

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: в восьми из десяти образцов рыбных салатов, приобретенных в магазинах города, лаборатория ФБУ «Тест-С.-Петербург» обнаружила патогенную микрофлору, в том числе плесень, дрожжи, бактерии группы кишечных палочек и стафилококк.

КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА

СТАФИЛОКОКК

ДРОЖЖИ

ПЛЕСЕНЬ

САЛАТЫ СО СТАФИЛОКОККОМ – КУШАТЬ ПОДАНО!

СТР. 10–11

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сушки и печенье на фруктозе: можно ли верить упаковке?

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: экспертиза образцов кондитерских изделий на сахарозаменителях показала, что заявленная пищевая ценность 70% из них не соответствует результатам испытаний, то есть вводит потребителей в заблуждение.



СТР. 6–7

ВНИМАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ!



Туристам возместят реальный ущерб

Правительством РФ утверждены «Правила возмещения реального ущерба туристам и (или) иным заказчикам туристского продукта из денежных средств фонда персональной ответственности туроператора в сфере выездного туризма», которые вступают в силу с 1 января 2017 г.

СТР. 2

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

Как правильно выбрать детский новогодний подарок?

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 008/2011) «О безопасности игрушек» каждая игрушка или ее упаковка либо листок-вкладыш обязательно должны сопровождаться четкой, понятной, хорошо видимой, достоверной, несмываемой маркировкой. При покупке детской елочной игрушки следует обратить внимание на ее внешний вид, на отсутствие запаха и учитывать, что при покупке игрушки на улице из-за мороза запах можно не почувствовать.



СТР. 2

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Более 100 миллионов рублей штрафов

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило итоги своей работы за 10 месяцев 2016 г. За отчетный период плановые проверки составили 17,7% (1032), внеплановые – 82,3% (4808). Доля проверок, по итогам проведения которых выявлены правонарушения, – 72,6% (3961).



СТР. 2

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

www.spbkontrol.ru

ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНО!

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, ст. метро «Балтийская»

324-25-80

324-27-98

987-56-43

— КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК с 10.00 до 15.00 бесплатное составление документов для малоимущих граждан. Только по предварительной записи!

— БЕСПЛАТНАЯ судебная защита жильцов, пострадавших от протечек и заливов квартир!

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило итоги своей работы за 10 месяцев 2016 года.

Более 100 миллионов рублей штрафов

СУХИЕ ЦИФРЫ

За отчетный период плановые проверки составили 17,7% (1032), внеплановые – 82,3% (4808). Доля проверок, по итогам проведения которых выявлены правонарушения, – 72,6% (3961). При выявлении нарушений на одну плановую проверку в среднем наложено 6,6 наказаний, на одну внеплановую – 1,8.

Общее количество административных наказаний, наложенных по итогам проверок Управлением и судом по материалам Управления, – 12 022, в том числе по видам наказаний:

• административное приостановление деятельности – 127;

• конфискация предмета административного правонарушения – 15;

• предупреждение – 1042;

• административный штраф – 10 838.

В результате проведенных проверок и административных расследований Управлением вынесено 13 626 постановлений об административном наказании. Общая сумма наложенных штрафов за 10 месяцев 2016 года составила более 106 млн рублей.

ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ

Проведено порядка 860 проверок и административных расследований в отношении предприятий, занятых производством и оборотом пищевых продуктов. Нарушения выявлены в 76,8% проверенных объектов. Наибольший удельный вес нарушений на предприятиях был выявлен при контроле за техническими регламентами о безопасности пищевой продукции (53,6%), о безопасности молока и молочной продукции (31,6%), по маркировке – 21,9%.

В ходе проверок проведены лабораторные исследования 9372 проб пищевых продуктов. Несосто-

ветствие продукции гигиеническим нормативам установлено в 3,8% исследованных проб.

Наибольший удельный вес несоответствующей продукции составили молоко и молочная продукция – 9,3%, мясо и мясопродукты – 4,2%, маркировка пищевой продукции не соответствовала в 4,1% случаев.

По результатам проверок в отношении виновных лиц составлено 853 протокола об административном правонарушении. По результатам рассмотрения протоколов Управлением вынесено 746 постановлений о привлечении к административной ответственности в виде штрафов на общую сумму более 24 млн рублей. В 22 случаях по решению суда конфискована пищевая продукция на общую сумму 3 911 000 рублей. Выдано 987 предписаний об устранении выявленных нарушений, в том числе 23 – о прекращении действия деклараций о соответствии, 136 – о приостановлении реализации пищевой продукции. Изъято из оборота 409,6 тонн пищевой продукции, находящейся в обороте с нарушением обязательных требований.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Выявлены нарушения санитарных норм в детских домах

В 2016 году Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу осуществлено 52 плановые и внеплановые проверки в отношении 46 внешкольных учреждений.

В ходе проверок были выявлены нарушения санитарного законодательства, в том числе в части неудовлетворительного санитарного содержания помещений: некачественно проводится текущая уборка учебных кабинетов, несвоевременно осуществляется замена неисправных ламп в осветительных приборах, в связи с чем уровни искусственной освещенности не соответствуют нормативам. Также были установлены нарушения законодательства в сфере защиты прав потребителей: не в полном объеме предоставляется информация потребителю об оказываемых услугах на вывесках и стендах учреждений, в договор на оказание платных образовательных услуг включаются условия, ущемляющие права потребителя.

За выявленные нарушения к юридическим лицам и ответственным должностным лицам применено 114 мер административного принуждения в виде общего штрафа на сумму 759 000 рублей.

Кирилл ОРЛОВ



НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Правительством РФ утверждены «Правила возмещения реального ущерба туристам и (или) иным заказчикам туристского продукта из денежных средств фонда персональной ответственности туроператора в сфере выездного туризма», которые вступают в силу с 1 января 2017 года.

Под реальным ущербом, подлежащим возмещению, понимаются расходы туриста в соответствии с договором о реализации туристского продукта.

В состав реального ущерба входят не только фактически понесенные соответствующим лицом расходы, но и расходы, которые это лицо должно бу-

Туристам возместят реальный ущерб

дет произвести для восстановления нарушенного права (п. 13 Постановления Пленума Верховного суда РФ от 23.06.2015 № 25 «О применении судами некоторых положений раздела 1 части первой Гражданского кодекса Российской Федерации»).

Правилами также утвержден перечень информации, которая должна содержаться в требованиях о возмещении денежных средств, и перечень прилагаемых к требованию документов: копия паспорта, копия договора о реализации туристского продукта (на руках необходимо иметь оригинал договора), документы, подтверждающие реальный ущерб или надлежащим образом удостоверенные копии таких документов.

Деятельность по возмещению реального ущерба возложена на объединение туроператоров. Информация о членстве туроператора, осуществляющего деятельность в сфере выездного туризма, в объединении туроператоров в сфере выездного туризма размещается на сайте Федерального агентства по туризму.

В соответствии с п. 11 Правил на объединение туроператоров возлагается обязанность разместить на своем официальном сайте уведомление о дате начала сбора требований о возмещении денежных средств. В течение 90 рабочих дней с наступления объявленной даты формируется реестр туристов, предъявивших свои материальные требования

в установленном порядке, после чего в течение 10 рабочих дней осуществляется процедура рассмотрения требований и принятия решений о возмещении реального ущерба.

При принятии положительного решения о возмещении реального ущерба денежные средства перечисляются на банковский счет туриста. Решение об отказе в таком возмещении может быть обжаловано путем направления заявления в объединение туроператоров в течение 30 рабочих дней со дня принятия обжалуемого решения. Срок рассмотрения такого заявления не может превышать 5 рабочих дней.

Кирилл ОРЛОВ

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на лечение, образование и покупку недвижимости. Подскажите, каким образом можно получить этот налоговый вычет.

Ирина Каткова, г. Колпино

ИТАК, ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного,

и у вас сохранились подтверждающие это документы, **вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!** Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Справки по тел. 8-911-121-00-66

ВНИМАНИЕ РОДИТЕЛИ!

Безопаснее всего приобретать детские подарки в местах организованной торговли (магазинах, супермаркетах, официальных рынках). Сладкий новогодний подарок чаще всего состоит из набора кондитерских изделий различных видов и наименований. Также очень популярны сладкие подарки, упакованные в мягкую игрушку. Новогодние подарки не должны содержать скоропортящихся продуктов, таких как кремовые кондитерские изделия.

СЛАДКИЕ ПОДАРКИ

В Управлении Роспотребнадзора по Ленинградской области напоминают: первое, на что нужно обратить внимание, это наличие четкой, легко читаемой маркировки (этикетки), которая содержит информацию о продукте на русском языке. В маркировке кондитерских изделий обязательно должна содержаться следующая информация: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя и организации на территории РФ, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей; масса нетто; товарный знак изготовителя (при наличии); состав продукта; пищевая ценность; условия хранения; срок годности или срок хранения (для карамели и драже); обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен

Как правильно выбрать детский новогодний подарок

и может быть идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия.

Для кондитерских наборов, состоящих из различных видов и наименований изделий, кроме вышеперечисленных требований указываются также: общий состав ингредиентов всех изделий, входящих в данный набор (без указания состава каждого конкретного наименования изделия); средневзвешенная пищевая ценность входящих в набор изделий (без указания пищевой ценности каждого конкретного наименования изделия).

Если вы приобретаете новогодний подарок в мягкой игрушке, не забывайте, что она не должна содержать в наполнителе твердых или острых инородных предметов. Швы мягконабивной игрушки должны быть прочными. Кроме того, на ней должна быть отдельная маркировка – четкая, легко читаемая и на русском языке. В маркировке указываются: наименование игрушки; наименование страны, где изготовлена игрушка; наименование и местонахождение изготовителя (уполномоченного изготовителем лица), импортера, информация для связи с ними; товарный знак изготовителя (при наличии); минимальный возраст

ребенка, для которого предназначена игрушка (возможна пиктограмма, обозначающая возраст ребенка); основной конструкционный материал (для детей до 3 лет); способы ухода за игрушкой (при необходимости); дата изготовления (месяц, год); срок службы или срок годности; условия хранения (при необходимости).

Игрушка может находиться и в самом подарке (например, небольшая кукла или машинка). Требования к ней такие же, как и к мягкой игрушке-упаковке. При покупке новогоднего подарка покупателям предоставляется возможность самостоятельно или с помощью продавцов ознакомиться с ним.

При выборе сладкого новогоднего подарка необходимо обратить внимание и на прочность упаковки. Содержимое (конфеты и другие сладости) должно быть хорошо защищено от внешнего воздействия, упаковка должна быть плотно закрытой, не мятой и не деформированной.

Сладкие новогодние подарки подлежат возврату или обмену в случае, если оказались некачественными. Потребитель имеет право вернуть потраченные деньги, заменить некачественный товар на доброкачественный этой

же марки либо обменять его на товар другой марки с соответствующим перерасчетом стоимости (ст. 18 закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»).

ЕЛОЧНЫЕ ИГРУШКИ

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 008/2011) «О безопасности игрушек» каждая игрушка или ее упаковка либо листок-вкладыш обязательно должны сопровождаться четкой, понятной, хорошо видимой, достоверной, несмываемой маркировкой.

При покупке детской елочной игрушки следует обратить внимание на ее внешний вид, на отсутствие запаха и учитывать, что при покупке игрушки на улице из-за мороза запах можно не почувствовать.

Необходимо также проверить елочную игрушку на ощупь. Лучше отказаться от покупки, если будет выявлено, что осыпаются бусинки и краска, которые к тому же оставляют следы на руке. Покрытие игрушки должно быть стойким к действию слюны, пота и влажной обработке.

Игрушка должна быть крепкой: необходимо проверить, надежно ли держатся ее элементы крепления.

Алиса САВЕЛЬЕВА



Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Ажентьев
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, Валентина Орлова
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № ПУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской области.

