	до 12.2009	до 12.2012
Место закупки	М-н «Сортсеменовощ», ул. Стахановцев, 18	ТВЦ «Земледелец», Старо-Петергофский пр., 37	ТФ «Петербургские семена», Разъезжая ул., 46	ТВЦ «Земледелец», Старо-Петергофский пр., 37				
Цена	7-00	8-00	10-00	10-00	6-00	10-00	18-00	6-00
Количество, г или шт.	100 шт.	0,3 г	0,3 г	0,3 г	0,25 г	90 шт.	0,3 г	0,3 г
НД	ГОСТ 12260-81	ГОСТ 12260-81	ГОСТ 12260-81	ГОСТ 12260-81	ГОСТ 12260-81	ГОСТ 12260-81	ГОСТ 12260-81	ГОСТ 12260-81
Энергия прорастания, %	79	82	63	70	40	22	0	0
Всхожесть, %	88	85	92	88	80	68	70	55
Условия проращивания	10 суток при темп-ре 20 °С	10 суток при темп-ре 20 °С	10 суток при темп-ре 20 °С	10 суток при темп-ре 20 °С	10 суток при темп-ре 20 °С	10 суток при темп-ре 20 °С	10 суток при темп-ре 20 °С	10 суток при темп-ре 20 °С
Информация для потребителя (НД)	Адрес, телефон фирмы-продавца; культура; сорт, гибрид; номер партии; масса семян в пакете (г или шт.); номер фасовщика; обозначение стандарта; срок реализации семян							
Соответствие требованиям к маркировке (ГОСТ 2876.8-90)	Соответствует	Не указан номер фасовщика	Не указан номер фасовщика	Не указан номер фасовщика	Соответствует	Не указан номер фасовщика	Не указан номер фасовщика	Соответствует
Соответствие НД по всхожести	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Оценка «ПК»	отлично	отлично	отлично	отлично	отлично	хорошо	хорошо	удовлетворительно

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Об этом сообщила на заседании Ленинградской областной (региональной) комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов представитель ведомства Лариса Марценкевич.

Проверить пока заявления изготовителей невозможно, поскольку до сих пор отсутствует утвержденная методика определения доли сухого молока в молочных продуктах. Этим, кстати, умело пользуются сегодня отдельные недобросовестные изготовители. Но на территории Ленинградской области подобные факты пока не отмечены.

По-прежнему актуальным остается вопрос перехода изготовителей молочных продуктов с ГОСТов и ТУ на технический регламент. Несмотря на то что Федеральный закон № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» вступил в силу 19 декабря 2008 г., только 36% областных молокопродуктов выпускается сегодня по новому документу. Из 30 предприятий только 15 перешли на новую упаковку. Полностью в соответствии с техрегламентом выпускают свою продукцию только Комбинат

Сухое молоко... убежало?

По данным Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, ни одно из молокоперерабатывающих предприятий региона официально не производит продукцию на основе сухого молока.

детского питания, Гатчинский молочный завод, «Галактика» и «Микельанджело».

В 1-м квартале 2009 г. по результатам внеплановых проверок Управление Роспотребнадзора провело 33 проверки розничных магазинов, забрало семь наименований продукции (все – по несоответствующей маркировке на упаковке), наложило восемь штрафов. Основные нарушения: отсутствие на упаковке знака соответствия техническому регламенту, нет расфасовки МДЖ (массовая доля жира) и некоторые другие.

О том, что методика определения сухого молока должна появиться уже этим летом, рассказала Светлана Соловьева, заместитель генерального директора ФГУ «Тест-С.-Петербург». В то же время она выразила беспокойство в связи с тем, что № 88-ФЗ «Технический

регламент на молоко и молочную продукцию» вышел настолько сырым, что уже сейчас к нему полным ходом готовятся многочисленные поправки. Очевидно, что в таком виде закон не будет работать, по крайней мере, в части защиты интересов потребителей. Например, в техническом регламенте количество белка у сметаны 20-процентной жирности установлено на уровне 1,2%. В то время как ГОСТ требовал от изготовителей держать белок на уровне 2,6%. К чему, как не к падению качества молочной продукции, может привести такой документ?

К сожалению, лоббирование бизнесом своих интересов ставит под угрозу эффективность вступающего в силу 29 апреля 2009 г. следующего по очереди пищевого закона – № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фрук-

тов и овощей» от 27.10.2008 г. По словам Светланы Соловьевой, там та же картина: требования по отдельным показателям качества снижены в два раза по сравнению с ГОСТом. Более того, например, в отношении соков, предназначенных для детского питания, технический регламент разрешает применять декларирование в качестве подтверждения соответствия продукции требованиям нового закона. По мнению Светланы Соловьевой, это ошибка, которую надо исправлять. Контроль за продукцией детского питания надо усиливать, а не ослаблять.