Адрес редакции и издателя: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО
Тел./факс редакции: (812) 324-25-88
Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88, 251-88-83
E-mail: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

Схема распространения:
– подписка: индекс – 38531;
– универсамы, универмаги и магазины города;
– торговые сети



Отдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46
Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ◆, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер подписан к печати 09.12.2016 г.

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-7620/11

Тираж номера 50 000 экз.

Комитет по развитию предпринимательства
и потребительского рынка Санкт-Петербурга



Петербургская
марка
качества

**МОЙ ВЫБОР —
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ**

www.quality.spb.ru

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Иногда перед нами встает выбор: что подарить человеку, у которого всё есть? Как угодить ценителю красивых и оригинальных подарков со столь взыскательным вкусом? Если вы выбираете статусный подарок, который должен запомниться надолго, обратите внимание на оригинальные рамки с гильошированной эмалью, которые предлагает петербургская компания «Русские самоцветы» – одно из ведущих ювелирных предприятий России.



**«Русские самоцветы» –
подарок для самых близких!**

Латунная позолоченная рамка декорирована изумительной эмалью, выполненной в сложной и эффектной технике гильоше в нескольких цветовых решениях.

Название этой техники декора происходит от французского слова *guilloche* – узор из волнистых линий. Столь многогранный и изысканный эффект получается так: сначала с помощью станка выполняется гравировка по металлу, чтобы заложить будущий узор. Он может быть волнистым, спиралевидным, и каждый узор создает уникальный глубокий эффект. Затем эмальеры вручную смешивают нужный оттенок эмали и наносят на гравировку, после чего изделие подвергают термической обработке при высоких температурах. На завершающем этапе на изделие

наносит глянцевое покрытие, чтобы рисунок получил объем и заиграл.

Эта технология зародилась во Франции, но наиболее широкое распространение получила в российских ювелирных мастерских Карла Фаберже. Знаменитые яйца Фаберже для царской семьи зачастую украшались эмалью гильоше, что добавляло им изящества и роскоши.

«Русские самоцветы» как продолжатели традиции знаменитого ювелира выпускают украшения и предметы интерьера, где применяется эта техника. Фотография в подобной рамке будет выглядеть достойно и оригинально. Такой подарок станет особенно приятным в новогоднюю ночь или Рождество.

ОАО «Русские самоцветы»

Лэнд
СУПЕРМАРКЕТЫ

**Подарочные карты «Лэнд» –
подарок, который придется по вкусу!**



Закажите подарочные карты по телефону +7 (921) 091-92-29
land24.ru | supermarket-land.ru

РОЗНИЧНАЯ СЕТЬ

Конец декабря для многих традиционно превращается в период хоть и приятных, но утомительных хлопот. Нужно купить подарки близким и знакомым, запастись разнообразными продуктами, приготовить новогодние блюда. Если вы хотите сэкономить время и силы, запланируйте поездку в универсам «Пулковский», где не только сможете выбрать продукты для новогоднего меню, но и «закрыть» вопрос с новогодними подарками, которых здесь великое множество.

Универсам «Пулковский» – праздник, который всегда с тобой!

Открытый более 35 лет назад и сразу ставший популярным у горожан «Пулковский» и сегодня привлекает не только жителей окрестных домов, но и покупателей из других районов города. Ведь здесь работают великолепный кондитерский цех и цех кулинарии. Причем приобрести можно не только ту продукцию, которая есть в наличии, но и сделать индивидуальный заказ.

«Каждое такое обращение мы воспринимаем как возможность подарить нашему клиенту праздник», – говорят в кондитерском цехе универсама «Пулковский». В том, что кондитеры универсама – настоящие кудесники, сомневаться не приходится – достаточно почитать отзывы покупателей: «Купил вкуснейший свежий торт на день рождения ребенку!», «Несколько раз в неделю заезжаем к вам в магазин. Очень нравится кондитерский отдел».

«Пулковский» – это настоящее раздолье для гурмана. Здесь богатый выбор фермерских мясных



продуктов – от говядины и свинины до молочных поросят, гусей и аппетитных индеек, которые так и тянет приготовить к Рождеству. Поклонникам деликатесов в универсаме предложат ягнятину из Исландии или нежнейшую рыбу – охлажденную, слабой соли или копченую. Пожалуй, только в «Пулковском» такой большой выбор натуральных сладостей – например, настоящей яблочной пастилы. И, конечно, будут довольны широким выбором любители свежих овощей и фруктов.

Качественный и разнообразный ассортимент продуктов, приятная атмосфера, внимательный персонал – слагаемые успеха «Пулковского». Здесь рады каждому покупателю: постоянные клиенты получают карту на скидку до 7%, а пенсионеры имеют скидки в будние дни. «Пулковский» делает всё возможное, чтобы поход за покупками каждый раз был комфортным, желанным и праздничным!

Мила ДЕМЬЯНОВА



ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Анчоусы – доступно, вкусно, быстро!



Впереди новогодние каникулы, но маленький праздник хочется устроить себе уже сегодня! И поможет вам в этом петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

МАЛЕНЬКАЯ РЫБКА, НО ПОЛЕЗНАЯ

Не тратя больших денег, можно позволить сделать свой стол не только разнообразным и аппетитным, но и полезным.

Возьмем, к примеру, анчоусы. Это маленькие серебристые рыбки с зеленовато-черной полосой вдоль хребта. Они во всём мире справедливо считаются деликатесом – острой рыбной закуской.

Наименование «анчоус» со временем стало обозначать лишь способ приготовления продукта из салаки или из другой мелкой рыбки. Обычно сырьем для производства является килька, которая при добавлении пряностей и определенной технологии посола приобретает вкус, наиболее близкий ко вкусу настоящего анчоуса, – мягкий, нежный и в то же время острый. Рыбка буквально тает во рту.

Килька содержит большое количество полиненасыщенных жирных кислот, которые при расщеплении дают много энергии, направленной прежде всего на передачу нервных импульсов между нейронами головного мозга. Это, в свою очередь, позволяет человеку быстрее получать и обрабатывать информацию, ускоряет его мыслительные процессы, усиливает память.

Полезные свойства кильки также обусловлены большим содержанием кальция, который необходим организму для полноценной работы многих органов и систем. Человек напрямую зависит от поступления в организм этого ценного микроэлемента, так как он оказывает влияние на формирование костной ткани.

Анчоусы – универсальный компонент для любой закуски: и с картошечкой хороши, и бутерброд с ними будет превосходен.

РЕЦЕПТЫ «ПК»

Анчоусы и желтки сваренных яиц измельчите в блендере. В кастрюлю положите размягченное сливочное масло, добавьте измельченную анчоусную смесь и взбейте. Вариант для тех, кто любит «поострее»: к получившейся смеси можно добавить нарезанные корнишоны, уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо взбить. Затем сварить 5–6 яиц до крутого состояния, охладить, очистить и нарезать вдоль на две части. Вынуть желтки и растереть их вилкой. Добавить соль, черный перец и лимонный сок по вкусу. Полученный фарш хорошо размешать и наполнить половинки белков. Отличная закуска готова!

Любите майонез, но хочется попробовать чего-то новенького? Еще в Древней Греции анчоусы использовались для приготовления пикантного соуса. Попробуйте сделать «античный» соус! Для этого добавьте в майонез измельченные анчоусы и мелко нарезанный зеленый лук, перемешайте в блендере. Получившийся соус можно использовать для приготовления салатов – например, «Цезарь».

Это самые простые варианты новых блюд, которые не отнимут у вас много времени, но подарят вам и вашим близким приятные и вкусные мгновения и в будни, и в праздники!

Анна ШЕВЕЛОВА



ВЫРАБОТАНО В МОРЕ



ОПТОВЫЕ ПОСТАВКИ ПРОДУКЦИИ:

группа рыболовных компаний «ФЭСТ», г. Мурманск,

тел. 8-800-250-08-88, факс: 8-8152-45-98-94,

сайт: www.fest.msk.ru, электронная почта: fest@uk.msk.ru



С Новым годом!



**ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»
пр. Просвещения, 74**

**Поздравляем с наступающим
Новым годом, приглашаем
за покупками!**

**Качество -
наша традиция!**



**ЛУЖСКИЙ
КОНСЕРВНЫЙ
ЗАВОД**



**ПО "Лужский консервный завод"
Ленинградская область, г. Луга,
Ленинградское шоссе, дом 18а
www.lkz.su; info@lkz.su
(812) 385-92-40**

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СУШКИ НА ФРУКТОЗЕ: МОЖНО ЛИ ВЕРИТЬ УПАКОВКЕ?



Экспертиза образцов кондитерских изделий на сахарозаменителях показала, что заявленная пищевая ценность 70% из них не соответствует результатам испытаний, то есть вводит потребителей в заблуждение

Всемирная организация здравоохранения настоятельно рекомендует снизить количество сахара в рационе каждого человека до 50 г в сутки (примерно шесть чайных ложек). При этом речь идет не только о сахаре в чистом виде, но и о сахаре, который содержится в большинстве потребляемых нами пищевых продуктов: хлебе, макаронах, соках, йогуртах, газированных и алкогольных напитках и так далее.

Альтернативой вредному рафинаду для любителей сладкой жизни могут стать сахарозаменители – благо сегодня на прилавках магазинов, как обещают изготовители, продуктов без сахара предостаточно. Именно им и решили устроить проверку активисты Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». Десять образцов кондитерских изделий – сушки, печенье, сухари, мармелад, зефир, изготовленных на основе сахарозаменителей, были приобретены в магазинах Петербурга и направлены в испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» («ПЕТЭКС») для проведения неза-

висимой экспертизы. В ходе испытаний оказалось, что пищевая ценность семи проверенных образцов не соответствует данным маркировки. А ведь для многих потребителей эти данные жизненно важны.

КОГДА САХАРА БОЯТСЯ КАК ОГНЯ

Героиня культовой советской комедии «Любовь и голуби» называет сахар «сладким ядом». В Петербурге проживает больше 100 тысяч человек, для которых такое сравнение – не шутка. Это больные сахарным диабетом, которым врачи категорически не рекомендуют употреблять сахар, повышающий уровень глюкозы в крови. Приходится выбирать продукты на сахарозаменителях. Однако, как отмечают специалисты, фруктоза в число безопасных подсластителей не входит.

– Я своим пациентам продукты на фруктозе стараюсь не рекомендовать, – говорит **главный диabetолог Санкт-Петербурга, заведующая Санкт-**



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА ФРУКТОЗЕ, ТУ



Наименование продукта	Печенье сдобное «Чиперс» на фруктозе с добавлением овсяных и ржаных хлопьев «Хлебный Спас»	Подушечки хрустящие из Муroma на фруктозе хрустящие с начинкой. Шоколадные	Сушка «Диетическая» с маком на фруктозе «Диа Дар»	Мармелад желатиноформовой со стевией «Di&Di»	Печенье овсяное с семенами льна, подсолнечника и кунжута, обогащенное клетчаткой, на фруктозе «Посиделкино»	Зефир с ароматом ванили с фруктозой глазированный «Лянеж»	Печенье «Петродит» молочное на фруктозе «Здоровые сладости»	
Производитель	ООО «ДИАЛ-К», Калужская обл.	ООО «Фирма «Левант», Владимирская обл.	ООО «Кондитерская фабрика «Сладкая жизнь», г. Санкт-Петербург	ООО «Корпорация «Di&Di», г. Санкт-Петербург	АО «Кондитерское объединение «Любимый край», Ленинградская обл.	ООО «Кондитерская фабрика «НЕВА», г. Санкт-Петербург	ООО «Торговый дом «Петродит», Ленинградская обл.	
Дата изготовления	01.08.2016	01.09.2016	06.07.2016	23.08.2016	27.09.2016	11.10.2016	04.10.2016	
Срок годности	6 месяцев в сухом, защищенном от воздействия солнечного света месте при температуре (18±5)°C и относительной влажности воздуха не более 75%	12 месяцев при температуре +20°C и относительной влажности воздуха 60 (±15)%	6 месяцев при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	5 месяцев при температуре (15-21)°C и относительной влажности воздуха не более 75%	4 месяца при температуре 18±5°C и относительной влажности воздуха не более 75%	Годен до 11.02.2017 при температуре (18±3)°C и относительной влажности воздуха не более 75%	6 месяцев при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха 65-75%	
Масса, количество образцов	3 x 300 г = 900 г	5 x 200 г = 1000 г	3 x 300 г = 900 г	5 x 200 г = 1000 г	3 x 300 г = 900 г	5 x 200 г = 1000 г	5 x 170 г = 850 г	
Нормативный документ	TU 9131-004-59959560-07	TU 9196-002-80554636-04	TU 9117-001-59440237-2004	TU 9128-004-66032220-2012	–	TU 9128-001-79835251-2013	TU 9131-005-58326290	
Цена за упаковку, руб.	99-90	36-70	59-37	170-00	98-83	59-90	41-59	
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Призма», супермаркет, Долгоозерная ул., д. 14, к. 2, лит. А	ООО «ТД «Интерторг», («SPAR»), Комendantский пр., д. 24, к. 1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13	
Требования к маркировке	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	
Пищевая ценность в 100 г продукта (Норма/Результат)	жиры, г	19/20,8 ± 0,5	22,0/20,0 ± 1,4	4,5/4,0 ± 0,7	0,3/0,1 ± 0,5	22,0/21,6 ± 0,5	13/15,2 ± 0,5	18,0/18,4 ± 0,5
	белки, г	6/6,2 ± 0,8	7,5/7,0 ± 0,9	11,0/12,0 ± 0,8	0,3/0,3 ± 0,8	7,5/6,8 ± 0,8	2/2,8 ± 0,8	8,0/8,1 ± 0,8
	углеводы, г	64/65,2 ± 1,0	67,0/64,3 ± 2,0	73,0/72,8 ± 1,3	81,0/87,1 ± 1,0	67,0/63,8 ± 1,0	77/73,1 ± 1,0	66,0/69,5 ± 1,0
Массовая доля влаги, %	6,3 ± 0,4	7,72 ± 0,35	10,0 ± 0,7	14,4 ± 0,4	6,8 ± 0,4	8,3 ± 0,4	3,3 ± 0,4	
Массовая доля общего сахара, %	20,4 ± 1,0	7,3 ± 0,7	3,2 ± 0,7	24,0 ± 1,0	24,4 ± 1,0	59,2 ± 1,0	15,1 ± 1,0	
Массовая доля редуцирующих веществ, %	20,4 ± 1,0	–	–	23,9 ± 1,0	24,3 ± 1,0	59,2 ± 1,0	15,1 ± 1,0	
Массовая доля сахарозы, %	Менее 0,2	Менее 1,0	–	Менее 0,2	Менее 0,2	Менее 0,2	Менее 0,2	
Соответствие ТР ТС 022/2011*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	По пищевой ценности (углеводы) отличается от данных маркировки	По пищевой ценности (углеводы) отличается от данных маркировки	По пищевой ценности (углеводы) отличается от данных маркировки	По пищевой ценности (углеводы) отличается от данных маркировки	

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

* Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»



СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– К кондитерским изделиям на основе сахарозаменителей предъявляются такие же требования, как к изделиям, изготовленным с использованием сахара, – должны быть соблюдены определенные сроки и условия хранения (в зависимости от вида сахарозаменителя). Информация об этом должна быть указана на упаковке. Обратите внимание на условия продажи в магазине. Поскольку кондитерское изделие – продукт скоропортящийся, нуждающийся в поддержании определенного температурного режима, не лишним будет убедиться, соблюдены ли условия хранения в охлаждаемом прилавке.



Кондитерские изделия без сахара зачастую предпочитают люди, придерживающиеся диеты, однако не следует забывать, что эти продукты нельзя употреблять бесконтрольно, дабы не навредить своему здоровью.



Петербургским территориальным диабетологическим центром Ириной Карповой. – Фруктоза так же, как и обычный сахар, повышает уровень глюкозы в крови, только в три раза меньше. Поэтому больной сахарным диабетом может себе позволить максимум 10–15 г фруктозы в день, а лучше использовать другие подсластители, которые не повышают сахар в крови.



Жизнь больных сахарным диабетом – сплошная математика. Перед каждым приемом пищи они вынуждены подсчитывать пищевую ценность съеденного, поскольку от этой цифры зависит количество лекарств, которое им необходимо принять.

– Я считаю всю еду в «хлебных единицах» – это примерно 12 г углеводов. За один раз могу съесть не более семи таких единиц, и в зависимости от съеденного определяю количество инсулина, который должен себе вколоть, чтобы сахар в крови не повысился до критической отметки, – рассказывает петербурженка Наталья, живущая с диабетом уже более 30 лет.

Может ли Наталья и другие пациенты с диабетом позволить себе в пищу хоть один из образцов, про-

шедших экспертизу «Общественного контроля»? Специалисты Межрегиональной общественной организации «Российская диабетическая ассоциация» (РДА), изучившие результаты проверки, делают категоричный вывод: нельзя!

– Этикеточные надписи типа «без сахара», «на фруктозе», «с фруктозой», «обогащенные», не будучи подтвержденными соответствующими исследованиями, вводят в заблуждение потребителей, в особенности лиц, страдающих сахарным диабетом, ожирением и метаболическим синдромом, – подчеркивает президент РДА, врач-диабетолог Михаил Богомолов.



Все дело в том, что на этикетках образцов отсутствует важная для потребителя информация, а та, что есть, не всегда соответствует действительности.

ПЛЮС–МИНУС УГЛЕВОДЫ

Специалисты лаборатории «ПЕТЭКС» в своем заключении отмечают: информация о содержании углеводов в семи из десяти проверенных образцов отличается от фактических данных, полученных с помощью

лабораторного анализа. Углеводы – это как раз то, что важно при подсчете «хлебных единиц».

Так, в печенье овсяном «Посиделкино» (АО «Кондитерское объединение «Любимый край», Ленинградская обл.) вместо указанных 67 г в 100 г продукта углеводов оказалось лишь 63,8 г. А в вафельных трубочках «Вереск» (ООО «Вереск», Ленинградская обл.) вместо заявленных 55 г – аж 62,7 г! Повышенное содержание углеводов обнаружено в мармеладе «Di&Di» (ООО «Корпорация «Di&Di» (СПб), зефире «Лянеж» (ООО «Кондитерская фабрика «НЕВА», СПб), печенье молочном «Петродиа» (ООО «Торговый дом «Петродиа», Ленинградская обл.), сушках «Здоровка» (ООО «Лакомка СПб», СПб) и сухарях «Славянские» от ОАО «Комбинат «Волховхлеб» (Ленинградская обл.).

– Наибольшее превышение количества углеводов по сравнению с данными, указанными на этикетке, отмечено для образцов торговых марок «Di&Di», «Петродиа», «Вереск». Искажение данных может затруднить подбор соответствующих дозировок сахароснижающих лекарственных препаратов для потребителей с диабетом, – считает Михаил Богомолов.

– На самом деле, для пациентов на инсулине такое расхождение фактического содержания углеводов с указанным на упаковке не критично. В большинстве случаев разница не превышает одной «хлебной единицы», а значит, не повлияет на количество инсулина, который пациент должен себе вколоть, – говорит Ирина Карпова. – Опасность представляет погрешность в полтора-два раза.

Результаты экспертизы СПб ООП «Общественный контроль» направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для проведения внеплановой проверки изготовителей и продавцов, допустивших производство и реализацию кондитерских изделий с недостоверной информацией о пищевой ценности.

СТИКЕР – МЕЛОЧЬ, А ПРИЯТНО

Тем не менее с точки зрения закона «О защите прав потребителей» этикетка с неверными данными пищевой ценности продукта вводит в заблуждение покупателя и, следовательно, нарушает его права. Тем более что продукты без сахара или с его заменителем выбирают еще и те, кто ведет здоровый образ жизни, стремясь снизить вес и считает каждую калорию в своем рационе. И вот для них-то «лишние» 3–5 г углеводов или жиров могут оказаться существенным фактором.

– Расхождение пищевой ценности продукта на этикетке с фактической случается всякий раз, когда производитель меняет рецептуру. Скажем, добавили в тесто больше подсолнечного масла, чтобы сделать его пластичнее, – и количество жиров становится выше, – объясняет заместитель директора Санкт-Петербургского государственного научно-исследовательского института хлебопекарной промышленности Российской академии сельскохо-

зяйственных наук Григорий Терновской. – Вряд ли производитель этого не знает – считать пищевую ценность продукта на выходе можно достаточно точно с погрешностью в 1 г для углеводов и 0,3–0,5 г для белков.



На крупном предприятии упаковку для продукции заказывают оптом и, что называется, с запасом, а не под конкретную партию печенья или сухарей. И ради изменения данных пищевой ценности пускать запасы этикеток «под нож» никто не станет. Но выход есть, и он предусмотрен нормативами.

– Достаточно наклеить на упаковку стикер, на котором указана пищевая ценность данной партии продукции, – говорит Григорий Терновской. – Некоторые добросовестные производители так и делают, а у остальных, вероятно, руки не доходят до таких мелочей.

О ЧЕМ МОЛЧИТ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Почти все наши эксперты обратили внимание не столько на выявленные экспертизой отклонения от данных маркировки, сколько на то, чего не хватает на этикетке.

– Ни одна из этикеточных надписей анализируемых продуктов не содержала информации для потребителей о рекомендованной норме потребления в сутки на одного человека. Представленные образцы содержали от 6,32 «хлебных единиц», как «Подушечки хрустящие из Муром на фруктозе», до 8,71, как мармелад «Di&Di», а значит, ни одна из упаковок указанной продукции весом 100 г не может быть съедена в течение суток и должна быть разбита на несколько дней, – подчеркивает Михаил Богомолов.

Доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Политехнического университета Петра Великого Людмила Нилова считает, что производитель так называемых функциональных продуктов должен не просто указывать количество углеводов, но и расшифровывать их состав.

– Изготовитель должен писать на этикетке не общее количество углеводов, а конкретно указывать, сколько из них – пищевые волокна, крахмал, сахароза, фруктоза. Тогда потребителю легче будет разобраться, опасные это углеводы для него или нет. Надо сказать, что по нормативам Европейского союза на этикетке товара должно быть шесть обязательных показателей (в России только три) и шесть дополнительных. А в США, например, необходимо указать на упаковке

количество в продукте витамина С и трансжиров, – говорит Людмила Нилова.

В РДА считают, что производителем специализированных продуктов, к которым относятся и сладости на сахарозаменителях, важно обращать внимание потребителя еще и на содержание кофеина.

– Учитывая интенсивную научную и общественную дискуссию о необходимости дозирования потребления кофеина, целесообразно указывать его количество на этикеточной надписи кондитерских изделий, – считает Михаил Богомолов.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Лишь три образца не вызвали нареканий у специалистов лаборатории «ПЕТЭКС». Это печенье сдобное «Чипперс» с добавлением овсяных и ржаных хлопьев на фруктозе (ООО «ДИАЛ-К», Калужская обл.), подушечки хрустящие из Муром на фруктозе (ООО «Фирма «Левант», Владимирская обл.) и сушка «Диетическая» с маком на фруктозе «Диа Дар» (ООО «Кондитерская фабрика «Сладкая жизнь», СПб).

Впрочем, Григорий Терновской, темой научной работы которого являются как раз хлебобулочные и кондитерские изделия на сахарозаменителях, считает, что продукты на фруктозе не могут быть такими уж полезными, как об этом заявляют изготовители.

– Я отрицательно отношусь к продуктам на фруктозе, не стал бы называть их функциональными. На мой взгляд, они несут в себе большую опасность, чем продукты на обычном сахаре. Фруктоза, как и сахар, превращается в глюкозу и вызывает ожирение. Не случайно в США, где «фруктозный бум» пережили несколько лет назад, сейчас от этого сахарозаменителя отказываются, поскольку считают его одной из причин повышения веса. Не знаю, почему у нас полки забиты продуктами на фруктозе, ведь есть более безопасные и не повышающие сахар в крови подсластители. Фруктоза – это наследие 1960-х годов, когда других сахарозаменителей не существовало. Но сегодня ее использование – это анахронизм! – возмущается Григорий Терновской. – Более безопасными и эффективными подсластителями сейчас являются сукралоза и мальтитол. Причем, если изготовители стали бы их использовать, издержки на производство продукции не только бы не выросли, но и при правильно составленной рецептуре сократились. Было бы только желание у изготовителей их применять!

В любом случае выбор остается за потребителем. Главное, чтобы покупатель получал от производителя полную и достоверную информацию о составе и пищевой ценности продукта.

Ирина ГОЛУБЕНКО



Сушки простые на фруктозе «Здоровка»	Славянские сухари на фруктозе «Здоровка»	Вафельные трубочки с начинкой «Сливочные» на фруктозе «Вереск»
ООО «Лакомка СПб», г. Санкт-Петербург	ОАО «Комбинат «Волховхлеб», Ленинградская обл.	ООО «Вереск», Ленинградская обл.
22.08.2016	01.09.2016	24.08.2016
6 месяцев при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха 65-75%	5 месяцев при температуре 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 70%	Годен до 23.05.2017 при температуре (18±5)°C и относительной влажности воздуха не более 75%
5 x 200 г = 1000 г	5 x 200 г = 1000 г	4 x 180 г = 720 г
TU 9117-001-72432892-2005	TU 9118-013-00370599-2010	ГОСТ 14031-2014
49-00	73-50	69-90
ООО «Призма», супермаркет, Долгоозерная ул., д. 14, к. 2, лит. А	ООО «Призма», супермаркет, Долгоозерная ул., д. 14, к. 2, лит. А	ООО «Призма», супермаркет, Долгоозерная ул., д. 14, к. 2, лит. А
Соответствует	Соответствует	Соответствует
2,2/5,4 ± 0,7	12,0/11,90 ± 0,70	36/28,9 ± 0,5
9,3/11,0 ± 0,8	10,4/12,1 ± 0,8	5,0/5,0 ± 0,8
67,2/73,7 ± 1,0	64,6/67,1 ± 1,3	55,0/62,7 ± 1,0
8,6 ± 0,7	8,0 ± 0,7	2,9 ± 0,4
5,3 ± 0,7	6,7 ± 0,7	25,1 ± 1,0
–	–	25,1 ± 1,0
–	–	Менее 0,2
По пищевой ценности (белки, жиры и углеводы) отличается от данных маркировки	По пищевой ценности (белки и углеводы) отличается от данных маркировки	По пищевой ценности (жиры и углеводы) отличается от данных маркировки

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

Новый год – удивительный праздник, который ждут и взрослые, и дети. Предпраздничная суета захватывает нас, мы спешим купить подарки родным и близким и, конечно, задумываемся о праздничном столе – что приготовить и где купить?



Праздник к нам приходит...



Продукты к празднику должны быть свежими и хорошего качества. Именно под таким девизом уже более шести лет в Санкт-Петербурге и Ленинградской области работает сеть универсамов «Реаль. Свежие продукты».

Прежде чем посетить один из универсамов, решите, какие продукты вам потребуются. Если заранее определиться с выбором праздничного меню, то можно существенно сэкономить, изучив каталог сети «Реаль». В нем всегда есть выгодные акционные предложения. В каталоге вы также найдете тематические рецепты, которые помогут внести разнообразие в привычное меню и удивить ваших гостей. Всё, что будет нужно для приготовления этих блюд, вы купите в магазинах сети «Реаль»!

Настоящим украшением любого праздничного стола будут разнообразные фрукты и овощи, а также изысканные мясные блюда. В универсамах «Реаль» представлен широкий ассортимент овощей, фруктов, свежего мяса и мясных полуфабрикатов, качество которых «Реаль» всегда уделяет особое внимание.



Мы поздравляем петербуржцев и жителей Ленинградской области с наступающим Новым годом и приглашаем за покупками в сеть универсамов «Реаль»!
С уважением,
«Реаль. Свежие продукты»



Вкусная продукция по отличной цене!

ПОПРОБУЙ!



Какой же россиянин не любит пельменей, которые считаются чуть ли не главным нашим национальным блюдом! В России есть несколько городов, жители которых уверены, что именно их предки придумали этот мясной полуфабрикат. В Ижевске даже установили памятник пельменю, ведь название блюда пришло к нам из удмуртского языка и означает «хлебное ухо». С этим не согласны в Сибири, где уверены, что именно их кулинары прославили данное блюдо на весь мир. Сибирякам возражают казаки, напоминая, что покоритель зауральских земель Ермак в походе питался исключительно пельменями. А в рязанской компании «Лина», которая уже восемнадцать лет лидирует на рынке замороженных полуфабрикатов под торговой маркой «С пылу С жару», считают, что дело не в том, кто придумал пельмени, а в том, кто делает их вкуснее.

«С ПЫЛУ С ЖАРУ» для вашего стола!

РЯЗАНСКИЙ СЕКРЕТ

В компании «Лина» уверены, что секрет вкусных пельменей прост: для приготовления мясной начинки нужно использовать только натуральные продукты.

– Залог великолепного вкуса и высокого качества пельменей «С пылу С жару» – опыт, знания, умелые руки наших мастеров и натуральность ингредиентов, – говорит **Наталья Титова, генеральный директор предприятия**. – Пельмени «С пылу С жару» мы готовим из высококачественного мяса бычков породы Ангус (мраморная говядина. – Прим. ред.) и муки высшего сорта. Работаем только с проверенными поставщиками продовольственного сырья, в производстве не используем пищевых добавок. Наша главная задача – предложить потребителю продукт высокого качества с домашним вкусом.

ПЕЛЬМЕНИ В ШОКЕ

На юге России пельмени варят сразу после того, как слепят. В Сибири полуфабрикат сначала замораживают, причем многие делают

это без холодильника – просто выносят на улицу, где зимой стоят трескучие морозы. Говорят, в сибирских городах до сих пор можно видеть мешки пельменей, висящие за окнами многоэтажек. Здесь считают, что только так можно добиться настоящего вкуса популярного блюда.

Пельмени «С пылу С жару» по вкусу ничем не уступают традиционным домашним сибирским пельменям. Чтобы добиться этого, «Лина» применяет специальную технологию шоковой заморозки. Ее использование позволяет сохранить естественный аромат и вкус мяса, к тому же такой способ заморозки не нарушает микроструктуру продукта.

– Технологи предприятия используют многоступенчатую систему контроля качества продукции, начиная с тщательной проверки всех входящих в нее ингредиентов и заканчивая дегустацией, – подчеркивает **Наталья Титова**.

ДЛЯ БОГОВ И МУЖЧИН

Историки считают, что в глубокой древности пельмени готовились исключительно для приношения в жертву богам домашнего скота. Со вре-

менем наши предки поняли, что это прекрасное угощение не только для небожителей, но и для простых смертных. Первыми оценили продукт мужчины-охотники: пельмени хорошо сохранились во время долгих зимних походов, к тому же запах у замороженного и завернутого в тесто мяса был слабым и не привлекал хищников.

С тех пор пельмени считаются истинно мужским блюдом. Удобство в приготовлении и питательность – его главные достоинства. В компании «Лина» пошли дальше и выпустили... жареные пельмени, которые всего лишь достаточно разогреть в микроволновке.

– Сочная мясная начинка с бульоном, нежное хрустящее тесто – вот что делает этот продукт уникальным! – говорит **Наталья Титова**.

А остроловы добавляют, что пельмени – не только быстрая

и вкусная еда, но и один из основных атрибутов мужской независимости от «женского ига». Шутки шутками, но то, что пельмени «С пылу С жару» – настоящее кулинарное искушение для поклонников национальной кухни, бесспорно!

Мила ДЕМЬЯНОВА



КОЛБАСНЫЙ РЯД

«Домашняя линия» для вашего стола!

Новый год уже не за горами, и вскоре нас ожидает горячая пора подготовки к этому празднику – одному из самых любимых и значимых.

К новому году торжеству все готовится основательно и с душой, старательно подбирают подарки, украшают квартиру, планируют необычные и вкусные блюда для праздничного стола, которыми собираются удивить не только себя, но и своих близких. Среди многообразия напитков, салатов и других яств особое место занимают мясные и колбасные деликатесы.

Петербургский мясокомбинат «Диетпродукт» не остается в стороне от приятной новогодней суеты и специально в преддверии новогодних праздников подготовил линейку сырокопченых и сыровяленых колбас ори-

гинальных рецептов под торговой маркой «Домашняя линия».

Салами «Испанская», колбаса «Брауншвейгер», «Пармская салами» – все эти колбасы имеют свой особый характер, в котором воплощены изысканность, утонченность, совершенство вкуса и аромата.

Почувствуйте магию новогодней ночи вместе с сырокопчеными колбасами от мясокомбината «Диетпродукт»! Пусть предстоящий год будет таким же ярким, насыщенным и вдохновленным, как вкус колбас «Домашняя линия»!

Татьяна ЗЕМЛЯК

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

Сегодня многие молочные заводы возобновили выпуск термостатной продукции. На Санкт-Петербургском Пискаревском молочном заводе подобные «новинки» производят с момента создания предприятия, то есть уже около 50 лет.



«Пискаревский» верен своим традициям

По словам специалистов старейшего предприятия Северной столицы, раньше термостатный способ производства кисломолочной продукции использовался на всех заводах страны. Потом ему на смену пришел более экономичный и удобный в условиях крупного предприятия резервуарный, но на «Пискаревском» решили не отказываться и от традиционного способа. Разница лишь в том, что раньше использовали стеклянную тару, а сегодня ей на смену пришли пластиковые стаканчики. Именно в них разливается специальная смесь из молока и закваски, а затем они помещаются в термокамеру, где и происходит в течение нескольких часов сквашивание кисломолочной продукции. Если вы видите ацидобициллин, биопростоквашу, биоряженку и биоваренец в стаканчиках с фирменным знаком клевера в треугольнике, будьте уверены – в них термостатный продукт.

Еще одна традиция, много лет бережно хранимая технологами предприятия, – производство кефира с использованием живого кефирного грибка.

– Кефирный грибок – это целая колония микроорганизмов, насыщающая кисломолочный напиток пробиотиками и придающая ему бодрящий вкус и особую консистенцию, – говорит Андрей Смирнов, ведущий специалист предприятия.

В отличие от сухой закваски, этот грибок весьма капризен и требует постоянного внимания. Заботу о нем взяли на себя специалисты заводской лаборатории, которые ежедневно следят за «самочувствием» грибка: промывают его, пересаживают в свежее молоко. Дело это хлопотное, но на «Пискаревском» не хотят отказываться от такой традиционной технологии, позволяющей получать натуральные и полезные продукты. И неудивительно, что они так любимы петербуржцами, ведь старейшее предприятие города, несмотря на непростую экономическую ситуацию, сохраняет для своих покупателей вкус и качество традиционных кисломолочных напитков, сделанных по проверенным временам стандартам.

Мила ДЕМЬЯНОВА

только МЯСО здесь

Искусство консервировать вкусно!

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС:
199178, г. Санкт-Петербург, 8-я линия В.О., 77 Б
Телефон/факс: (812) 740-10-36; 740-10-92
e-mail: rus@westcall.net

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

САЛАТЫ СО СТАФИЛОКОККОМ КУШАТЬ ПОДАНО!

В восьми из десяти образцов рыбных салатов, приобретенных в магазинах города, специалисты лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» обнаружили патогенную микрофлору, в том числе плесень, дрожжи, бактерии группы кишечных палочек, а в трех образцах «Сельди под шубой» был выделен стафилококк.

Однако продавцы небезопасной кулинарной продукции в очередной раз могут уйти от ответственности: по непонятной причине содержание стафилококка в рыбных салатах в Техническом регламенте Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» не нормируется. А раз он не запрещен в этом конкретном продукте – значит, по закону и наказывать не за что!

В списке причин массовых отравлений людей некачественные салаты традиционно занимают стабильное первое место. Последний скандал произошел буквально две недели назад, когда в начале декабря в больницы Краснодара обратились 130 человек с острой кишечной инфекцией. Все они – сотрудники компании «Тандер» (владелец торговой сети «Магнит») – почувствовали недомогание после обеда в столовой своего предприятия. Как оказалось, заболевшие ели один и тот же салат, в котором после проверки Роспотребнадзора была обнаружена сальмонелла.

Увы, как показала экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», от подобных неприятностей не застрахованы и петербургские любители готовых салатов, ассортимент которых в торговых сетях порой поражает воображение даже выдавших виды гурманов. Беда только в том, что торговые сети за редким исключением, несмотря на их, казалось бы, значительные возможности, до сих пор неспособны обеспечить соблюдение санитарных норм при производстве и реализации кулинарной продукции. А значит, всевозможные салаты и дру-



гие «кулинарные шедевры» предпринимчивых продавцов еще не скоро покинут «шорт-лист» самых рискованных для потребителей продуктов.

НЕ ЗАПРЕЩЕН – ЗНАЧИТ, РАЗРЕШЕН?

На протяжении трех последних лет «Общественный контроль» фиксирует просто катастрофическую ситуацию с безопасностью салатов, реализуемых предприятиями розничной торговли. Однако, как показала экспертиза этого года, статистика ухудшилась: если

в прошлом году стафилококк был обнаружен только в одном из десяти проверенных образцов (салат рыбный «Северный», изготовитель ООО «О'Кей»), то в нынешнем году сразу в трех!

На этот раз патогенная бактерия *Staphylococcus aureus* (стафилококк) была выявлена в «Сельди под шубой» производства ООО «Метатр» (Московская обл.), ООО «ТД «Интерторг» (магазин «SPAR», 1-я Красноармейская ул., д. 15) и ООО «О'Кей» (супермаркет «О'Кей», Московский пр., д. 137).

– Стафилококк распространен в окружающей среде, может присутствовать на коже и слизистых оболочках каждого из нас, но он не является нормальным представителем флоры, – объясняет Тамара Артохова, и.о. начальника сектора микробиологии ФБУ «Тест-С.-Петербург». – И если концентрация стафилококка превышает предельную норму, это может привести к серьезным заболеваниям.

Из различных видов стафилококков *Staphylococcus aureus* (золотистый стафилококк) – наиболее патогенный

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНЫХ САЛАТОВ (ТР ТС 021/2011)**



Наименование продукта	Салат рыбный «Сельдь в шубе» (фасованный) «Грин Крест» заправленный	Салат «Сельдь под шубой» (фасованный) «Азбука вкуса» заправленный	Салат «Сельдь под шубой» (фасованный) «СлавянСалат» заправленный	Салат рыбный «Сельдь под шубой» (весовой) заправленный	Салат рыбный «Сельдь под шубой» (весовой) заправленный	Салат рыбный «Сельдь под шубой» (весовой) заправленный	Салат рыбный «Сельдь под шубой» (весовой) заправленный
Производитель	ООО «ВЕЛИКОРОСС», г. Санкт-Петербург	ООО «Городской супермаркет», Ленинградская обл.	ЗАО «Технологии качества», Московская обл.	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», г. Санкт-Петербург	ООО «Приморское», г. Санкт-Петербург	ООО «Призма», г. Санкт-Петербург	ООО «Ашан», г. Санкт-Петербург
Место закупки	Магазин «Реаль», Московский пр., д. 70	ООО «Городской супермаркет», Московский пр., д. 111, лит. А, супермаркет «Азбука вкуса»	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Кузнецовская ул., д. 31, лит. А	ООО «Приморское», универсам «Сезон», Московский пр., д. 97, лит. А	ООО «Призма», наб. Обводного канала, д. 118, лит. С	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14
Количество образцов	2 x 500 г	2 x 300 г	2 x 175 г	1 x 306 г, 1 x 294 г	1 x 214 г, 1 x 218 г	1 x 268 г, 1 x 290 г	2 x 250 г
Цена, руб.	187-55 (за 500 г)	783-00 (за 1 кг)	54-88 (за 175 г)	248-90 (за 1 кг)	345-00 (за 1 кг)	249-00 (за 1 кг)	281-90 (за 1 кг)
Дата и время изготовления	07.11.2016	07.11.2016	22.10.2016	08.11.2016	08.11.2016	08.11.2016	08.11.2016
Срок годности	до 14.11.2016	5 суток	до 21.11.2016	48 часов	48 часов	Не указано на этикетке	12 часов
Условия хранения (норма)	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре +6°C	при температуре +6°C	при температуре от +2 до +6°C
Условия хранения в магазине	+4°C	+2°C	+2°C	+2°C	+4°C	+1,8°C	+2°C
Маркировка (по ГОСТ Р 50763-2007, ГОСТ Р 51074-2003) – для весовых салатов маркировка не обязательна	соответствует	Не соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 статья 4, ч. 4.4. (не указан состав майонеза)	соответствует	На этикетке представлена частичная информация	На этикетке представлена частичная информация	На этикетке представлена частичная информация	На этикетке представлена частичная информация
Органолептика	соответствует	Поверхность слегка заветренная. Отдельные кусочки сельди с наличием костей	Внешний вид: поверхность слегка заветренная. Салат с наличием выделившейся жидкости	Салат уложен в контейнер неправильно (на боковую поверхность), слои слегка сместились	соответствует	соответствует	Картофель нарезан кубиками, заправлен майонезом и не перемешан с остальными компонентами
<i>E. coli</i> (не допускается) в 0,1 г продукта	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО
Бактерии рода <i>Proteus</i> (не допускается) в 0,1 г продукта	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
БГКП (колиформы)* (не допускается) в 0,1 г продукта	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО
Дрожжи, КОЕ/г (норма: не более 500)	2x10 ¹	менее 10	6x10²	5,0x10 ¹	4,2x10³	1,8x10³	5,6x10³
КМАФАМ, КОЕ/г (норма: не более 5x10 ⁴)	5,0x10 ⁴	4,2x10 ²	6,5x10 ²	7,7x10 ³	2,2x10 ⁴	1,8x10 ⁴	7,9x10⁴
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы (не допускается) в 25 г продукта	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Плесени, КОЕ/г (норма: не более 50)	1x10 ¹	2x10 ¹	менее 10	1x10²	3,6x10²	менее 10	менее 10
<i>Staphylococcus aureus</i> (не нормируется)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011**	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ , обнаружены дрожжи	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ обнаружены БГКП*, плесени	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ , обнаружены БГКП*, плесени, дрожжи	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ , обнаружены БГКП*, <i>E. coli</i> , дрожжи	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ , обнаружены БГКП*, <i>E. coli</i> , КМАФАМ, дрожжи

* БГКП — бактерии группы кишечных палочек

** Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

для человека и способен вызвать воспалительные и гнойные процессы во всех тканях организма.

– Патогенные микроорганизмы опасны прежде всего тем, что помимо пищевого отравления они способны вызывать тяжелые инфекционные заболевания, и в группе риска – люди с ослабленным иммунитетом, старики и дети, – говорит **доктор медицинских наук, академик РАЕН, главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Владимир Доценко.**



Между тем в Техническом регламенте Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в перечне продукции, в которых стафилококк не допускается, рыбных салатов нет.

– Не может быть! Вы, наверное, плохо смотрели, – недоумевает **Владимир Доценко.**

– Увы, в Техническом регламенте содержание стафилококка в продукте не нормируется. До вступления в силу Технического регламента при проведении анализов мы ориентировались на СанПиН, где было указано, что *Staphylococcus aureus* не допускается в 0,1 г продукта. А из Технического регламента эта норма исчезла, – говорит **Тамара Артюхова.**

Выходит, что с производителя, потчующего нас салатами со стафилококком, и взятки гладки. И Роспотребнадзор не может привлечь его к ответственности, поскольку законодатель элементарно забыли указать в Техническом регламенте допустимый уровень содержания этой опасной патогенной бактерии в готовом продукте!

НЕЧИСТЫЕ НА РУКУ

Впрочем, как оказалось, даже те нормы, что в Техническом регламенте строго прописаны, для кулинаров из торговых сетей не являются догмой.

Так, в трех вышеназванных образцах «Сельди под шубой» помимо золотистого стафилококка был обнаружен еще целый «букет» разнообразных бактерий в количествах, превышающих допустимые. Это и БГКП (бактерии группы кишечных палочек, или колиформы), дрожжи и даже плесень. У вас еще осталось желание заглянуть в отдел кулинарии и отовариться каким-нибудь салатом?

– Кишечная палочка также присутствует в окружающей среде и в нашем организме, поэтому в Техническом регламенте содержится предельно возможная норма – не допускаются в 0,1 г продукта. В шести исследованных образцах эта норма превышена, что говорит о неудовлетворительном санитарно-гигиеническом состоянии производства, – объясняет **Тамара Артюхова.** – Это и чистота оборудования, качество сырья, гигиена персонала, температурный режим хранения – факторов, которые могли привести к нарушениям, множество.

В особую группу специалисты выделили бактерии *E. coli*, также входящие в БГКП, но являющиеся своеобразным маркером вопиющей антисанитарии. – Обнаружение *E. coli* может интерпретироваться как показатель свежего фекального загрязнения. То есть причина загрязнения – человеческий фактор, – подчеркивает **Тамара Артюхова.**

– Повар сходил в туалет и не помыл руки? – уточняю я.

– Да. Или занес с обувью, – отвечает микробиолог.

– Нарушили технологию производства и хранения, инфицировали продукт, употребление которого может привести к бурному развитию пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Такие салаты есть нельзя! – категоричен **Владимир Доценко.**

ХРАНИТЬ НЕЛЬЗЯ ПРОДАТЬ

Находясь перед прилавком, обычному покупателю сложно понять, насколько испорчен тот или иной скоропортящийся продукт. Однако на ре-

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращению потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– Для рыбных салатов, изготавливаемых на производствах в торговых предприятиях, используют главным образом отварную или припущенную рыбу, а также преимущественно овощи в отварном виде. Все салаты заправляют после того, как овощи и рыбные продукты охлаждены, поскольку в противном случае блюдо получится менее вкусным.

Покупая салаты, обязательно проверьте срок годности и оцените их внешний вид. Все салаты должны реализовываться только из холодильной витрины. Если выбрали салат на развес, обратите внимание, чтобы продавец был в головном уборе, надевал перчатки и к каждому салату должна быть своя ложка. У всех салатов, продающихся на развес, срок годности, как правило, не более 12 часов. Незаправленные салаты годны к употреблению в течение 48 часов, а если на этикетке указан больший срок – значит, в составе наверняка присутствуют консерванты, что должно быть указано на этикетке или листе-вкладыше. Не покупайте салаты впрок, старайтесь их съесть в тот же день. Салаты в промышленной упаковке имеют более длительный срок годности. Приобретая такой салат, обязательно обращайте внимание на состав, условия хранения и срок годности продукта, а также на внешний вид (целостность) упаковки.



шение «брать или не брать» должна повлиять оценка потребителя соблюдения магазином условий хранения салатов, указанных на упаковке. Если температурный режим хранения, прописанный изготовителем на этикетке, совпадает с реальной температурой термодатчика холодильной витрины, продукт будет вызывать больше доверия. Если же наблюдается расхождение хотя бы на один градус – от покупки лучше отказаться. Бурное развитие дрожжей (а в большинстве проверенных образцов их количество превышает допустимое) и бактерий группы кишечных палочек может говорить о том, что эти условия в проверенных «Общественным контролем» магазинах были нарушены.

– Готовые салаты на развес имеют очень короткий срок реализации – не более 12 часов. Если салат упакован промышленным способом, он будет иметь более длительные сроки хранения – до 30 дней.

Но это означает, что продукт содержит консервант, – говорит **доцент Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Санкт-**



Петербургского Политехнического университета Петра Великого Наталья Барсукова. – При этом температура хранения кулинарной продукции не должна превышать +6 градусов. В торговых сетях часто такое условие не соблюдается. Поэтому я бы рекомендовала потребителям обращать внимание на температуру холодильной витрины, в которой хранятся салаты, и их внешний вид.

Кроме трех образцов рыбных салатов от ООО «Метатр», магазинов «SPAR» и «О'Кей», содержащих стафилококк, не отвечала санитарным нормам по разным показателям (БГКП, *E. coli*, КМАФАнМ (общее микробное число), дрожжи, плесень) продукция еще пяти изготовителей: ЗАО «Технологии качества» (торговая марка «Славян Салат», Московская обл.), гипермаркет «Карусель» (Кузнецовская ул., д. 31), универсам «Сезон» (Московский пр., д. 97), магазин «Призма» (наб. Обводного канала, д. 118) и гипермаркет «Ашан» (пр. Космонавтов, д. 14).

Ряд образцов рыбных салатов провалили экспертизу по показателям «маркировка» и «органолептика». Так, ООО «Городской супермаркет» – изготовитель салата «Сельдь под шубой» ТМ «Азбука вкуса» (продавец – «Азбука вкуса», Московский пр., д. 111) – не указало на этикетке, что в составе использован майонез, чем ввело потребителей в заблуждение. Кроме того, было отмечено, что у данного салата «поверхность слегка заветренная», а в кусочках сельди имеются кости.

Специалисты «Тест-С.-Петербург» отметили, что еще шесть образцов весовых салатов содержали неполную информацию для потребителя. Однако, согласно Техническому регламенту Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», это не является нарушением, поскольку документ не обязывает продавцов

размещать полную информацию на каждой единице потребительской тары весовых пищевых продуктов: достаточно разместить информацию о составе, дате изготовления, сроке годности любым способом – например, в виде листовки в торговом зале возле витрины с весовой продукцией. Однако, как показал рейд «Общественного контроля», продавцы часто не выполняют и этого требования закона.

Замечания по органолептике получили еще пять образцов рыбных салатов. Так, салат «Сельдь под шубой» ТМ «СлавянСалат» оказался с заветренной поверхностью, с наличием выделившейся жидкости. Запах и вкус салата ТМ «Метатр» был недостаточно сбалансирован, сельдь имела легкую горчинку, а свекла в составе салата была слегка жестковатой. Ингредиенты весового салата из «Ашана» не были перемешаны, а продавцы «Карусели» и «SPAR», отпуская салаты покупателям, уложили их в контейнер небрежно, на боковую поверхность, допустив смешение слоев.

Материалы проверки рыбных салатов СПб ООП «Общественный контроль» направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер.

СОСТАВ ОДИН, ЦЕНА РАЗНАЯ

«Сельдь под шубой» – традиционный салат, ингредиенты которого известны каждой хозяйке: рыба, лук, морковь, картофель, свекла, майонез. Но почему в разных супермаркетах стоимость готового продукта так отличается? Например, в «SPAR» за килограмм салата просят 208 руб. 90 коп., в «О'Кее» – 229 руб., а в «Сезоне» – 345 руб. (причем все они – с кишечной палочкой!)

– Разброс цен может быть обусловлен тем, что производители готовят один и тот же салат по разным рецептурам. При этом одни кладут в салат больше дорогостоящего сырья – сельдь, яйца, а другие больше овощей, которые стоят значительно дешевле. Стоимость готового продукта рассчитывается с учетом затрат на его производство, среди которых помимо сырья есть и стоимость труда поваров, аренда помещения, плата за электроэнергию и воду, – комментирует **Наталья Барсукова.** – В то же время нельзя забывать, что потребитель нередко переплачивает за бренд, а также отчасти компенсирует продавцу затраты на рекламу.

Видимо, поэтому в «Азбуке вкуса», позиционирующей себя как магазин премиум-класса, за 300 г фасованного салата со сроком хранения 5 суток просят 235 руб., то есть 783,3 руб. за килограмм! Для сравнения: продукт торговой марки «СлавянСалат», упакованный промышленным способом ЗАО «Технологии качества» и имеющий срок годности 30 суток, стоит 54,88 руб. за 175 г, то есть 313 руб. за килограмм.

ПОКУПАТЬ ИЛИ ГОТОВИТЬ ДОМА?

Лишь один из проверенных в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» образцов рыбных салатов (ТМ «Грин Крест», ООО «ВЕЛИКОРОСС») не вы-

звал замечаний у экспертов. Он был приобретен в магазине «Реаль» на Московском пр., д. 70.

– За последние три года это первый случай, когда хотя бы один салат из всех проверенных соответствует обязательным требованиям по безопасности, – говорит **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль».** – В 2014 и 2015 годах ни один из образцов салатов, исследованных в ФБУ «Тест-С.-Петербург», не отвечал микробиологическим нормам.

Удручающие данные мониторинга «Общественного контроля» безопасности и качества кулинарной продукции заставляют сделать вывод о том, что гораздо безопаснее готовить салаты самостоятельно и в домашних условиях из проверенных продуктов, нежели подвергать себя и своих гостей риску оказаться на больничной койке, как это произошло недавно с жителями Краснодара.

– К сожалению, от попадания опасных бактерий в готовый продукт не застрахована ни одна хозяйка, ведь мы не можем на кухне обеспечить стерильные условия, – говорит **Наталья Барсукова.** – Готовя для себя, мы стараемся соблюдать чистоту, но если вы, скажем, забыли помыть руки или используете для нарезки овощей и мяса одну разделочную доску, ножи, другой инструмент, то, скорее всего, в ваши салаты попадут те же бактерии группы кишечных палочек и другие опасные микроорганизмы. Важно создать условия, при которых попавшие в блюдо бактерии не будут в нем размножаться и достигать критической концентрации. На домашней кухне, как и на производстве, нужно соблюдать санитарные нормы приготовления блюд.

По мнению **Владимира Доценко**, приближающиеся зимние каникулы следует провести активно и с пользой для здоровья, а не возле холодильника, доводя запасы новогодних салатов.

– Не стоит заготавливать тазы с салатами на неделю вперед, а потом есть их три-четыре дня. В первую очередь, это тяжело для желудка, ведь мясные и рыбные салаты, обильно заправленные майонезом, в таком количестве организму совершенно не полезны. Во-вторых, даже если вы поставите остатки блюд в холодильник, через день-два в них разовьется вредная микрофлора, способная вызвать неприятные для человека последствия. Готовьте каждый день столько, сколько вы и ваши гости способны съесть за один прием пищи, и тогда ваше самочувствие будет бодрым вплоть до начала первой рабочей недели нового года, – советует главный диетолог Петербурга.

Ирина ГОЛУБЕНКО



Салат рыбный «Сельдь под шубой» (фасованный) «Метатр» заправленный	Салат рыбный «Сельдь под шубой» (весовой) заправленный	Салат рыбный «Сельдь под шубой» (весовой) заправленный
000 «Метатр», Московская обл.	000 «ТД «Интерторг», г. Санкт-Петербург	000 «О'Кей», г. Санкт-Петербург
000 «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	000 «ТД «Интерторг», супермаркет «SPAR», 1-я Красноармейская ул., д. 15	000 «О'Кей», Московский пр., д. 137
2 x 400 г	1 x 314 г, 1 x 306 г	1 x 204 г, 1 x 218 г
107-65 (за 400 г)	208-90 (за 1 кг)	229-00 (за 1 кг)
06.11.2016	08.11.2016	08.11.2016
10 суток	24 часа	12 часов
при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2°C до +6°C	при температуре от +2°C до +6°C
+2°C	+3°C	+2°C
соответствует	На этикетке представлена частичная информация	На этикетке представлена частичная информация
Консистенция: свекла слегка жестковатая. Запах и вкус: недостаточно сбалансированный, сельдь с легкой горчинкой	Салат уложен в контейнер неправильно (на боковую поверхность), слои смешались	соответствует
ОБНАРУЖЕНО	не обнаружено	ОБНАРУЖЕНО
не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО
2,4x10 ³	1x10 ¹	2x10 ¹
5,6x10 ³	2,2x10 ⁴	2,9x10 ⁴
не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
менее 10	4,5x10 ²	менее 10
ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены БГКП*, E.coli, дрожжи, стафилококк	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены БГКП*, плесени, стафилококк	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены БГКП*, E.coli, стафилококк

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

Молочная продукция «Мещерские Росы» – бережное отношение к вашему здоровью!

Вот уже более пяти лет мы производим только натуральные вкусные и полезные молочные продукты. Завод расположен в экологически благополучном месте – Мещерском крае, месте, где сама матушка-природа позаботилась об условиях, благодаря которым наша молочная продукция пользуется стабильным потребительским спросом. Сам Константин Паустовский, выдающийся русский писатель, описывал Мещерский край как живописный уголок России, находящийся вблизи реки Оки, щедро дарящий свою энергию всем окружающим. Покупая нашу молочную продукцию, вы получаете в том числе и частичку не тронутых цивилизацией богатств, которые есть в Мещерском крае!

«Мещерские Росы» – символ натуральной и качественной молочной продукции, которая обязательно понравится каждому члену семьи – от мала до велика. Мы рады сообщить, что петербуржцы сегодня могут приобрести молочные продукты «Мещерские Росы» по доступной цене в торговой сети «Семья»!

МЕЩЕРСКИЕ РОСЫ

ООО «Тырновский молочный завод»:
141006, Московская область, г. Мытищи,
Олимпийский пр., д. 40, корп. 3
Тел.: 8 (495) 229-89-84; 8-800-301-15-01 –
бесплатный звонок по всей России



ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

Новый творожный сырок «Свитлогорье» – с натуральными фруктами!

Сегодня витрины магазинов наполнены огромным ассортиментом молочной продукции от различных производителей и побуждают покупателей делать порой непростой выбор. Ведь каждому из нас необходим качественный и безопасный продукт с минимальным количеством каких-либо добавок или вообще без них, в удобной упаковке и по приемлемой цене. А еще важно, чтобы продукты были натуральными, такими, например, как молочная линейка под торговой маркой «Свитлогорье».

ОТ ЛИМОНА ДО КЛУБНИКИ

Особой популярностью у потребителей сегодня пользуются творожные сырки под этой маркой – сладкие и очень вкусные батончики, которые, несмотря на свою миниатюрность, способны быстро утолить голод. Они нравятся детям и взрослым, так же как шоколадные конфеты, но пользы в них, безусловно, гораздо больше.

Ассортимент сырков «Свитлогорье» на радость их поклонникам постоянно расширяется. Сегодня помимо уже хорошо известных творожных сырков с ванилью, какао, вареной сгущенкой и карамелью можно попробовать сырки с добавлением натуральных фруктов: лимона, клубники, апельсина, вишни, а также сырок творожный в глазури «крем-брюле». Для их производства используются исключительно натуральные фрукты и свежий творог.

Сырки «Свитлогорье» пользуются большим спросом среди самых разных слоев населения как по возрасту, так и по социальному статусу, ведь этот продукт не только вкусный, но и полезный. Он может служить отличным дополнением к завтраку или де-

сертом. В меру сладкий вкус с легким оттенком ванили по достоинству оценят как любители творога, так и те, кто не представляет свою жизнь без сладкого.

Для сладкоежек глазированный творожный сырок, сделанный с любовью из белорусского творога, – это просто находка. Его с удовольствием съест на завтрак ребенок, возьмет с собой на занятия школьник или студент, им быстро перекусит офисный работник или служащий. Кроме натурального вкуса спелых фруктов в нем есть и другая польза – кальций, белок и много витаминов, которые свойственны классическому творогу.

СТРОГИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Сырки «Свитлогорье» изготавливают на основе белорусского молочного сыра высшего качества, исключительно из натуральных ингредиентов без использования стабилизаторов, консервантов и прочих пищевых добавок.

Технология производства традиционная. В соответствии с рецептурой подготавливаются и смешиваются три компонен-

та: творог, сахар и ванилин. Каждый замес делается непосредственно перед подачей на фасовочный автомат, что обеспечивает исключение развития посторонней микрофлоры. Готовый творожный замес загружается в дозатор фасовочного автомата, где производится формирование пачек с продуктом, упаковка и маркировка. Далее продукт укладывается в транспортную упаковку и незамедлительно отправляется в холодильную камеру хранения готовой продукции. Соблюдение установленных температурных режимов является одним из главных условий высокого белорусского качества и безопасности всей линейки торговой марки «Свитлогорье».

Каждый этап производства отработан и контролируется сотрудниками собственной службы качества, поэтому на заводе гарантируют отменный вкус и безопасность каждой партии творожных сырков «Свитлогорье».

Оцените и вы новые фруктовые вкусы творожных сырков «Свитлогорье» – они навсегда пленят вас!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ТВЕРСКАЯ ОБЛАСТЬ

Доступная цена и высокое качество – это всё, что нужно знать потребителю о продукции Торжокского молочного комбината «Тверца» (г. Торжок, Тверская область), считают на предприятии. Об остальном покупателю расскажет вкус молока, сметаны, кефира, ряженки и творога, выпускаемых под торговой маркой «Молочное царство».



В том, что эти продукты непременно понравятся петербуржцам, на комбинате не сомневаются, уверяет заместитель генерального директора по связям с общественностью Евгения Хохлова:

– У нас существует традиция: топ-менеджеры предприятия, включая генерального директора, периодически устраивают дегустацию. Пробуют продукцию, только что сошедшую с конвейера, и заполняют оценочные листы. Кроме того, могу вас заверить, что все сотрудники предприятия покупают домой «молочку», выработанную на нашем заводе.

«Молочное царство» – в каждый дом!



– Вы не выпускаете новомодных биопродуктов, живых йогуртов и инновационных кефиров...

– Да. И это наша принципиальная позиция – производить классические молочные продукты по традиционной и проверенной временем технологии, вкус которых многие стали забывать. К нам на предприятие в гости часто приезжают пенсионеры, ветераны, и мы им очень рады – показываем завод, а потом устраиваем дегустацию. И, знаете, некоторые именно у нас впервые пробуют ряженку! Почему-то она незаслуженно забыта сегодня, а ведь это очень полезный и вкусный продукт!

– У вашей линейки «Молочное царство» достаточно демократичная цена, что петербуржцы и отметили на сентябрьском фестивале «Вкусноград». Как вам это удается на фоне кризиса?

– Мы изначально ориентировались на потребителей с невысоким достатком, поэтому старались сде-

лать всё, чтобы соблюсти баланс цены и качества. И нам удалось найти такую золотую середину за счет оптимизации производственных затрат. У нас нет раздутого штата сотрудников, мы используем недорогую упаковку, а по объемам производства являемся вторыми в Тверской области – ежедневно перерабатываем свыше 120 тонн молока.

– Откуда же вы берете сырье, если все говорят о дефиците молока в стране?

– Нас выручают поставщики из Тверской и соседних областей, с которыми работаем уже очень давно. Отношения у нас дружеские. Но колхозники знают, что всё сырье мы проверяем в нашей микробиологической лаборатории и легко можем вернуть обратно.

– Надо полагать, что и готовая продукция проходит строгий контроль качества?

– Безусловно, ведь мы поставляем ее в детские сады, больницы и тщательно следим за строгим соблюде-

нием всех норм и обязательных требований.

– Можно ли использовать молочные продукты для приготовления новогодних блюд?

– Конечно! Специально для читателей вашей газеты хочу предложить рецепт десерта, легкого в приготовлении и очень вкусного, который всегда украсит ваш праздник. Попробуйте, вам понравится!

Беседовала Мила ДЕМЬЯНОВА



Рецепт новогоднего десерта «Малиновый соблазн»

Ингредиенты: творог 5% – 500 г, сметана 20% – 200 г, масло сливочное – 200 г (ТМ «Молочное царство»); желатин – 30 г; сахар – 150 г; сахар ванильный – 10 г; овсяное печенье – 300 г; малина замороженная – 500 г; вода – 300 мл.

Приготовление: желатин разделить на две части по 20 г и 10 г, каждую залить холодной водой для набухания. Смешать в блендере овсяное печенье и размягченное масло комнатной температуры. Дно разъемной формы застелить пергаментом. Выложить плотно печенье на дно формы, разровнять поверхность. Поставить в морозильную камеру на 10 минут.

В блендере взбить сметану, творог, 300 г малины, сахар ванильный и 130 г обычного сахара. 20 г набухшего жела-

тина развести на водяной бане, влить в творожную массу, хорошо перемешать. В форму с печеньем влить половину творожной массы, сверху выложить целые ягодки размороженной или свежей малины. Залить вторую половину творожной массой, разровнять поверхность и отправить форму в морозильную камеру на 30 минут.

Из 100 г малины, 4 ч. л. сахара, 10 г желатина и 300 мл воды приготовить желе. На застывшую творожную массу выложить произвольный рисунок из оставшихся ягод малины, залить тонким слоем желе, отправить в холодильник на 10 минут, затем влить оставшееся желе. Десерт оставить в холодильнике на 5–6 часов. Перед подачей на стол снять бортик формы, выложить десерт на блюдо.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

Диетологи советуют тем, кто не хочет стареть и болеть, ежедневно съедать 400 граммов желтого, красного, синего, зеленого и хрустящего. Именно таким разноцветьем встречают покупателей магазины «Супер БАБИЛОН» на Малом проспекте Петроградской стороны и на Тульской улице, предлагая невиданное изобилие овощей и фруктов, от которого поднимается настроение даже в зимний пасмурный день.

«Супер БАБИЛОН»: изысканность и уникальность в каждой покупке

Собираясь в «Супер БАБИЛОН», запланируйте больше времени, чем обычно, поскольку быстро обойти торговый зал не получится – каждый прилавок буквально завораживает и заставляет останавливаться и удивляться.

– Это наша концепция! Мы – за здоровый образ жизни, за натуральные продукты, за разнообразие и широкий ассортимент в каждой группе товаров, – говорит коммерческий директор компании Лилия Кулешова. – Поэтому круглый год у нас свежие овощи, фрукты, салаты как отечественных производителей, так и импортные – без них трудно представить здоровый рацион питания.

Подумав, похмет плечами скептик, свежие помидоры и салат есть и в других магазинах, и тут же остановил свой взгляд на необычных чипсах. Со своими картофельными собратьями их роднит только название. В остальном новинка от петербургского производителя – тонко нарезанные и высушенные натуральные яблоки, груши, грейпфруты – отвечает самому взыскательному вкусу. К тому же это полезный и приятный перекус.

Таких неожиданных открытий в магазине можно сделать немало. Вот, казалось бы, хорошо всем знакомый мед, но, присмотревшись, обнаруживаем совсем необычную новинку – мед-суфле, в котором традиционный продукт соединен с ман-

го, малиной, кокосом и кедровыми орешками. Его вкус покорит даже тех, кто к меду равнодушен. Тут же варенье из сосновых шишек и кедровые орешки в сиропе шиповника – голова кружится от того, чем же себя побаловать на этот раз, а заодно и укрепить здоровье.

«Супер БАБИЛОН» постоянно ищет интересные продукты и никогда не отказывается от того, что не будет пользоваться массовым спросом. Конечно, «локомотивные» позиции у нас тоже присутствуют, но есть и ряд уникальных товаров, которых нет в других магазинах. Их главное отличие – функциональность и польза для здоровья.

Немало открытий ждет покупателей и у прилавков с фермерской продукцией. Причем здесь вы найдете не только привычные молоко, творог и сметану, но также сыр, сваренный в Ленинградской области, а еще домашнюю колбасу и, например, натуральный паштет из мяса кролика.

В натуральных продуктах нет ни консервантов, ни красителей, ни усилителей вкуса. Срок годности у них небольшой, но магазин сознательно отказывается от товаров с длительным сроком хранения, поскольку ориентируется на качественные продукты. Ароматный свежеспеченный хлеб и сдоба, мясо и птица фермерских хозяйств, изумительная соленая и копченая рыба, настоящий камчатский краб, оригинальные колбасы – пере-

числять достоинства ассортимента «Супер БАБИЛОН» можно долго.

– Мы считаем, что питание должно быть разнообразным, и даже если вы придерживаетесь строгой диеты, то кусочек хорошей качественной рыбы, мясных деликатесов или сыра не повредит. Вы получите незабываемое удовольствие, если попробуете продукцию собственного производства «Супер БАБИЛОН»: лосось слабой соли с апельсином и мятой или аппетитные рулетики из семги, фаршированные мягким сыром с гигантской креветкой. Для гурманов представлен богатый ассортимент козьих и овечьих сыров из Швейцарии, подкопченный хамон и прошутто крудо из утки, изготовленные в России, – рассказывает Лилия Кулешова.

Каждый новый товар, прежде чем попасть на полку торгового зала, проходит органолептическую оценку специалистов магазина. Так, например, было с конфетами из Турции и Ирана – стран, кондитерские изделия которых еще недостаточно хорошо известны на российском рынке. Но сегодня «Супер БАБИЛОН» гордится сделанным выбором: конфеты так же изысканны, как и их оформление. Кстати, новогодние сладкие подарки здесь можно найти на любой вкус и кошелек – все они будут необычными и оригинальными. Каждый месяц в магазинах проводится



акция «Цена месяца» – более 70 наименований товаров вы можете купить со скидкой до 40%.

Завершая знакомство с ассортиментом магазина, не смогла пройти мимо конфет под названием «Счастье», которые раньше нигде не встречала.

– Это конфеты ручной работы нашего петербургского производителя – фабрики «Счастье», – объясняет Лилия Кулешова. – Изумительный вкус, оригинальное оформление! Как мне кажется, это отличный подарок к любому празднику. Преподнесите его, вы можете сказать: «Дарю тебе кусочек счастья». А что еще нам в этой жизни надо?

Мила ДЕМЬЯНОВА

BABYLON
SUPER

СУПЕРМАРКЕТЫ 24 ЧАСА
Малый пр. П.С., д. 54–56
Тульская ул., д. 3А
www.superbabylon.ru

НА ДЕСЕРТ

Сладкие подарки от «Карат Плюс»

С приближением Нового года каждый старается украсить свое рабочее место елочкой, гирляндами или фигурками Деда Мороза и Снегурочки. А на петербургской кондитерской фабрике «Карат Плюс» всеми этими атрибутами наряжают новогодние торты, и украшения эти – съедобные. Предновогодние дни для кондитеров – самые горячие. Количество заказов растет – подсластить праздник хотят и те, кто устраивает скромное семейное торжество, и те, кто готовит пышный корпоратив. Каждому заказчику «Карат Плюс» гарантирует индивидуальный подход и исполнение всех пожеланий при создании новогоднего эксклюзивного торта.

НОВЫЙ ГОД ПО СТАРОЙ ЦЕНЕ

В цехе заказной продукции «Карат Плюс» и в обычные дни много работы, а к празднику количество заказов возрастает в два-три раза. Но начальник цеха Татьяна Карева сразу успокаивает: с любым объемом специалисты предприятия справятся в срок.

– Опыт работы в предпраздничные дни у нас большой, – улыбается Татьяна. – И мы знаем, что справимся и сделаем именно тот торт, о котором мечтал наш заказчик, причем точно в срок, какой указан в договоре.

Чтобы сделать заказ, не нужно ехать на производство – можно позвонить по телефону 924-49-46 или заглянуть на сайт www.karatplus.ru,

где вас уже ждет опытный и внимательный консультант. Он ответит на все интересующие вопросы, предложит оптимальный вариант рецепта и украшения торта. Более того, торт могут доставить по указанному вами адресу.

– Мы предлагаем торты разного ценового диапазона. Клиенты у нас разные: и бабушка, которая хочет сделать сладкий сюрприз внукам, и крупная компания, устраивающая праздник для своих сотрудников или партнеров.

Еще одно приятное открытие делают клиенты «Карат Плюс», когда узнают, что цены на новогоднюю продукцию практически не отличаются от прошлогодних. И это несмотря на то, что стоимость используемого сырья постоянно растет.



– Мы понимаем, что сегодня, в кризис, многие вынуждены экономить. Но ведь праздник должен быть всегда веселым и сладким, поэтому стараемся идти навстречу клиентам и сохраняем старые цены, – говорит Татьяна Карева.

ВКУСЫ МЕНЯЮТСЯ, КАЧЕСТВО ОСТАЕТСЯ

К Новому году в каталоге кондитерской компании традиционно появляются торты, украшенные снеговиками, оленями, елочными игрушками, фигурками Деда Мороза, а также символами наступающего года согласно восточному календарю. Сейчас это фигурки красного петуха.

– Мы заметили, что вкусы у наших клиентов меняются, – продолжает Татьяна Карева. – Еще недавно была мода на торты, обтянутые мастикой, а сегодня чаще заказывают, например, со сливками. Также популярны традиционные десерты – с фруктами и розами из крема.

«Карат Плюс» учитывает все модные тенденции кондитерского рынка, а потому всегда готов создать сладкий шедевр по индивидуальному эскизу и даже просто по словесному описанию заказчика. Ингредиенты могут быть разными, но неизменным остается одно – высокий стиль и отменное качество продукции, которому здесь всегда уделяют особое внимание.

Ну а тех, кто пока не готов на индивидуальный заказ, «Карат Плюс» приглашает в сеть своих фирменных магазинов, где накануне праздников в продажу поступит ограниченная партия новогодних тортов.

– Это будет торт «Каприз» – белый бисквит, сливки, вишневый конфитур с петушком. Он будет дешевле заказного и наверняка порадует наших покупателей, – обещает Татьяна Карева.

Кстати, познакомиться с продукцией «Карат Плюс» и отзывами о ней можно в группе «ВКонтакте» (vk.com/karatclub). Там же легко можно сделать заказ, написав сообщение администратору.

Ирина ГОЛУБЕНКО

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Встречайте Новый год с «Невскими берегами»!

Новый год – один из самых любимых и долгожданных праздников. Готовясь к его встрече, каждый из нас выбирает подарки для своих близких, нарядно украшает пушистые елки и продумывает сервировку праздничного стола. Продовольственные компании также спешат оказать максимальную поддержку петербуржцам и прикладывают все усилия, чтобы новогодний стол горожан венчали самые вкусные яства.



БОЛЕЕ 60 НОВИНОК!

Не секрет, что многие горожане будут встречать Новый год вместе с продукцией комбината «Невские берега», который сегодня является одним из лидеров кондитерского рынка северо-западного региона страны.

Для компании 2016 год был очень результативным в разных областях: это и ресертификация производства по системе менеджмента безопасности пищевой промышленности ISO 22000:2005 – основного гаранта качественной продукции, и расширение ассортимента матрицы посредством разработки новых изделий, и увеличение каналов сбыта, в том числе за счет открытия новых фирменных кондитерских.

В 2016 году компания «Невские берега» вывела на рынок около 60 новых видов кондитерских изделий. Перед выпуском каждого продукта ставились определенные цели, такие как обеспечение потребностей федеральных сетей и мелкой розницы в кондитерских изделиях, ротация ассортимента, а также удовлетворение потребительского спроса в связи с меняющимися тенденциями на рынке.

Достигнутые успехи стали возможными благодаря слаженным действиям

единой команды комбината «Невские берега». Технологи, маркетологи, снабженцы, специалисты отдела продаж всегда учитывают современные тенденции и, опираясь на свой богатый опыт и профессионализм, глубоко анализируют кондитерский рынок.

ПОПРОБУЙ «ШОКОЛОВЕ»!

Среди новинок уходящего года можно отметить торты «Орешки в сгущенке», «Крем-карамель» и «ШОКОЛОВЕ» в виде половинки. Эта продукция по демократичной цене для ежедневного потребления.

«Половинка» «ШОКОЛОВЕ» весом не больше 0,5 кг – отличная альтернатива килограммовым тортам, когда не планируется большое чаепитие, но хочется сладенького в узком семейном кругу.

Еще одна новинка за приемлемую цену – набор пирожных «Розалинда» – две половинки сдобных буше с шоколадным кремом, декорированные фруктовым сиропом и сахаром, с нежным и сбалансированным вкусом.

Для любителей романтического чаепития специально были выпущены торты из воздушных профитролей с малиновой (вишневой) начинкой в сметанном суфле, декорированные

сдобным печеньем и шоколадом, – «Профитрольный с малиной» и «Профитрольный с вишней».

«МАКОВЫЙ» С КЛУБНИЧНОЙ НАЧИНКОЙ

«Невские берега» могут похвастаться еще двумя яркими новинками для гурманов – тортами «Балатон» и «Маковый». Торт «Маковый» из белого бисквита с клубничной начинкой, французским кремом и обилием мака отличается легким и воздушным вкусом. Такой торт порадует гостей за новогодним столом и непременно его украсит.

В этом году компания также расширила ассортиментную линейку пирожных, выпустив наборы «Буша с орехами», «Эспрессо» и «Знаменитое сахарное ассорти». Петербуржцам уже полюбился и хорошо известен набор мелкодесертных пирожных «Знаменитое сахарное». Теперь его можно увидеть в новой интерпретации: ассорти, состоящее из сахарных трубочек со сливочным и черносмородиновым кремом.

ДЛЯ САМЫХ МАЛЕНЬКИХ

Не забывают «Невские берега» радовать и самых маленьких своих покупателей. Для детской аудитории были



разработаны и выпущены торт «Плутовка» и торт «Малышам».

«Плутовка» – озорной веселый детский торт из слоев домашнего бисквита и безе, пропитанных сиропом, прослоенных французским кремом и вишневым повидлом. Торт декорирован мини-буше, шоколадным кремом и фигурками из шоколадной глазури. Торт «Малышам» обязательно порадует ребенка картинкой с сюжетами из любимых мультфильмов, которая изготавливается на вафельной основе.

ВОЗРОЖДАЯ ТРАДИЦИИ

А специально для их родителей и старшего поколения специалисты кондитерского комбината «Невские берега» возродили, казалось бы, забытые, но некогда любимые рецептуры, такие, например, как торт «Шведский» – белые бисквитные коржи с прослойками суфле, яблочной начинкой, сливками и марципановым декором.

Комбинат не стоит на месте, и вот на этапе запуска находятся изделия с длительными сроками хранения:

песочные торты «ГранТриз» с зефирной начинкой и «ГранТрик» с нежным кремом со вкусом шоколада, а также «Крем-суфле» – бисквитный торт суфле, сделанный по классической рецептуре «Птичьего молока». Любители сладкого смогут попробовать эти новинки уже в начале 2017 года.

В преддверии Нового года «Невские берега» подготовили еще один сюрприз своим покупателям: выпустили торт «Сметанник» с новогодней отделкой. Его можно будет приобрести как в фирменных кондитерских, так и в розничных магазинах города. Часть основного ассортимента также будет выпускаться в праздничном оформлении.

Кондитерский комбинат «Невские берега» поздравляет всех своих партнеров, клиентов и покупателей с наступающим Новым годом и желает всего самого наилучшего: счастья, крепкого здоровья, успехов во всех начинаниях и финансового благополучия!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПОПРОБУЙ

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам как никто другой поможет интернет-магазин cheese-cake.ru!



Лучшие десерты мира онлайн!

Настоящие чизкейки из Америки, нежные тирамису из Италии, ароматные круассаны и макаруны (не путать с макаронами!) из Франции, отменные штрудели из Германии и, конечно же, вкуснейшее мороженое из Бельгии – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.

В ассортименте интернет-магазина cheese-cake.ru – более 100 наименований тортов, мороженого и пирожных. Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов. Причем срок хранения тортов и десертов весьма внушителен. Возможно ли это? Секрет прост: метод шоковой заморозки!

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

Шоковая заморозка – это единственный способ сохранения продуктов без изменения их химического состава и структуры. После размораживания продукт практически невозможно отличить от свежего.

Особенность метода – в скорости заморозки, а не в температурном режиме. При обычном замораживании качество кондитерских изделий теряется из-за быстрого размножения бактерий. Шоковая заморозка уничтожает бактерии и исключает потерю влаги, благодаря чему без каких-либо добавок и консервантов продукт может храниться в морозильной камере при -18°C до 12 месяцев.

Таким образом, холод используется как естественный консервант. Этот метод дает потребителям уникальную возможность наслаждаться всегда свежими и натуральными десертами, изго-

товленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.

ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Сделать заказ на сайте очень просто. В интернет-магазине большой выбор вкусных товаров. Это торты, чизкейки, пирожные, мороженое и многое другое. Слева на странице сайта есть меню, в котором все товары разделены на категории. Выбирайте, например, «чизкейки» – и вы увидите широкий ассортимент. У каждого десерта – своя страничка, на которой есть фотографии, описание, состав, а также отзывы покупателей. Понравился – добавляйте в корзину!



глоточко. Если вы оформили заказ до 16.00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также доставку вы можете выбрать в любой день на ближайшие две недели.

Если вам необходимо иметь десерты максимально быстро и уже готовыми к употреблению, вы можете оформить платную доставку в день заказа и получить их через три часа.

БОНУСЫ ДО 50%!

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинникам полагаются подарки: для постоянных клиентов при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества. Для новых клиентов компания предлагает целый раздел с самыми популярными десертами, которые можно приобрести со скидками до 50%. Существуют различные спецпредложения и новые акции каждый месяц.

Для экономных завсегдатаев сайтов-купонаторов тоже есть полезная новость: очень часто можно купить купон на любую продукцию от сайта cheese-cake.ru. Купив купон на скидку на сайте-купонаторе, вы сможете приобрести любую продукцию на сайте cheese-cake.ru в неограниченном количестве и с очень большой скидкой!

Также предусмотрены 30%-ные скидки на продукцию для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят интересные конкурсы и розыгрыши.

Заходите на cheese-cake.ru и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!

Валентина ОРЛОВА



*Компания Denmax желает
веселого и приятного Нового года!*



Сыр «Феталина»
 Ингредиенты: Баклажан 1 шт.
 Сыр «Феталина» 200 г
 Ст. ложка сметаны или майонеза
 Кунжут
 Петрушка 20 г
 Кинза 20 г
 2 зубчика чеснока
 Масло растительное для жарки
 Перец молотый, соль
 Приготовление:

Баклажан нарезать полосками, посолить, поперчить и обжарить на растит. масле до готовности. Лишнее масло промокнуть бумажной салфеткой. Приготовить из «феталины», кинзы, петрушки, чеснока, сметаны однородную массу. Выложить на край баклажана и завернуть в ролетики, украсив зеленью и кунжутом.



Ингредиенты: Креветки 3 шт.
 Сыр «Сулугуни» 150 г
 Помидоры черри 3 шт.
 Салат руккола
 Оливковое масло
 Соль, перец
 Приготовление:

Креветки отварить в соленой воде. Рукколу выложить на тарелку, сверху натереть сыр «Сулугуни», по краям выкладываем креветки, чередуя с помидорами черри и оставшимся сыром. Приправить оливковым маслом.

Ингредиенты: Белый хлеб
 Сыр «Мягкий» 100 г
 Икра
 Укроп
 Приготовление:
 из хлеба вырежьте формочкой для теста звездочки. Сверху натрите сыр «Мягкий» и добавьте чайную ложку икры. Украсьте закуску веточкой укропа.