В скорейшем пересмотре, по мнению специалиста, нуждаются и штрафы, установленные КоАП. Сегодня они не представляют серьезной угрозы даже для мелких предпринимателей. Получается, что выгоднее заплатить мизерный штраф (до 3000 руб. на физическое лицо), чем работать честно, в соответствии с законом.

Кирилл ОРЛОВ





Еще не так давно считалось, что копчение способствует образованию в рыбе или мясе канцерогенных веществ, которые могут вызвать злокачественные опухоли. Последние исследования показали, что это не так. Копченая рыба не только не провоцирует образование опухолей, а наоборот — снижает количество холестерина в организме.



УДАРИМ КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ ПО ХОЛЕСТЕРИНУ!

В рыбе холодного копчения сохраняется большинство витаминов (в том числе А и D), которые содержатся в рыбьем жире и печени. Рыба легко переваривается, в ней содержатся практически те же витамины и полноценные белки, что и в мясе. Рыбная пища не способствует ожирению, так как в рыбе сравнительно мало углеводов и нет излишка жира. Калорийность рыбы в 4–5 раз ниже, чем мяса животных. Для полноценного питания хорошо разнообразить свой рацион рыбными блюдами. Нормальным считается потребление в год 30–40 кг рыбы, т. е. около 100 г в сутки.

Рыба горячего и холодного копчения — это питательный, вкусный продукт, готовый к употреблению без дополнительной кулинарной обработки. Различают два способа копчения: горячий и холодный.

При горячем копчении рыбу коптят при температуре воздуха от 75–80 до 120–130 °С. При этом рыба пропекается в собственном соку; температура в толще ее мяса к концу процесса копчения достигает 70–75 °С. Поверхность рыбы приобретает золотистую окраску, мясо ее пропитывается приятным ароматом копчености.

Рыбу холодного копчения выработывают из соленой рыбы, подвергая ее сначала отмачиванию, а затем копчению. Холодное копчение рыбы производят обычно при температуре 30–35 °С. В процессе холодного копчения рыба обезвоживается и пропитывается ароматическими веществами дыма. Однако окончательное формирование вкуса, аромата и консистенции мяса рыбы холодного копчения, называемое созреванием, происходит только через нескольких суток.

Этой весной ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» запускает экологически безопасную копильную линию, построенную с использованием оборудования признанных европейских производителей. Специальные печи позволяют выпускать рыбу как холодного, так и горячего копчения. В ассортименте появятся горбуша и треска горячего копчения, мойва холодного и горячего копчения, а также всеми любимая салака горячего копчения.

Для удобства рыба будет упаковываться в пластиковые прозрачные поддончики. Это позволит легко выбрать понравившуюся рыбку и сохранить ее «во всей красе» до того, как она порадует вас своим вкусом!

Анна ШЕВЕЛОВА

ЧИТАТЕЛЬ – ГАЗЕТА

«С друзьями мы часто покупаем в универсаме закуску к пиву под названием «ЗОЛОТИСТАЯ ЛАКЕДРА СУШЕНАЯ». Расскажите, пожалуйста, об этой рыбе и особенностях производства продукта, уж больно она вкусная!

С уважением, Крылов С. П.,
специалист по логистике».

Ответить на вопрос читателя «ПК» редакция попросила Ольгу ЯМЩИКОВУ, генерального директора ООО «АСТО», одного из крупнейших в регионе рыбоперерабатывающих предприятий.



Что это за птица такая, «Лакедра Золотистая»?

— «Лакедра Золотистая» — это подвид ставридовых, обитающих в Южно-Китайском море. Ближайший родственник «Лакедры Золотистой» — уже хорошо знакомый российскому потребителю «Желтый Полосатик».

Очень важно, что процесс изготовления сушеной «Лакедры Золотистой» принципиально отличается от производства других сушеных рыбопродуктов.

Первое принципиальное отличие — отбор сырья для производства. Например, ООО «АСТО» использует только сырье высшего сорта, имеющее градировку «А». Даже из 10 тонн сырья данной категории для сушки мы отбираем только 1 тонну. На выходе из 1 тонны мы получаем 150 килограммов готовой продукции.

Наши фабрики находятся прямо на берегу моря. С момента вылова до отбора и переработки сырья проходит не более одного часа. Это позволяет сохранить все полезные свойства, присущие морской рыбе, даже после процесса засолки и сушки.

Производство филе производится в цехах, построенных по последнему слову техники. Все

цеха сертифицированы по международному стандарту ISO 9001. Сами фабрики имеют EU Коды НК67 и НК128, что позволяет осуществлять экспорт данной продукции в страны ЕС.

В процессе производства мы не используем никакой химии и никаких консервирующих ингредиентов. Долгий срок хранения нашей продукции обусловлен минимальной влажностью, остающейся в готовой продукции, и превосходным качеством сырья.

Кроме прозрачности пакета гарантией качества продукции является отсутствие вакуумирования пакета. Многие производители дают срок годности своей рыбе в таких пакетах не более 4 месяцев. Мы уверены в полуторагодовом сроке годности, так как минимальная влажность нашей рыбы, полученная в процессе сушки, а также отличное исходное сырье позволяют ей сохранять свои потребительские свойства в течение 18 месяцев.

Попробуйте «Лакедру Золотистую», и вы убедитесь в ее превосходных вкусовых качествах и полезных свойствах, присущих настоящей морской рыбе.

Алиса САВЕЛЬЕВА

СОВЕТЫ ОТ «ДИЕТЫ»

В этом году «Диета» подготовила широчайший ассортимент сырых полуфабрикатов для шашлыка — гурманам и тем, кто не любит возиться с хлопотной подготовкой поездки на пикник.

Наши шашлыки уже замаринованы и сразу просятся на шампур!

1. «Для пикника» из шеи свиной 22,99 р./100 г;
2. «Особый» из лопатки свиной 18,99 р./100 г.
3. «Элитный» из свинины 27,99 р./100 г.
4. «Деликатесный» из окорока свиного 19,99 р./100 г.
5. «Любительский» из говядины 23,99 р./100 г.
6. «Шарден» из баранины 24,99 р./100 г.
7. «Чикенхауз» куриный 19,99 р./100 г.
8. Куриный на косточке 11,99 р./100 г.
9. «Фирменный» из филе индейки 21,99 р./100 г.
10. Шашлык из филе форели 43,99 р./100 г.
11. Колбаски для жарки «Нюрнбергские» 17,99 р./100 г.

ПОПРОБУЙТЕ НАШ НОВЫЙ РЕЦЕПТ: РАЗБОЙНИЧЬЕ ЖАРКОЕ

На 5 порций:

Говядина (вырезка, филей) 1 кг, шпик 200 г, хлеб ржаной 700 г, перец черный, соль.

Мясо нарезают из расчета два куска на порцию, слегка отбивают, солят и посыпают черным перцем. Копченый шпик нарезают также по два куска на порцию, слегка отбивают. Хлеб ржаной нарезают по три равных куска на порцию. Все нанизывают на шпажку в следующем порядке: хлеб, мясо, шпик и т. д. На конце шпажки должен быть хлеб. Жаркое обжаривают над раскаленными углями. Можно поджарить на сковороде с разогретым жиром и довести его до готовности в духовке. Подают с зеленым сладким перцем.

НА ПИКНИК С «ДИЕТОЙ»!!!

«ДИЕТА-18» БОРЕТСЯ С КРИЗИСОМ С ПОМОЩЬЮ ВЕСЕННЕГО НАСТРОЕНИЯ, СОЛНЕЧНЫХ ДНЕЙ, ХОРОШЕЙ КОМПАНИИ И сочного шашлыка!

ВКУСНЫЕ ШАШЛЫКИ В СЕТИ МАГАЗИНОВ «ДИЕТА-18» — ЭТО ВАШЕ И НАШЕ АНТИКРИЗИСНОЕ МЕНЮ, ОТВЕТ ВРЕМЕННЫМ ТРУДНОСТЯМ!

А ЕСЛИ ВЫ ДЕЛАЕТЕ ШАШЛЫКИ САМОСТОЯТЕЛЬНО — ДЛЯ ВАС ДЕЛЬНЫЕ СОВЕТЫ:

- Нанизывать кусочки на шампур нужно плотно друг к другу.
- Во время жарки шашлыка мясо поливают использованным маринадом, чтобы шашлык не был сухим.
- Чтобы шашлык был сочным, а корочка поджаристой, советуем добавить в маринад растительное масло.
- Если вы готовите шашлык из рыбы, то предварительно посыпьте куски филе солью и сахаром и оставьте на час. Затем промойте и замаринуйте. Тогда кусочки рыбы при жарке не будут разваливаться.



• Рекомендуем попробовать запеченные овощи: баклажаны, сладкие перцы — и шампиньоны.

ДЛЯ ОБРАЗЦОВОГО ПИКНИКА МЫ ПРИГОТОВИЛИ:

- сочное мясо для шашлыка;
- рыба и мясо для барбекю;
- угли и дрова для костра;
- ольховая стружка для копчения;
- шампур;
- а также все необходимые вкусные и качественные продукты.

В центральном магазине на Садовой ул., 38, ассортимент расширен деликатесными полуфабрикатами для барбекю в изысканных соусах.

Для многих горожан будет очень удобно по пути за город посетить магазины «Диета-18» на Б. Зелениной ул., 16, на ул. Савушкина, 15, или на Народной ул., 8.

АДРЕСА МАГАЗИНОВ «ДИЕТА-18»:

- Садовая ул., 38;
- пр. Стачек, 9б;
- Софийская ул., 39;
- Б. Зеленина ул., 16;
- Лиговский пр., 44;
- ул. Савушкина, 15;
- Народная ул., 8;
- Лиговский пр., 212;
- Кулинария, Гороховая ул., 45 (готовые блюда для пикника);
- Бистро «Семечки», Гороховая ул., 36 (готовые блюда).

Диета-18
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА