

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ПОД ВИДОМ СМЕТАНЫ ПРОДАЮТ РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВУЮ ПАСТУ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СТР. 14–15

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: в ходе рейда в Петербурге на полках магазинов обнаружены две подделки под сметану. Это «ЛАДОН» (г. Бологое, Тверская обл.) и «БЕЛОЕ МОРЕ» (г. Орел). Согласно выводам ФБУ «Тест-С.-Петербург», эти «псевдомолочные» продукты, по большей части, состоят из жиров немолочного происхождения.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Какие блинчики с мясом можно покупать?

Шесть из девяти образцов замороженных блинчиков с мясом промышленного производства, проверенных лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», не соответствуют заявленному на упаковке составу. Не дайте себя обмануть на Масленицу!



СТР. 6–7

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

БАД признали фальсификатом



Роспотребнадзор во втором полугодии 2015 года снял с реализации 641 партию биологически активных добавок (БАД) к пище, в том числе 108 партий импортной продукции.

СТР. 3

РОСПОТРЕБНАДЗОР РАЗЪЯСНЯЕТ

Коллекторы действуют вне закона

По данным Роспотребнадзора, в 2015–2016 годах объем переданных банками коллекторам розничной просроченной задолженности останется на уровне 2014 года и составит более 400 миллиардов рублей.



СТР. 2

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Торговую сеть оштрафовали на два миллиона рублей

Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу проведена плановая выездная проверка в отношении торговой сети ООО «ТД «Интерторг» (магазины «Семья», «Идея», «SPAR», «Норма»). Ведомство через суд добивается закрытия семи магазинов.



СТР. 2



ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

Кто подделывает молочные продукты?

По данным Роспотребнадзора, в прошлом году фальсифицированную молочную продукцию выпускали 333 предприятия в 58 регионах России.

СТР. 8

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

324-25-80
324-27-98
987-56-43

ПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

В ходе проверочных мероприятий основными выявленными нарушениями законодательства в сфере технического регулирования и санитарно-эпидемиологического благополучия населения явились:

- неудовлетворительное санитарно-техническое состояние производственных помещений магазинов;
- нарушена поточность технологических процессов при производстве кулинарной продукции;
- не осуществляется контроль за условиями и температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции;
- не внедрена и не поддерживается система менеджмента качества, основанная на принципах HACCP;
- производственные помещения не обеспечены должным количеством моечных ванн и гигиенических раковин для мытья рук персонала;
- не соблюдаются требования к хранению личной и санитарной одежды работников.

По результатам лабораторных исследований выявлена продукция, не соответствующая установленным требованиям:

- замороженная рыбная продукция и морепродукты производства ООО «Ленморепродукт» (Ленинградская обл.), ООО «Вичюнай-Русь» (Калининградская обл.) и ООО «Новая Аляска

Торговую сеть оштрафовали на два миллиона рублей

Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу проведена плановая выездная проверка в отношении торговой сети ООО «ТД «Интерторг» (магазины «Семья», «Идея», «SPAR», «Норма») с организацией лабораторных исследований реализуемой продукции.

Волхов» (СПб) не соответствуют по содержанию массовой доли глазури;

● молочная продукция: **масло сливочное несоленое м.д.ж. 82,5% ЗАО «Озерецкий молочный комбинат» (Московская обл.), творог с м.д.ж. 5% «Славянские традиции» ОАО «Минский молочный завод № 1» (Республика Беларусь), масло сливочное традиционное с м.д.ж. 82,5% «Просто» ОАО «Маслосырзавод «Порховский» (Псковская обл.) и сметана «Брест-Литовск» м.д.ж. 15% ОАО «Савушкин продукт» (Республика Беларусь)** – не соответствует по микробиологическим показателям;

● мясная продукция **«сосиски вареные «Детям» охлажденные» ОАО «Великолукский мясокомбинат» (Псковская обл.)** по фактическому содержанию витамина А и кальция не соответствует данным, заявленным изготовителем на этикетке продукта.

В ходе проверки также выявлены нарушения законодательства в сфере защиты прав потребителей:

● нарушение требований к оформлению ценников на реализуемую продукцию;

● на расфасованную в магазинах продукцию до сведения потребителей не доведена информация о дате изготовления и/или сроках годности продукции, о наименовании и месте нахождения изготовителя, полном составе продукции;

● для проверки покупателем правильности цены, меры и веса приобретенного товара в торговом зале на доступном месте отсутствует соответствующее измерительное оборудование.

Кроме того, в ходе проверки выявлена продукция, запрещенная к ввозу на территорию РФ: «сыр безлактозный с плесенью Castello «Камамбер». Продукция уничтожена в установленном порядке.

За выявленные нарушения действующего законодательства ООО «ТД «Интерторг» и должностные лица привлечены к административной ответственности на общую сумму более 2 млн рублей. За нарушение требований к маркировке реализуемой

продукции составлено 28 протоколов об административном правонарушении по ч. 1, 2 ст. 15.12 КоАП РФ. Материалы дел направлены на рассмотрение в судебные органы.

В связи с имеющейся угрозой жизни и здоровью населения материалы дел в отношении семи торговых объектов переданы на рассмотрение в суд для решения вопроса об административном приостановлении их деятельности.

До настоящего времени в адрес Управления поступили решения судебных органов о привлечении к административной ответственности ООО «ТД «Интерторг» по ст. 6.6 КоАП РФ в виде штрафа в размере 50 000 рублей и должностного лица ООО «ТД «Интерторг» по ч. 2 ст. 15.12 КоАП РФ в виде штрафа в размере 5000 рублей.

Юридическому лицу ООО «ТД «Интерторг» вручено предписание об устранении выявленных нарушений законодательства.

Пресс-служба Управления
Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

19 января Санкт-Петербургский городской суд оставил в силе решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга от 23.09.2015 по иску СПб ООП «Общественный контроль» к мясокомбинату ООО «Иней» и магазину «Пловдив» (ООО «Петроторг»), которые теперь обязаны прекратить производство и реализацию сосисок (ГОСТ), не соответствующих маркировке.

В сентябре прошлого года Кировский районный суд Санкт-Петербурга признал противоправными в отношении неопределенного круга потребителей действия ООО «Иней» и ООО «Петроторг» (магазин «Пловдив», ул. Маршала Казакова, д. 1) по выпуску и реализации сосисок «Русские» (дата изг. – 07.11.2014), не соответствующих требованиям ГОСТ Р 52196-2011. По решению суда изготовитель и продавец должны были прекратить выпуск и реализацию сосисок «Русские», состав которых не соответствовал маркировке, и сообщить о этом потребителям через средства массовой информации.

Суд обязал ООО «Иней» достоверно информировать потребителей о составе сосисок

С иском к изготовителю и продавцу в начале 2015 года обратилась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Основанием для этого стали результаты лабораторных исследований образцов сосисок «Русские», проведенных испытательной лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»). Согласно протоколу испытаний, в указанных сосисках была выделена ДНК курицы, хотя наличие мяса птицы не указывалось в составе продукта. По требованиям ГОСТ Р 52196-2011 использование мяса птицы в качестве сырья для производства сосисок «Русские» также не допускается.

ООО «Иней» с решением Кировского районного суда не согласилось и обратилось с апелляционной жалобой в вышестоящую инстанцию, однако 19.01.2016 Санкт-Петербургский городской суд оставил решение районного суда в силе.



Отметим, что до подачи искового заявления в суд СПб ООП «Общественный контроль» направила материалы проверки в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. Надзорный орган произвел отбор и анализ проб, также обнаружив в сосисках «Русские» (дата изг. – 22.01.2015) фрагменты ДНК курицы, не заявленной в составе. За выявленное нарушение должностное лицо ООО «Иней» в 2015 году было привлечено к административной ответственности в соответствии с ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ на сумму 10 000 рублей.

Кирилл ОРЛОВ

РОСПОТРЕБНАДЗОР РАЗЪЯСНЯЕТ

Роспотребнадзор на протяжении длительного времени неоднократно обращал внимание на противоправный, а фактически – незаконный характер сложившейся практики внесудебного взыскания денежных средств в счет неисполненного обязательства с граждан-потребителей разного рода лицами, изначально не являющимися их кредиторами.

Коллекторы действуют вне закона

Согласно правовой позиции, передача банком права требования долга с заемщика различным небанковским организациям не основана на нормах права. В соответствии с положениями ст. 388 Гражданского кодекса РФ уступка требования кредитором другому лицу возможна, если она не противоречит закону, иным правовым актам или договору. При этом не допускается без согласия должника уступка требования по обязательству, в котором личность кредитора имеет существенное значение для должника.

Кроме того, по общему правилу, регламентированному положениями п. 2 ст. 385 ГК РФ, «кредитор, уступивший требование другому лицу, обязан передать ему документы, удостоверяющие право требования, и сообщить сведения, имеющие значение для осуществления требования».

Между тем банк обязан гарантировать тайну об операциях, о счетах и вкладах своих клиентов и корреспондентов», что делает невозможным соответствующую уступку права требования по возникшим обязательствам коллектору без нарушения положений названного закона (ст. 386 ГК РФ).

Более того, в данном случае кредитная организация в первую очередь допускает нарушение п. 1 ст. 857 ГК РФ, согласно которому «банк гарантирует тайну банковского счета и банковского вклада, операций по счету и сведений о клиенте», а также норму п. 2 этой же статьи, в которой исчерпывающе разрешен вопрос о всех возможных получателях сведений, составляющих банковскую тайну. Ими могут быть только сами клиенты или их представители, а в случаях и в порядке, которые предусмотрены законом, – бюро кредитных историй, государственные органы и их должностные лица.

По данным экспертов, в 2015–2016 годах объем переданных кредитными организациями коллекторам розничной просроченной задолженности останется на уровне 2014 года и составит более 400 млрд рублей.

Пресс-служба Роспотребнадзора

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ



Белорусские сыроделы нарушают регламент

Россельхознадзор вновь выявил существенное превышение массовой доли консерванта натрия азотнокислого E251 в сырах, выработанных предприятиями Республики Беларусь.

В частности, речь идет о партии сыра «Голландский брусковый, м.д.ж. 45%», выработанного ПУП «Каменецкий сыродельный завод», и партии сыра с аналогичным названием, произведенного Березинским филиалом ОАО «Здравушка-Милк».

Также список производителей, допустивших выпуск недоброкачественного сыра, вновь дополняют Брасловский филиал ОАО «Глубокский МКК» и Копыльский филиал ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат». Образцы продукции были отобраны Управлением Россельхознадзора по Брянской и Смоленской областям.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ВНИМАНИЕ. ВИРУС!

В Сертолово продавали опасную свинину

ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» обнаружила в отобранных образцах вирус африканской чумы свиней.

В городе Сертолово Всеволожского района Ленинградской области выявлен факт несанкционированной торговли продуктами свиноводства (шпик свиной, колбасные и мясные изделия в ассортименте) общим весом более 152 кг. В образце шпика выделен генетический материал вируса африканской чумы свиней (АЧС).

Торговля осуществлялась физическим лицом в необорудованном должным образом месте и при отсутствии ветеринарно-сопроводительных документов на данную продукцию.

В настоящий момент Управлением ветеринарии Ленин-

градской области под контролем Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области проводится комплекс необходимых мероприятий по предупреждению возникновения и распространения опасного заболевания.

Управление Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области настоятельно рекомендует гражданам избегать приобретения мясной продукции на стихийных рынках и у случайных лиц, а также во избежание распространения опасных заболеваний людей и животных складировать пищевые отходы

только в специально отведенные для пищевых отходов закрывающиеся контейнеры.

Африканская чума свиней не опасна для человека, однако представляет серьезную угрозу для свиней, для которых этот вирус является смертельным, а значит, и для свиноводческих хозяйств, вынужденных при выявлении вируса полностью уничтожать все поголовье.

Алиса САВЕЛЬЕВА



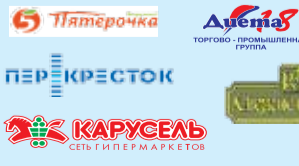
ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

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

Свидетельство о регистрации СМИ № ТУ 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 обл.

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 11.02.2016 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-7620/2

Тираж номера 50 000 экз.

ИНИЦИАТИВА

Чипсы и колу хотят обложить акцизами



Правительство РФ обсуждает введение акцизов на вредные пищевые продукты, заявила глава Минздрава Вероника Скворцова.

Инициатива предполагает расширение списка подакцизных товаров, в который хотят включить продукты с повышенным содержанием жира и сахара, газированные напитки и чипсы, а также пальмовое масло. Такие меры рекомендованы Всемирной организацией здравоохранения с целью борьбы с избыточным потреблением жиров и сахара и связанными с этим заболеваниями.

Если инициатива будет принята правительством, розничные цены на многие продукты, в состав которых входит пальмовое масло, поднимутся на 15–20%, считают эксперты. Речь идет о маргаринах, кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделиях. Потребление пальмового масла в России в последнее время растет, в январе–ноябре 2015 года наша страна его импортировала 794 000 т. Если бы акциз на пальмовое масло действовал в прошлом году, то поступления в бюджет могли бы составить порядка \$ 160 млн (12,2 млрд рублей), отмечает газета «Ведомости».

Однако для снижения использования пальмового масла при производстве маргаринов и специальных жиров для пищевой промышленности необходимо будет вносить изменения в Технический регламент Таможенного союза «О безопасности масложировой продукции», нормы которого предполагают применение именно пальмового масла при производстве указанной продукции, говорит Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». Именно использование пальмового масла позволяет снижать содержание трансизомеров в жировых продуктах до европейского уровня – двух процентов. «Это, пожалуй, единственное достоинство данного продукта», – считает эксперт.

Будет ли достигнута главная задача введения акцизов – снижение потребления россиянами пальмового масла, которое состоит в основном из насыщенных жиров, провоцирующих сердечно-сосудистые заболевания? Всеволод Вишневецкий

считает, что нет: «Ни государство, ни бизнес сегодня не готовы отказаться от дешевых продуктов питания, изготовленных с использованием пальмового масла, поэтому введение акцизов сильно не отразится на объемах его ввоза в Россию. Правительство, предлагая такую инициативу, в первую очередь ставит задачу пополнить бюджет, а не оздоровить нацию за счет сокращения использования в пищевой промышленности пальмового масла. Если цена пачки маргарина вместо 15 рублей станет 18, потребитель этого не заметит, зато небольшие «финансовые дыры» в федеральном бюджете на 12–13 млрд рублей можно будет заткнуть».

Для снижения потребления пальмового масла необходимо в первую очередь, помимо введения акцизов, наконец-то заставить изготовителей писать на упаковках правду о составе изделий. Сегодня из-за отсутствия строгого государственного надзора многие из них маскируют фальсификат под традиционные продукты питания и тем самым вводят потребителей в заблуждение. Если человек будет твердо знать, что он покупает, то ответственность за свое здоровье станет нести только он сам, считает руководитель «Общественного контроля».

Владимир Слепак, член Общественной палаты РФ:

– Именно такие налоги на вредные для здоровья людей продукты являются оправданными со всех точек зрения. Думаю, что предполагаемое решение должно быть реализовано в контексте поручения Президента РФ Владимира Путина от 26 июня 2015 года по обеспечению качества продовольствия, которое до настоящего времени практически не выполняется.

Очевидно, что ужесточение законодательства в этом вопросе и введение «оборотных штрафов» наряду с акцизами на вредные продукты даст поступления в бюджет, сопоставимые с выпадающими «нефтяными» потерями.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!



БАД признали фальсификатом

Роспотребнадзор во втором полугодии 2015 года провел контрольно-надзорные мероприятия в отношении 7034 объектов. В результате снята с реализации 641 партия биологически активных добавок (БАД) к пище, в том числе 108 партий импортной продукции.

В ходе контрольно-надзорных мероприятий в отношении производителей БАД к пище нарушения выявлены в 83% проверенных объектов. При проведении проверок организаций, занятых реализацией БАД, нарушения выявлены в 47% объектов аптечной сети и в 56% объектов специализированных предприятий торговли.

Не соответствовало установленным требованиям по микробиологическим и санитарно-химическим показателям и по содержанию биологически активных веществ 13% отобранных проб БАД к пище.

За выявленные нарушения на юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере производства и оборота БАД к пище, наложено 3504 штрафа на общую сумму более 23 млн рублей.

Хозяйствующим субъектам, осуществляющим производство и оборот БАД к пище, выданы предписания об устранении выявленных нарушений. По 15 делам приняты решения об административном приостановлении деятельности.

Предприняты дополнительные меры по освобождению рынка от фальсифицированных биологически активных добавок к пище. В настоящее время прекращена государственная регистрация фальсифицированных биологически активных добавок «Тонгкат Али Платинум» и «Тонгкат Али Платинум Форте» (Малайзия), содержащих не заявленные при государственной регистрации фармацевтические субстанции (тадалафил), выявленные в рамках контрольной деятельности.

Кирилл ОРЛОВ

С 23 ФЕВРАЛЯ!

ПАПУ МЯСОМ НЕ ИСПОРТИШЬ!

Продукцию ТМ «Честный продукт» и «Консерватория вкуса» можно приобрести в ТС «Лента», «Призма», «SPAR» и гипермаркетах «Магнит»!



КОРОЛЕВА МУЖСКОГО ЗАСТОЛЬЯ

Говорят, что у хорошей хозяйки всегда припасена пара баночек мясных консервов на черный день. Для мужчин это тоже продукт номер один. Он незаменим на зимней рыбалке, ведь ничто так не согревает, как горячая каша с тушенкой, приготовленная на свежем морозном воздухе. Она лучше других блюд восстанавливает силы в походе, а потому для нее всегда найдется место в рюкзаке туриста. Из нее легко приготовить полноценный обед на даче. Она до сих пор в пайке тех мужчин, что работают вдали от дома, – геологов, строителей, монтажников, нефтяников, моряков.

Наконец, тушенка способна превратить спонтанное обсуждение особенностей ухода и ремонта четырехколесной «ласточки»,

вспыхнувшее в каком-нибудь гаражном кооперативе, в благородное, по-спартански скромное застолье.

Конечно, главное во всех этих случаях – выбрать хорошую тушенку, но тут у наших мужчин есть проверенный помощник – торговая марка «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ». Консервы из тушеного мяса свинины, говядины, курицы, индейки под этой известной маркой давно уже завоевали популярность у петербуржцев, поскольку сделаны они строго по ГОСТу, а значит, в них нет ничего, кроме мяса.

НИЧЕГО, КРОМЕ ПОЛЬЗЫ

Врачи говорят, что тушенку можно есть всем, если, конечно, не увлекаться ею чрезмерно – все-таки в этом продукте много жира. Более того, она бывает даже полезной, ведь в тушенке,

Пожалуй, нет более мужского продукта, чем тушенка. И не только потому, что представители сильного пола любят мясо. И даже не потому, что тушенка была придумана для мужчин, чтобы обеспечить их простой и калорийной едой в условиях военных походов. А хотя бы потому, что это продукт, который каждого мужчину превращает в искусного кулинара, ведь нет ничего проще, чем блюда с тушенкой!

изготовленной по ГОСТу, нет консервантов, зато гарантировано высокое содержание белка и минеральных веществ.

Так, например, в свиной тушенке есть витамины группы В, которые играют важную роль во всех видах обменных процессов в нашем организме, а также отвечают за зрение, состояние кожи, волос и нервной системы. Вполне возможно, что мужчина, предпочитающий тушеную свинину, в самых сложных ситуациях сохраняет спокойствие и принимает взвешенные решения.

В говяжьей тушенке помимо витаминов много железа, калия, кальция, магния. При этом секрет полезности консервированного тушеного мяса – в самом способе его приготовления, позволяющем сохранить все питательные свойства продукта. Неоспоримым преимуществом мясных консервов является их длительный срок хранения – до 3 лет при комнатной температуре.

ВО ВСЕХ ТЫ БЛЮДАХ ХОРОША

Несмотря на огромную популярность тушенки, ее трудно представить в меню ресторана высокой кухни. Есть даже анекдот на тему «простонародности» этого продукта. Одна подружка спрашивает другую: «Меня тут на банкет пригласили – не знаешь, по этикету тушенку из банки положено есть вилкой или ложкой?»

Впрочем, в современной кулинарии этот продукт занимает достойное место. Многие блюда именно благодаря тушенке приобретают свой неповторимый вкус и аромат, который не способно дать даже искусно приготовленное сырое мясо. А уж картошка, макароны и различные каши – от гречневой до перловой, – сделанные с тушенкой, давно стали классикой русской кухни. Главное, чтобы тушенка была настоящей – такой как «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ».

Ирина ГОЛУБЕНКО



Рецепты «ПК»

Литовские цеппелины

Ингредиенты: сырой картофель – 15 шт., вареный картофель – 5 шт., тушенка – 1 банка, 1 луковица, сметана; соль и перец по вкусу.

Приготовление: очистить и натереть сырой картофель. С помощью марли отжать сок. Добавить предварительно размоченный вареный картофель к сырому и тщательно перемешать. Размять мясные консервы «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ» до однородного состояния. Из картофельного пюре сформировать лепешки, в середину положить тушенку, соединить края лепешки (так, как делают пирожки), придав ей форму овала. Выкладывать цеппелины в кипящую воду по одному, варить 25–30 минут. Подавать с жареным луком и сметаной.

«У них на Масленице жирной водились русские блины»

Когда появился первый русский блин и почему сегодня мы готовим наше национальное блюдо по иностранному рецепту?



Если верить историкам, в этом году нашему любимому национальному блюду, символу Масленицы, исполняется 1010 лет. Только вот настоящие славянские блины еще во времена Александра Пушкина начали вытеснять из русской кухни лепешки, рецепт которых завезен в Россию парижскими поварами. А сегодня, спустя еще двести лет, их вообще впору записывать в «красную книгу» отечественной кулинарии: всё чаще, экономя время и силы, мы покупаем блинчики, изготовленные промышленным способом, – замороженные полуфабрикаты. Качество этой продукции зачастую оставляет желать лучшего, зато цена «демократичная» – в среднем от 100 до 200 рублей за килограмм. Однако вряд ли «замороженные мясосодержащие изделия в тесте» из магазина могут сравниться с блинами, приготовленными умелыми и добрыми руками настоящей хозяйки!

ВСЁ НАЧАЛОСЬ С... КИСЕЛЯ

Дату появления первого славянского блина ученые обнаружили случайно. Ленинградский историк Святослав Коновцев много лет посвящал исследованию истории хлеба. Он изучал археологические отчеты, работы этнографов, древнерусские литературные памятники, фольклор и выяснил, что первое упоминание о блинах относится к 1006 году. До этого времени славяне пекли пресные зерновые лепешки, а удивительные вкусовые свойства дрожжевых блинов открыли, как всегда бывает, неожиданно. По мнению некоторых этнографов, толчком к этому стал однажды недоеденный кем-то овсяный кисель – привычная по тем временам повседневная еда.

– Тогдашний кисель сильно отличался от того, который мы знаем теперь. Готовили его не на крахмале, а на закваске, и был он кислым. Остывший овсяный кисель оказывался таким плотным, что его можно было резать ножом – вот почему в русских сказках упоминаются кисельные берега у молочных рек, – рассказывает этнограф Галина Сиверцева.

Но вот как-то поутру хозяйка взяла плошку с недоеденным вечером киселем и обнаружила, что он закип! Поставила плошку на огонь (не выбрасывать же добро!) и вскоре увидела, что кисель превратился в пышную и вкусную лепешку. Так на свет появился предок современного дрожжевого блина.

Блины быстро стали популярными, и вскоре получили статус главного блюда праздника проводов зимы, ведь они внешне так напоминали солнце, призывая которое было принято во время Масленицы.

МАСЛЕНИЦА – РУССКАЯ, А БЛИН – ФРАНЦУЗСКИЙ

Со времен Петра I, введшего моду на всё европейское, русские монархи, хоть и любили щегольнуть своей близостью к народу, кухню простолюдинов не жаловали, а к концу XVIII века среди русской знати было особым шиком выписать себе повара из Парижа. Именно французы завезли в Россию рецепт «крепсов» – пресных блинов, которые быстро вошли в моду, как и всё заграничное, пришедшее из «просвещенной Европы».

– Этой страсти к иностранной еде среди столичной знати провинциальные помещики не поддерживали, – говорит кандидат исторических наук Сергей Мартыненко. – Об этом можно судить по роману Николая Гоголя «Мертвые души». Так, помещик Собакевич во время обильного застолья критиковал столичные кулинарные порядки. А Коробочка блинами потчевала Чичикова.

«БЛИН НЕ КЛИН – БРЮХА НЕ РАСКОЛЕТ»

Однако и в столицах не всем нравилось кулинарное засилье французов. Находились известные петербуржцы, предпочитавшие национальную кухню и на Масленицу угощавшие своих гостей настоящими русскими блинами. Так, в исторических мемуарах можно найти воспоминания о пиршествах в доме президента Академии художеств А.Н. Оленина. Позже его дочь Варвара Оленина вспоминала: «...у батюшки бывало до 17 разных сортов блинов, о которых теперь и понятия не имеют». А Александр Пушкин, рассказывая в «Евгении Онегине» о быте помещиков Лариных, прототипами которых пушкинисты считают семью Осиповых-Вульф, пишет: «У них на Масленице жирной водились русские блины».

– Поэт не случайно и вовсе не ради соблюдения стихотворного размера уточняет, что блины были именно «русскими», – считает Сергей Мар-

тынченко. – К сожалению, Пушкин не столь подробен в описании блюд, подаваемых в доме Лариных, как Гоголь в «Мертвых душах». Но по другим источникам можно предположить, что это были дрожжевые блины «толщиной в палец» из различной муки с разнообразным припеком. А одна из фрейлин императрицы Александры Федоровны в своем письме упоминает, розовые блины, которые делали со свежкой, и удивляется, что «Пушкин съедал до 30 штук таких блинов и не испытывал ни малейшей тяжести в желудке».

КРАСНЫЕ, РОЗОВЫЕ, С ПАЛЕЦ ТОЛЩИНОЙ

Во многих мемуарах того времени русские блины называют красными, что дало повод историкам думать, будто в те времена на Масленицу их в основном пекли из гречневой муки. В одной из поваренных книг именно гречневые блины, а вовсе не пшеничные, даже называются исконно русскими.

– На мой взгляд, это не совсем так, – говорит Галина Сиверцева. – Пшеничная мука в те времена была дорогим продуктом. В обычные дни в крестьянских домах блины пекли из житной (ячневой), овсяной, ржаной или гречневой муки. Если вы когда-нибудь пекли что-то из такой муки, можете себе представить, что цвет у них был не слишком аппетитным. Но на Масленицу по традиции старались готовить только из лучших продуктов, стол тогда накрывали такой, как теперь на Новый год. И блины – главное блюдо праздника – делали из пшеничной муки. Их-то и называли красными – то есть красивыми, праздничными.

Любил блины и знаменитый русский баснописец Иван Крылов. Бытует даже мнение, что именно эта страсть стала причиной его смерти.

– Конечно, речь идет только о легенде. На самом деле Иван Андреевич умер от воспаления легких. Но он дей-

ствительно любил хорошо и много есть. Поэтому, узнав о смерти баснописца, великий князь Николай Михайлович предположил, что Крылов стал жертвой «обычной неумеренности в еде», – объясняет Сергей Мартыненко.

НОВОИЗОБРЕТЕННЫЕ БЛИНЫ

Несмотря на обилие рецептов блинов, подававшихся в те времена к столу во время Масленицы, постоянно возникали и новые, причем часто их изобретение приписывали знатым особам. Например, бытует мнение, что «царские блины» – придумка Николая II, во времена которого к императорскому столу начали подавать красную икру. В действительности, последний российский император был весьма умерен в еде, а уж готовить и вовсе не умел. Не отличались хлебосольством даже в праздники и его предшественники.

Тот же Иван Крылов с некоторой обидой вспоминал один из дворцовых обедов, куда он был приглашен: «Что царские повара! Я прежде думал – закармят во дворце. Но с обедов этих никогда сытым не возвращался!»

Зато бабушка Михаила Лермонтова Елизавета Арсеньева слыла хлебосольной хозяйкой. Особые приемы устраивались в ее поместье именно на Масленицу. Современники вспоминают, что среди друзей гусара Лермонтова в Петербурге известностью пользовались «новоизобретенные арсеньевские блины», про которые якобы даже поэтом написаны стихи: «Лик луны туманный, как он кругл и как он бел, точно блин со сметаной». На самом деле изобретала блины вовсе не бабушка поэта, а ее крепостной повар, от которого сохранилось только прозвище – Тихоньч.

– К сожалению, нигде в источниках нет даже намека на то, почему эти блины называли «новоизобретенными», – сетует Сергей Мартыненко.

Зато сегодня хорошо известны гурьевские блины, авторство которых, как и знаменитой гречневой каши, приписывают графу Дмитрию Гурьеву, государственному деятелю начала XIX века. В народе за гурьевскими блинами закрепилось еще одно название – «скоропелые», поскольку готовятся они не на дрожжах, а на простокваше или кефире. История сохранила и имя истинного изобретателя этого блюда (как и каши) – крепостного повара Захара Кузьмина, который пытался придать модным в ту пору французским крепсам хоть немного русской пышности.

ВМЕСТО РУССКИХ БЛИНОВ – ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

В начале прошлого века русские блины вновь вернули свою былую славу. В обеих российских столицах появились популярные блинные, которые во время Масленицы даже не вместили всех желающих полакомиться главным угощением праздника. Предприимчивые рестораторы устраивали «филиалы» своих заведений прямо на площадях, где проходили народные гулянья. Здесь непрерывно пекли блины, которые в неимоверных количествах поедались горожанами.

Однако уже к концу XX века традиционные блины ручной работы стали вытеснять замороженные полуфабрикаты, выпускаемые массовыми партиями предприятиями пищевой промышленности. Только в Петербурге сегодня три крупные компании изготавливают замороженные блинчики с разными начинками. И у такой продукции тоже есть свой покупатель, ведь далеко не каждая хозяйка имеет возможность печь блины самостоятельно.

Накануне Масленицы Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила разобраться, какие все-таки блинчики промышленного производства сегодня можно смело покупать, не рискуя быть обманутым изготовителем. Для ответа на этот вопрос в лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» по показателям качества были проверены девять замороженных полуфабрикатов.

Результаты независимого исследования вы найдете на стр. 6–7, а редакция газеты «Петербургское качество» желает всем своим читателям веселой, разгульной и вкусной Масленицы!

Ирина ГОЛУБЕНКО

ОПРОС «ПК»

Празднуете ли вы Масленицу?



Марина Капура, певица, заслуженная артистка России:

– Я – городской житель, к тому же не язычница, поэтому чувело не жгу, хороводы не вожу. Для меня Масленица – это прежде всего блины. Правда, не всегда получается их делать самой: хоть я и умею печь, но меня, как правило, муж успевае опередить. При этом Юрий старается, чтобы это было не только вкусно, но и полезно, поэтому, например, делает тесто из смеси пшеничной и овсяной муки.

Сергей Мурзин, актер («Брат», «Убойная сила»):

– Если рассматривать Масленицу не как языческий культ, а как повод провести время с семьей и друзьями на свежем воздухе за активными играми, а потом всем вместе собраться за столом, то такие традиции я лично только приветствую. Блины – обязательно! Во-первых, это вкусно, а во-вторых, объединяет всю семью.



КАК ЕКАТЕРИНА II АНГЛИЙСКОГО ЛОРДА УДИВИЛА

Английский посол лорд Гаррис был изумлен поведением Екатерины II во время Масленицы 1777 года. В честь рождения внука, будущего императора Александра I, императрица раздала участникам устроенной после ужина игры 150 бриллиантов редкой красоты. С тех пор эту Масленицу называли бриллиантовой.





ГОТОВИМСЯ К МАСЛЕНИЦЕ ВМЕСТЕ

История Масленицы начинается с языческих времен, когда славяне прощались с зимой, зазывали весну, поклонялись Земле с надеждой на хороший урожай и поминали предков.

С приходом христианства древнерусские традиции переплелись с церковными канонами. По христианскому календарю

Масленичная неделя совпадает с Сырной седмицей, которая предвещает начало Великого поста. В эти дни верующие уже не употребляют в пищу мясо, но еще разрешены молочные продукты, яйца и рыба.

Интересно, что обычай есть молочную пищу в Масленичную неделю появился

еще задолго до Крещения Руси. Связано это с тем, что в марте первый раз отелялись коровы и в домах появлялось молоко. А поскольку зимние запасы мяса подходили к концу, то молоко, сметана, творог и мучные изделия были основными блюдами на столах наших предков.

Традиция встречать Масленицу блинами со сметаной и творогом сохранилась и в наши дни. Продукция молочного комбината «Лактис» из самого древнего русского города Великого Новгорода может сравниться с блюдами наших предков по вкусовым качествам и натуральному составу. Молоко-сырье для производства продукции «Лактис» ежедневно доставляется из регио-

нов нашей страны. Строгий входной контроль исключает попадание молока с антибиотиками и фальсифицированного сырья. На предприятии очень требовательно относятся к качеству на всех этапах производства. Современное техническое оснащение комбината и сертификация по международным стандартам позволяют выпускать не только вкусные, но и качественные молочные продукты. В их составе не содержатся консерванты и заменители молочного жира,

чем в настоящее время могут «похвастаться» далеко не многие производители.

Образцы продукции компании «Лактис» под торговыми марками «Снежок» и «Лактика» не раз становились участниками экспертизы Санкт-Петербургской организации потребителей «Общественный контроль» и всегда достойно проходили испытания.

Лактис
Производство молочной продукции
www.laktis.ru



Масленичная неделя с продукцией «Лактис»

Понедельник – «Встреча»

Обсуждаются мероприятия предстоящей недели. Начинается выпекание блинов.



ПЫШНЫЕ БЛИНЧИКИ НА СМЕТАНЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3 яйца
- 150 г пшеничной муки
- щепотка соли
- 200 г сметаны «Снежок» 15%
- 100 мл артезианской воды с газом «Сокольничкине ключи»
- 1 ст. л. сливочного масла «Снежок»

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В большой миске смешайте яйца, муку, соль и сметану. Влейте воду и 1 ст. л. растопленного сливочного масла и тщательно перемешайте.
2. Оставьте на 20 минут при комнатной температуре. Обязательно накройте емкость, чтобы тесто не подсохло.
3. Выпекайте блины, выливая немного теста на хорошо прогретую смазанную сливочным маслом сковороду, на среднем огне с двух сторон до золотисто-румяного цвета.
- Подавайте блины горячими.

Вторник – «Заигрыш»

Молодые парни и девушки ходят в гости друг к другу, катаются с горок, кушают блины со сметаной, зазывают знакомых и друзей.



НЕЖНЫЕ БЛИНЫ НА КЕФИРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 яйца
- 1 ст. л. сахара
- щепотка соли
- 1 стакан горячей воды
- 1 стакан муки
- 2 стакана кефира «Снежок»
- 2 ст. л. топленого масла «Лужский молочный комбинат»

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В большой миске взбейте яйца с солью и сахаром в крепкую пену миксером или венчиком.
2. Не прекращая взбивать, влейте в яичную смесь горячую воду. Масса должна удвоиться.
3. Добавьте кефир, муку и продолжайте взбивать до получения однородного теста. Добавьте 2 ст. л. топленого масла.
4. Выпекайте блины, выливая немного теста на хорошо прогретую смазанную маслом сковороду, на среднем огне с двух сторон до золотисто-румяного цвета.
- Подавайте блины горячими со сметаной «Снежок».

Среда – «Лакомка»

Теща приглашает в гости зятя с женой и его близких родственников. В этот день особенно богаты угощения в каждом доме. К блинам подаются сыры, молоко, сметана и масло.



НАЧИНКА ИЗ СЫРА С ЗЕЛЕНЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ (примерно на 12 шт.):

- 200 г сыра «Домашний» Lactica
- 100 г твердого сыра
- пучок зелени (укроп + петрушка или только укроп)
- 4 ст. л. сметаны «Снежок» 15%
- соль – по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Натереть оба сыра на крупной терке и добавить рубленую зелень.
2. Добавить сметану и перемешать. По желанию можно еще приправить специями.

ПОДАЧА

- В середину блина положить начинку (столовую ложку с горкой). Завернуть конвертиком.
- Фаршированные блинчики немного обжарить на сливочном масле «Снежок» с обеих сторон под крышкой.
- Подавать желательно горячими или теплыми со сметаной «Снежок».

Четверг – «Разгульный»

На этот день приходится основное веселье – частушки и песни, кулачные бои, множество веселых обрядов. Целью четверга, как, впрочем, и всей Масленицы, становится выход отрицательной энергии и урегулирование конфликтов через развлечения и состязания.



БЛИНЧИКИ НА ЙОГУРТЕ С НАЧИНКОЙ «ВОСТОРГ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 400 г йогурта или биоюгурта «Снежок»
- 300 г муки
- 2 яйца
- 4 ст. л. сахара
- сливочное масло «Снежок» – для жарки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Взбить яйца с сахаром до однородной консистенции.
2. Добавить йогурт и муку. Всё тщательно перемешать.
3. Выпекать блины на разогретой смазанной маслом сковороде.

ПОДАЧА

- Подавать блины с начинкой из творожного крема «Восторг» со вкусами «ванильное мороженое» или «крем-брюле».

Пятница – «Тещины вечерки»

Теща с многочисленной свитой родственников и друзей посещает дом зятя с ответным визитом.



ТВОРОЖНО-ЙОГУРТОВАЯ НАЧИНКА

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 300г творога «Снежок» 9%
- 100-120г йогурта или биоюгурта «Снежок»
- 1 яйцо
- сахар – по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смешать творог «Снежок» с яйцом и с сахаром (по вкусу).
2. Добавить йогурт. Количество регулируйте сами. По консистенции начинка должна быть, как средней густоты сметана. Начинка готова!

ПОДАЧА

Воскресенье – «Проводы» или «Прощеное воскресенье»

Кульминационный день Масленицы. В этот день близкие люди просят друг у друга прощения за все причиненные ими обиды и неприятности. Ярким обрядом праздника становится сжигание чучела Масленицы.

НАЧИНКИ ИЗ НАТУРАЛЬНОЙ И ВКУСНОЙ ПРОДУКЦИИ «ЛАКТИС»

● В качестве начинок и соусов для блинов можно использовать сметану, биоюгурты, творог и творожную массу «Снежок», мягкий и зерненный творог «Лактика», творожные крема «Восторг»!

Пусть Ваш праздник получится добрым и светлым, рядом будут близкие люди и повсюду раздается запах ароматных блинов! А с выбором вкусной начинки поможет «Лактис»!



Лактис

Представительство в Санкт-Петербурге:
(812) 406-79-76, www.laktis.ru

Продукцию можно купить в магазинах Санкт-Петербурга:

- Перекресток
- Карусель
- Лайм
- Азбука вкуса
- Метро
- Дикси
- Идея
- SPAR
- Ешь и худей
- Универсам Пловдив
- Сезон
- Риоман

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Ежегодно 6 марта в США отмечается Национальный день замороженных пищевых продуктов. В 1930 году в этот день в городе Спрингфилде впервые стали продавать замороженную еду. Новшество быстро завоевало рынок, и уже спустя четыре года в США не было ни одного магазина, который не предлагал бы своим посетителям замороженные продукты и полуфабрикаты. В нашей стране долгое время самым популярным полуфабрикатом были пельмени, но в последние 15 лет их потеснили другие «конкуренты» – в частности, блинчики с разными начинками. По некоторым данным, их регулярно покупают около 30% россиян.

БЛИННАЯ РУЛЕТКА

Никто не станет спорить, что полуфабрикаты – это очень удобно. Не нужно часами стоять у плиты, расстраиваясь, что блинчики получатся неказистыми, прилипают к сковороде, рвутся, когда в них заворачиваешь начинку. Куда проще и быстрее пойти в магазин и довериться опытному кулинару, которые за нас сделали тесто и приготовили фарш. Остается только подогреть и подать на стол.

Но, оказывается, покупка готовых блинчиков с мясом похожа на рулетку – потребитель никогда не может быть уверен полностью, что производитель в погоне за прибылью не нарушает рецептуру, указанную на упаковке. Как показала проверка Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», даже выбирая продукцию известных брендов, покупатель

БЛИННЫ: ГОВЯДИНУ

Производители замороженных блинчиков используют в начинке вместо говядины более дешевые сорта мяса, не сообщая об этом потребителю. Какие готовые блины не испортят гулянья на Масленицу?



не застрахован от обмана. Из девяти образцов блинчиков с мясом, приобретенных в магазинах Петербурга и направленных на экспертизу, только три успешно прошли испытания. Исследование проводила лаборатория «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

ИЗГОТОВИТЕЛИ СТЕСНЯЮТСЯ СВИНИНЫ

Главная претензия экспертов: производители умышленно изменяют состав начинки – например, указывают на упаковке, что начинка состоит из говядины, а на деле добавляют в фарш свинину и курятину. Не заявленная в составе свинина обнаружена в блинчиках «Морозко» (ООО «Морозко», Ленинградская обл.) и «С пылу с жару» (ООО «Лина», г. Рязань), оба образца приобретены в магазине «Сезон» на Коломяжском пр., д. 13), а также «Морозные припасы» (ООО «Морозко», универсам «Магнит», Комендантский пр., д. 28, к. 1). Свинина и курятина, не указанные на этикетке, присутствуют в начинке блинчиков «Снежная страна» (ООО «Равиоли», СПб, магазин «Сезон» на Коломяжском пр., д. 13) и «Каждый день» (ЗАО «ПК «Корона», Новгородская обл., ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2).

Обманывают, – категоричен в оценке действий производителей профессор, заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодами Университета ИТМО

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БЛИНОВ ЗАМОРОЖЕННЫХ С МЯСОМ



Наименование продукта	Блинчики быстрозамороженные. Полуфабрикаты высокой степени готовности. Блинчики с мясом	Блинчики с мясом «От Ильиной». Замороженный полуфабрикат	Полуфабрикаты замороженные «Мастерица». Блинчики с мясом молодых бычков «Талосто»	Полуфабрикаты мясодержащие в тесте категории «Г» замороженные. Блинчики с мясом «Морозко»	Блинчики с начинкой замороженные. Блинчики с мясом «Каждый день»	Блины с мясом. Полуфабрикаты высокой степени готовности. «Снежная страна»	Полуфабрикаты мясодержащие в тесте категории «Г» замороженные. Блинчики с мясом «Морозные припасы»
Производитель	ОАО «ОМПК», г. Москва	ООО «Айс-Продукт», г. Брянск	ООО «Талосто-Продукты», г. Санкт-Петербург	ООО «Морозко», Ленинградская обл.	ЗАО «ПК «Корона», Новгородская область, г. Боровичи	ООО «Равиоли», г. Санкт-Петербург	ООО «Морозко», Ленинградская обл.
Нормативный документ	TU 9119-131-00425283	СТО 57337570-005-2014	TU 9119-014-23041591-2007	TU 9214-005-47955901-98	TU 9214-012-45259283-07	TU 9119-006-44326056-10	TU 9214-005-47955901-98
Дата изготовления	06.01.2016	16.11.2015	19.10.2015	30.11.2015	29.12.2015	05.10.2015	08.12.2015
Срок годности	при температуре минус 18°C – 90 суток	180 суток при температуре не выше минус 18°C, 30 суток при температуре не выше минус 10°C	6 месяцев при температуре не выше минус 18°C	при температуре минус 18°C – 180 суток	180 суток с даты изготовления при температуре не выше минус 10°C	при температуре минус 18°C – 180 суток	при температуре минус 18°C – 180 суток
Масса, количество образцов	4 x 420 г = 1680 г	4 x 450 г = 1800 г	4 x 420 г = 1680 г	4 x 420 г = 1680 г	4 x 420 г = 1680 г	10 x 170 г = 1700 г	3 x 700 г = 2100 г
Цена за 1 уп./1 кг., руб.	87-99/209-50	129-90/289-00	129-50/309-50	109-90/262-00	30-75/73-00	34-90/205-00	65-00/92-90
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Стайл», магазин «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ООО «Приморское», магазин «Сезон», ул. Сизова, д. 28	ООО «Стайл», магазин «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Стайл», магазин «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ЗАО «Тандер», магазин «Магнит», Комендантский пр., д. 28, корп. 1
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля белка (в мясной начинке), %	13,4 ± 0,9	17,1 ± 0,9	14,5 ± 0,9	13,1 ± 0,9	8,5 ± 0,9	15,4 ± 0,9	16,6 ± 0,9
Массовая доля жира (в мясной начинке), %	10,6 ± 0,7	16,7 ± 0,7	12,6 ± 0,7	19,3 ± 0,7	2,2 ± 0,7	8,9 ± 0,7	8,4 ± 0,7
Массовая доля белка (в полуфабрикате), %	8,7 ± 0,9 (8 г в 100 г продукта – данные маркировки)	11,3 ± 0,9 (9,0 г в 100 г продукта – данные маркировки)	9,0 ± 0,9 (9 г в 100 г продукта – данные маркировки)	9,2 ± 0,9 (8,6 г в 100 г продукта – данные маркировки)	6,2 ± 0,9 (13,9 г в 100 г продукта – данные маркировки)	6,7 ± 0,9 (6,2 г в 100 г продукта – данные маркировки)	8,4 ± 0,9 (7,7 г в 100 г продукта – данные маркировки)
Массовая доля жира (в полуфабрикате), %	10,3 ± 0,7 (11 г в 100 г продукта – данные маркировки)	7,6 ± 0,7 (10,0 г в 100 г продукта – данные маркировки)	8,1 ± 0,7 (8 г в 100 г продукта – данные маркировки)	10,7 ± 0,7 (10 г в 100 г продукта – данные маркировки)	1,8 ± 0,7 (4,5 г в 100 г продукта – данные маркировки)	5,7 ± 0,7 (6,6 г в 100 г продукта – данные маркировки)	6,0 ± 0,7 (18,2 г в 100 г продукта – данные маркировки)
Гистологическая идентификация состава	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено
Заявленный состав	говядина, свинина, соевый белок, меланж яичный	свинина, говядина, яйца куриные	говядина, телятина, соевый белок, меланж яичный	курица, говядина, яичный меланж сухой	говядина, яичный меланж сухой	говядина, курица, меланж яичный	говядина, фарш куриный, меланж яичный
Определения видовой принадлежности тканей животных	Выделены фрагменты ДНК <i>Bos taurus</i> (говядина), <i>Sus scrofa</i> (свинина), <i>Gallus gallus</i> (курица)*	Выделены фрагменты ДНК <i>Bos taurus</i> (говядина), <i>Sus scrofa</i> (свинина), <i>Gallus gallus</i> (курица)*	Выделены фрагменты ДНК <i>Bos taurus</i> (говядина), <i>Gallus gallus</i> (курица)*	Выделены фрагменты ДНК <i>Bos taurus</i> (говядина), <i>Sus scrofa</i> (свинина), <i>Gallus gallus</i> (курица)	Выделены фрагменты ДНК <i>Bos taurus</i> (говядина), <i>Sus scrofa</i> (свинина), <i>Gallus gallus</i> (курица)*	Выделены фрагменты ДНК <i>Sus scrofa</i> (свинина), <i>Gallus gallus</i> (курица)	Выделены фрагменты ДНК <i>Bos taurus</i> (говядина), <i>Sus scrofa</i> (свинина), <i>Gallus gallus</i> (курица)
Соответствие нормативному документу	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, выделена ДНК свинины, не заявленной в составе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и м.д. белка в полуфабрикате, выделены ДНК курицы и свинины, не заявленных в составе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, выделены ДНК курицы и свинины, не заявленных в составе; говядина не обнаружена	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в полуфабрикате, выделена ДНК свинины, не заявленной в составе

* наличие ДНК *Gallus gallus* (курица) может быть обусловлено присутствием в составе яиц или яичных продуктов

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

ПИШЕМ – СВИНИНА В УМЕ



СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

– Обращайте внимание на внешний вид продукта. Если замораживание произошло повторно, то тесто темнеет, а отдельные изделия могут слепиться между собой. Повторное замораживание полуфабрикатов недопустимо.
– Лучше покупать упакованные полуфабрикаты, а не развесные. В этом случае вместе с продуктом вы получаете информацию о нем. Проверьте срок годности продукта и дату изготовления.



Александр Ишевский.

– Обозначают на этикетке рецептуру одного фарша, а фактически используют рецептуру другого. В итоге получают огромную экономию, поскольку закладка свинины в фарш удешевляет его примерно в три раза, в случае с курятиной – экономия еще больше.

ГОСТов на полуфабрикаты не существует, производятся они по техническим условиям (ТУ), которые разрабатываются либо на самом предприятии, либо по заказу сторонней организацией. Казалось бы, дело чести производителя – соблюдать им же самим придуманную рецептуру. Но, как говорится, нет такого обмана, на который не пойдет бизнес ради прибыли.

– Возможно, производители руководствуются другими соображениями – хотят продукт одной ценовой категории продавать дороже. Говядина – очень дорогое мясо, вот и разбавляют фарш из нее свининой, причем явно не лучшего качества. А ведь есть и другая

сторона медали – некоторые покупатели по религиозным соображениям не едят свинину. Выходит, что по вине производителя человек нарушает требования своей веры! – говорит Александр Ишевский.

НЕ ВЕРЬ ГЛАЗАМ СВОИМ

Помимо не заявленной в составе свинины блинчики «Морозные припасы» ООО «Морозко» не соответствуют ТУ и по массовой доле жира. Вместо указанных 18,2 г в 100 г продукта – только 6 г. Не соответствует этикетке и количество жира в блинчиках с печенью «Ай, да блин», произведенных в Краснодарском крае ООО «Кубанский бекон» (4,9 г вместо 10 г на 100 г).

С одной стороны, низкое содержание жира можно записать этим продуктам в плюс. Диетологи настоятельно советуют не употреблять полуфабрикаты маленьким детям, людям с хроническими заболеваниями сердца, почек, печени, желудочно-кишечного тракта как раз из-за высокого содержания жира в них. С другой стороны, несоответствие этого показателя заявленному на этикетке лишней раз доказывает, что производитель экономил на фарше, из которого сделана начинка, и, возможно, добавляет в него вовсе не мясо.

– В связи с тем, что мы не проводили экспертизу качества блинчиков с добавлением мяса, я могу лишь предположить, в чем причина низкого содержания жира в данных образцах. Возможно, в фарш внесли продукты пониженной жирности: мясо птицы, субпродукты – сердце, печень, почки свиные или говяжьи. А возможно, производитель использовал мясо механической обвалки, то есть сырья, в котором также содержатся хрящи, сухожилия и кожа. Таким образом, мы имеем дело с информационной фальсификацией, когда производитель не указывает на упаковке реальный состав продукта и тем самым обманывает покупателя, – считает доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондьярова.



доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондьярова.

«КАЖДЫЙ ДЕНЬ» – ОБМАН

Блинчики с мясом «Каждый день» (частная торговая марка сети «Ашан») отличились целым букетом нарушений: обнаружены свинина и курятина, не заявленные на этикетке, а массовая доля жира и белка оказалась в два раза ниже, указанной на упаковке.

Казалось бы, в безупречном качестве продукции этой марки заинтересованы сразу две стороны: продавец, торговая сеть «Ашан», и изготовитель ЗАО «ПК «Корона» – поставщик продукции под частной маркой крупной сети. На деле же покупателя беззастенчиво обманывают и те и другие, вступая в коммерческий сговор: низкая цена обеспечивает хорошие продажи, а замена рецептуры – неременное условие сделки со стороны изготовителя.

С просьбой прокомментировать результаты экспертизы мы обратились к директору по внешним коммуникациям «АШАН Ритейл Россия» Марии Курносой:

– Продукция, выпускаемая под собственной торговой маркой нашей компании, многократно контролируется как перед выпуском, так и в процессе реализации. Все поставщики проходят аудит. Лабораторные исследования продукции ПК «Корона», которые были нами проведены в декабре 2015 года, не выявили несоответствий в товаре «Блинчики с мясом». Изготовитель уже проинформирован о результатах экспертизы «Общественного контроля». Со своей стороны мы также сделаем повторный анализ данного продукта.

Будет ли в действительности проводить свою внутреннюю проверку сеть «Ашан» – неизвестно. Однако административное расследование по факту производства и реализации замороженных полуфабрикатов, не соответствующих заявленным показателям, уже проводит Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, куда «Общественный контроль» направил материалы проверки. Результаты должны быть известны как раз к Масленице.

ВСЁ ДЕЛО В ЦЕНЕ?

Почти все эксперты сходятся в том, что производители добавляют в блинчики свинину и курятину, чтобы снизить их себестоимость. Ведь в нынешних экономических условиях, когда цены на сырье выросли, у предприятий есть два пути: либо повышать стоимость продукта, что отпугнет торговую сеть и покупателя, либо сохранять приемлемую цену за счет внутренних резервов. Кто-то идет на уменьшение рентабельности, но, как показывают результаты экспертизы, большинство производителей предпочитает зарабатывать за счет обмана покупателей. Но является ли высокая цена блинчиков гаран-

тией безупречного качества? Анализ стоимости приобретенных для экспертизы образцов показал, что в целом да, но есть из этого правила исключения. Например, блинчики «С пылу С жару» (ООО «Лина»), цена которых – 305 рублей за килограмм. Даже при такой максимальной цене изготовитель решил схитрить – использовал в фарше свинину, не заявленную на упаковке.

Наоборот, от блинчиков «Каждый день» (ЗАО «ПК «Корона»), обошедшихся в 73 рубля за килограмм, ожидать соответствия заявленному составу вряд ли можно. Именно это и показали результаты лабораторных исследований: изготовитель изменил рецептуру, о чем скромно умолчал.

Пожалуй, условным победителем экспертизы в номинации «соотношение цена/качество» можно назвать блинчики с мясом от ОАО «ОМПК» (г. Москва). При цене 210 рублей за килограмм они по составу полностью соответствовали информации, вынесенной на упаковку.

Наверное, трудно себе представить еще какой-нибудь сегмент рынка, где цены на один и тот же продукт за килограмм могут отличаться в четыре раза! В «замороженных полуфабрикатах» это, оказывается, возможно, что лишней раз доказывает: любой многокомпонентный продукт, выпускаемый промышленным способом, – «кот в мешке», приобретение которого ведет к всевозможным рискам. Поэтому, уважаемые потребители, не соблазняйте себя низкой ценой на полуфабрикаты – она, как показала экспертиза, вводит в заблуждение и готовит вашему застолью не очень приятные сюрпризы. Если хочется блинов, сделайте их сами, тем более на Масленицу! Она в этом году будет идти с 7 по 13 марта. Время подготовиться и запланировать стряпню в кругу семьи еще есть!

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Ну а если вы все-таки по разным причинам не можете отказаться от замороженных блинчиков с мясом из ближайшего магазина, выбирайте те марки, что прошли независимую экспертизу «Общественного контроля». Кроме «ОМПК», это «От Ильиной» (г. Брянск) и «Мастерица» (СПб).

– Это очень приятная новость, – говорит Светлана Федорова, заместитель директора по качеству компании «Талосто-Продукты» (бренд «Мастерица»). – На нашем предприятии работает программа производственного контроля, в соответствии с которой мы регулярно проводим проверки. Если выявляются нарушения, партия бракуется, проводится внутреннее расследование. Небезопасная продукция утилизируется – правда, такое у нас редко случается. У нас персонал заинтересован в выпуске качественной продукции, любое нарушение отражается на зарплате.

СПб ООП «Общественный контроль» поздравляет петербуржцев с наступающими весенними праздниками, желает веселой Масленицы и достойных вашего стола праздничных блинов! Как говорили наши предки, «Блин не клин – брюха не расколется!»

Ирина ГОЛУБЕНКО



Блинчики фаршированные быстрозамороженные с печенью «Ай, да блин»	Блинчики фаршированные быстрозамороженные с мясом «С пылу С жару»
ООО «Кубанский бекон», Краснодарский край, г. Курганинск	ООО «Лина», г. Рязань
ТУ 9119-042-54899698-09	СТО 57397431-001-2008
07.10.2015	28.11.2015
при температуре минус 18°C – 180 суток	при температуре минус 18°C – 180 суток
4 x 360 г = 1440 г	4 x 360 г = 1440 г
70-97/197-00	109-90/305-50
ООО «Ашан», Коломажский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Сталл», магазин «Сезон», Коломажский пр., д. 13
соответствует	соответствует
соответствует	соответствует
16,6 ± 0,9	11,8 ± 0,9
8,2 ± 0,7	10,1 ± 0,7
6,8 ± 0,9 (7,0 г в 100 г продукта – данные маркировки)	7,3 ± 0,9 (7 г в 100 г продукта – данные маркировки)
4,9 ± 0,7 (10,0 г в 100 г продукта – данные маркировки)	5,7 ± 0,7 (6 г в 100 г продукта – данные маркировки)
Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено
печень свиная или говяжья, шпик свиной, яичный меланж	говядина, соевый белок, фарш куриный мехобвалки, кожа куриная
Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в полуфабрикате	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, выделена ДНК свинины, не заявленной в составе



СЛОВО – ЭКСПЕРТУ



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

– Продукция разных производителей может отличаться количеством и составом начинки. Перед покупкой больше информации вам предоставят блинчики в прозрачной полиэтиленовой упаковке. Они не должны быть деформированными или слипшимися. Если на них виден налет снега, то, скорее всего, они подвергались повторной заморозке.

Цвет теста – от светло-кремового до кремового, равномерный по всей поверхности. Излишне желтый оттенок блинчиков может свидетельствовать о том, что в тесто добавлен краситель. Информация на упаковке должна быть легко читаема.

Замороженные полуфабрикаты в магазине и дома должны храниться в холодильной камере при температуре не ниже минус 18°C, размороженные блинчики лучше приготовить в течение 24 часов.



При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

МОЛОЧНЫЕ ПОДДЕЛКИ

Назвали поименно

По данным Роспотребнадзора, в прошлом году фальсифицированную молочную продукцию выпускали 333 предприятия в 58 регионах России.

Роспотребнадзор за 2015 год исследовал около 280 тысяч проб молочной продукции, при этом доля фальсификата составила 6,45%.

По результатам контрольных мероприятий Роспотребнадзором отозваны и приостановлены действия сертификатов соответствия и деклараций о соответствии, снято с реализации более 66 тонн фальсифицированной молочной продукции, наложено штрафов на общую сумму около 37 млн рублей, прекращена деятельность четырех предприятий.

Установлено, что 40 предприятий, указанных на упаковках товара как производители, по заявленным адресам отсутствуют. Материалы переданы в правоохранительные органы.

Ведомство предлагает гражданам при обнаружении в торговых сетях продукции указанных производителей обращаться в территориальные органы Роспотребнадзора.

Молокоперерабатывающие предприятия, фактически отсутствующие по заявленным адресам:

- в Московской области – ООО «Кливия», ООО «ИВМОЛОКОПРОДУКТ», ООО «ПродФас», ООО «Молочный трест», ООО «Милка», ООО «ТОПАЗ», ООО «РУСВНЕТОРГ», ООО «МОЛКОМ», ООО «Маслоторг», ООО «Магурос», ООО «КУХБУТТЕР», ООО «Сырный Домик», ООО «Производственно-торговая компания «ВИВАТ», ООО «Красный луг»;
- в г. Москве – ООО «ТД «Майское молоко», ООО «Маври», ООО «Масленкино»;
- в Самарской области – ООО «ВостокПромТорг», ООО «Айрес», ООО «Сагиров-Молоко», ООО «Региональная торговая компания», ООО «Есиплеевский маслосырзавод»;
- в г. Санкт-Петербурге – ООО ПК «Сливочная столица», ООО «Акварин», ООО «ШАРЬЯМОЛОКО»;
- в Новосибирской области – ООО «Торговый объем», ООО ТПК «Молочная фер-



ма», ЗАО «Искитимский молзавод», ООО «МаслоПром-Н»;

- в Алтайском крае – ООО «Молснаб»;
- в Ивановской области – ООО «ИВМОЛОКОПРОДУКТ»;
- в Нижегородской области – ИП Наседкин Дмитрий Валерьевич;
- в Орловской области – ООО «Молокозавод»;
- в Пермском крае – ООО «Маслоторг П»;
- в Ростовской области – ООО «Сатурн»;
- в Ставропольском крае – ООО «ЖИВОЕ МОЛОКО»;
- в Тверской области – ООО «Нелидовский маслосырзавод»;
- в Республике Татарстан – филиал ОАО «Вамин Татарстан» – Вамин Саба»;
- в Краснодарском крае – ООО «ЛиГ»;
- в Республике Башкортостан – ООО «Дятьковское молоко».

Кирилл ОРЛОВ

ПОКУПАЙ ПИТЕРСКОЕ!

О петербургской компании «Росэкспропром» можно смело сказать, что она прошла испытание временем и покупательским спросом. Сегодня, спустя 23 года после ее появления на рынке, петербуржцы не только знают продукцию предприятия, что называется, «в лицо», но и неизменно отдают предпочтение сливочному маслу «с коровкой» и логотипом «РЭП».



Возрождая традиции старинных маслоделов

Качество масла от «Росэкспропрома» подтверждено многочисленными наградами, в том числе Общественным конкурсом по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

– Мы не только всё время подтверждаем стабильно высокое качество нашей марки, но и в условиях кризиса стараемся сохранять приемлемую для наших покупателей цену, – говорит коммерческий директор компании Сергей Дроздов. – И постоянно расширяем ассортимент, предлагая петербуржцам что-то новое.

На создание одной из таких новинок вдохновила даже Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

– Как-то я готовился к участию в одной телепередаче и Всеволод Вишневецкий, руководитель общественной организации, дал мне совет поискать интересные факты об истории производства масла, – вспоминает Сергей Дроздов. – Так, я узнал, что первые артели маслоделов появились в России в конце XIX – начале XX веков и за короткое время

вывели нашу страну в мировые лидеры по экспорту сливочного масла. Возникла идея торговой марки «Артель маслоделов». Для создания этого продукта мы использовали старинную рецептуру, даже дизайн упаковки сделали «под старину» и некоторое время сомневались, понравится ли новое масло покупателям. Наши страхи оказались напрасными – «Артель маслоделов» пришлась по душе любителям масла, и сегодня мы расширяем географию его продаж в магазинах и торговых сетях Петербурга.

В этом году в «Росэкспропроме» с нетерпением ждут новоселья – запланировано открытие нового производства в Гатчине, где будет налажена в том числе и фасовка сыра.

– Мы хотим развиваться и предлагать рынку всё новые и новые продукты, – говорит Сергей Дроздов.

В том, что они будут высокого качества, сомневаться не приходится – порукой тому почти четверть века безупречной репутации компании.

Мила ДЕМЬЯНОВА

ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

Творожный сырок «СВИТЛОГОРЬЕ» - вкус, как в детстве!

Сегодня витрины магазинов наполнены огромным ассортиментом молочной продукции от различных производителей, что побуждает 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, и чтобы вкус был, как в детстве. Однако, как показывают исследования рынка, стабильности качества добиваются в основном крупные компании, ни один десяток лет работающие в молочной промышленности.

Широкой популярностью у потребителей сегодня пользуется творожная линейка под торговой маркой «Свитлогорье». Ассортимент пока небольшой, но постепенно пополняется. Цель создания новой серии – разработка и производство молочной продукции исключительно из натуральных ингредиентов без добавления стабилизаторов, консервантов и прочих пищевых добавок. Петербуржцы уже успели полюбить сырок творожный с ванилином «Свитлогорье». А детская аудитория всё чаще выбирает «Сырок творожный в карамельной глазури с ванилином». Набирают популярность и другие виды сырков «Свитлогорье»: «Сырок творожный глазированный с кокосом», «Сырок творожный глазированный с какао» и «Сырок творожный глазированный с вареным сгущенным молоком». Все они сегодня представлены в магазинах города.

Вот как оценивают сырки «Свитлогорье» в социальных сетях: «После того как я попробовала карамельный, поняла,

что это идеальный сырок!» или «Его вкус просто божественный, очень мягкий и нежный, сладкий, он просто тает во рту. К тому же это действительно что-то новое на рынке сырков, потому что у них всех глазурь обычная шоколадная, а тут вся фишка именно в карамельной глазури, она и придает такой интересный и потрясающий вкус!»

Восторженные отзывы потребителей объяснить несложно. Ведь вся продукция изготавливается на современном оборудовании в Белоруссии из творога собственного производства, что позволяет гарантировать высокое «белорусское качество» готового продукта.

Технология производства традиционная. В соответствии с рецептурой подготавливаются и смешиваются три компонента: 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 происходит формирование пачек с продуктом, упаковка и маркировка. Далее продукт укладывается в транспортную упаковку и незамедлительно отправля-

ется в холодильную камеру хранения готовой продукции. Соблюдение установленных температурных режимов является одним из главных условий высокого 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 выпускаемой продукции.

Массовая доля жира в сырке творожном «Свитлогорье» составляет 16,5%, что намного ниже, чем у других аналогичных продуктов. Сырок уже пользуется большим спросом среди самых разных слоев населения, как по возрасту, так и по социальному статусу, ведь продукт не только вкусный, но и полезный. Он может служить отличным дополнением к завтраку или десертом. В меру сладкий вкус с легким оттенком ванили по достоинству оценят как любители творога, так и те, кто не представляет свою жизнь без сладкого.

Попробуйте и вы творожный сырок «Свитлогорье». Вкус, знакомый с детства, навсегда пленит вас!

Алиса САВЕЛЬЕВА



«ПК» РЕКОМЕНДУЕТ!

Если Масленица, то «ПРИНЕВСКАЯ»!

До начала Масленицы, когда в каждом доме пекут ароматные блины, а на столах петербуржцев – настоящее раздолье традиционных угощений, еще есть время. И его можно использовать, чтобы заранее определиться с выбором продуктов, которые не только праздник не испортят, но и приятно обрадуют домочадцев и гостей своим качеством. Ведь народная поговорка гласит, что первый блин – комом, второй – знакомым, третий – родне, четвертый – мне. Чтобы все блины не были комом, готовиться к Масленице пора уже сейчас. И если вы еще не знакомы с продуктами марки «Приневское», самое время их попробовать. Возможно, именно в Масленицу вы пополните ряды поклонников продукции этого завода из Ленинградской области.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

О доверии потребителей к марке «Приневское» говорит хотя бы то, что ее заказывают не только предприятия торговли, но и государственные организации, а также производители детского питания.

Десятки наград, в том числе общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», завоевала за последнее десятилетие продукция ЗАО «Племенной завод «ПРИНЕВСКОЕ». Сегодня завод входит в первую десятку ведущих сельскохозяйственных предприятий Ленинградской области, является одним из ведущих в регионе поставщиков к столу петербуржцев козьего молока и продуктов из него. Ферму по разведению молочных коз на предприятии даже называют своей визитной карточкой.

ОТ КОЗЫ-ДЕРЕЗЫ

Козье молоко недаром считается целебным чудодейственным напитком. Для тех, у кого индивидуальная непереносимость коровьего молока,

козье молоко и йогурты на его основе – настоящее спасение. Врачи часто назначают козье молоко при простудах, а также как средство для восстановления сил после тяжелых болезней.

В молочном жире коз содержится большое количество ненасыщенных жирных кислот, которые повышают устойчивость организма к инфекционным заболеваниям и нормализуют холестериновый обмен. Особенно рекомендуется такое молоко детям. Вот только раньше купить козье молоко или сыр в магазине было непросто. А если и удавалось, то по немалой цене, поскольку поставки шли из-за границы.

Так, задолго до современного периода импортозамещения, еще в 2005 году, в рамках национального проекта развития агропромышленного комплекса руководство компании приняло решение построить комплекс, рассчитанный на выращивание 2000 голов коз с объемом 3000 тонн козьего молока в год. Комплекс заработал в 2007 году, в нем разместилось стадо коз уникальной белой молочной зананской породы.

Поначалу коз, которые были гордостью России и на всемирной выставке 1856 года в Париже произвели настоящий фурор, пришлось покупать в Германии и Голландии. Но уже в 2014 году предприятие получило статус племенного хозяйства по разведению коз зананской породы и теперь по праву само поставляет племенное поголовье коз в различные регионы нашей страны.

Сегодня «Приневское» предлагает потребителям не только цельное пастеризованное козье молоко, но и сыры «Золотая козочка» и «От козы-дерезы», а также йогурт и творог из козьего молока.

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

Большинство из нас уверены, что лучшее молоко, творог, сметану можно попробовать лишь в деревне. Правда, не у каждого горожанина есть бабушка, которая держит корову или козу. На

заводе «Приневское» с гордостью заявляют, что их продукты не хуже «бабушкиных». Во-первых, «Приневское» – это не только фермы, дающие ежегодно более 8 тысяч тонн молока, но и собственное производство по его переработке. Сегодня под торговой маркой «Приневское» выпускаются молоко и сметана различной жирности, кефир, сливки, творог и творожная масса, йогурт, сливочное масло, традиционный мягкий сыр «Приневский», козье молоко и сыр из него. Во-вторых, у продукции «Приневского» очень короткий срок хранения – лишнее доказательство того, что она полностью натуральная, без каких-либо пищевых добавок и консервантов. «Мы не ставляем на рынок восстановленное или стерилизованное молоко, – говорят на предприятии. – Мы предлагаем петербуржцам только пастеризованное, сохраняющее все свои ценные свойства».

Это уже давно оценили потребители, которые не дают залеживаться товару под маркой «Приневское». И единственная «жалоба» на работу завода, которую высказывают покупатели: любимую продукцию не так легко купить – уж очень быстро она распродается. Так что поклонники натурального творога и молока – вам придется позаботиться заранее, чтобы ваш стол на Масленицу украшала вкусная и полезная молочная продукция одного из лучших хозяйств Ленинградской области! Весь ассортимент продукции марки «Приневское» вы можете посмотреть на сайте www.prinevskoe.ru. Приобрести продукцию ЗАО «Племенной завод «ПРИНЕВСКОЕ» вы можете в магазинах города, а также на рынках «Мальцевский», «Правобережный» и «Хасанский».

Мила ДЕМЬЯНОВА

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ



Масленица со вкусом лета

Это только по календарю февраль – последний месяц зимы, на берегах Невы она частенько гостит до конца марта, а то и апреля. В этом году Масленица совпадает с весенним женским праздником. Неделя проводов зимы начнется 7 марта, а значит, холода задержатся в Петербурге надолго. Как тут не затосковать по солнечным летним денькам? Но оказывается, солнце и лето – всегда у нас под рукой. И искать их следует не в заморских цитрусовых, а в... соленых овощах. С соленьями, салатами и маринадами торговой марки «Фабрика домашних солений» и Масленица станет особенной – широкой и загульной.

МАСЛЕНИЦА... ПО-КОРЕЙСКИ

В народе Масленицу еще называют «мясопустом» или «мясопустной неделей». На праздничной неделе было не принято есть мясо, зато в изобилии поглощались масло, сметана, жирный творог, яйца. И, конечно, сытные блины. Словом, всё то, от чего вместе с мясом положено отказываться во время самого длинного в году и строгого Великого поста.

Блины со сметаной, маслом, мёдом, икрой, с творожной, капустной или картофельной начинкой многим хозяйкам хорошо известны и появляются на столе не только во время Масленицы. А ведь хочется чем-то удивить своих домочадцев. На помощь придут салаты и грибы по-корейски, богатый ассортимент которых предлагает «Фабрика домашних солений» из Ленинградской области.

Например, можно приготовить оригинальные блинные рулетики.

Ингредиенты: блины тонкие – 4 шт., сырок плавленый – 2 шт., морковь по-корейски – 200 г. **Приготовление:** На блин выложить натертый сырок, сверху – морковь по-корейски. Свернуть блин в тугой рулетик, затем нарезать его на небольшие порции (размером с суши-ролы).

ГРИБНАЯ ФАНТАЗИЯ

Маринованные грибы принято есть как отдельную закуску, однако они тоже могут стать одним из ингредиентов оригинального блюда. Из них можно варить супы, с ними можно готовить разнообразные мясные блюда и салаты. А на Масленицу «Фабрика домашних солений» рекомендует приготовить блины с творожно-грибной начинкой.

Ингредиенты: блины, 500 г маринованных грибов по своему вкусу, 100 г творога, 70 г репчатого лука, 4 ч. ложки молока, соль, зелень. **Приготовление:** лук тщательно взбить в миксере или блендере. Грибы нарезать маленькими кусочками. Подавать со сметаной, украсив зеленью.

СОЛНЦЕ В БАНКЕ

В пользу соленых огурцов, помидоров, капусты, богатый выбор которых предлагает «Фабрика домашних солений», никого особо убеждать не стоит. Ведь огурцы богаты йодовыми соединениями, минералов в них не меньше, чем в мясе, – есть и фосфор, и кальций, и магний, и железо, а еще бета-каротин, витамины С, В и Е. Правда, таким богатством могут похвастать огурцы, выращенные летом в открытом грунте. Именно летом и наступает время засолки огур-

цов, после чего этот овощ обогащается еще и молочной кислотой, благотворно влияющей на пищеварение.

Главное «оружие» соленых помидоров – природный антиоксидант ликопин, весьма полезный для профилактики многих заболеваний, в том

числе и сердечно-сосудистых. К тому же помидоры содержат естественный антибиотик – кверцетин. А уж о чудодейственных свойствах квашеной капусты известно столько, что можно часами рассказывать.

Специалисты сходятся во мнении, что консервированные овощи намного полезнее тех овощей, что продаются зимой в супермаркетах. Даже если свежие овощи выращены там, где урожай можно собирать круглый год, между сбором и моментом, когда вы их купите, проходит немало времени. И от многих полезных свойств не остается и следа.

А вот консервация проходит, как правило, сразу после сбора, и оказывается, что это даже «стимулирует» овощи более активно проявлять свои полезные свойства. Того же ликопина в консервированных помидорах содержится даже больше, чем в свежих или замороженных.

И не будет преувеличением сказать, что консервированные овощи – это сохраненные на зиму солнце и лето со всеми их богатствами в виде витаминов и хорошего настроения.

Ирина ГОЛУБЕНКО

ГОТОВИМСЯ К ПРАЗДНИКУ


В середине февраля в «магазинах для мужчин» часто можно встретить женщин, задумчиво рассматривающих витрины. Галстуки, запонки, портмоне, блокноты, ручки, зажигалки... Что подарить на 23 февраля отцу, мужу, сыну, коллегам по работе? В начале марта в магазинах города начнется новый ажиотаж. Только на этот раз презенты женщинам будут выбирать мужчины. Ох, нелегкая эта работа – ведь подарок должен не только порадовать, но и удивить. Где найти такой? У компании «Карат плюс», одного из лидеров кондитерского рынка Петербурга и Северо-Западного региона России, есть ответ на этот сложный вопрос: закажите эксклюзивный торт!

Сладкую жизнь заказывали?


ПОЧЕМУ ТОРТ?

Сладкое любят все, и у этой любви есть даже научное обоснование: на сладкое наш организм «отвечает» мгновенным выбросом эндорфинов, которые еще называют «гормонами счастья». Один вид витрины кондитерского магазина, запах ванили, шоколада и сливок уже поднимает настроение. Фразу «А это я оставляю на сладкое» мы произносим, когда говорим о чем-то приятном, что нам предстоит сделать. Ну а выражение «вишенка на торте» давно стало обозначением неожиданного бонуса, сюрприза.

Вот почему торт – прекрасный подарок и мужчинам, и женщинам. Ведь это гарантированно хорошее настроение для любой компании, повод для веселых и неформальных посиделок и душевных бесед за чашкой чая, без которых праздник – не праздник.

Причем «Карат плюс» обещает, что даже те, кто придерживается строгой диеты и следит за своим весом, могут не опасаться за последствия таких посиделок.

– Вы удивитесь, но среди наших кондитеров нет полных людей, хотя все мы работаем со сладким. Ведь кусочек торта поднимает настроение, а не вес! – убеждена **начальник цеха заказной продукции ЗАО «Карат плюс» Татьяна Карева**. – Но если вы на строгой диете, рекомендую йогуртовые торты – они и вкусные, и низкокалорийные.

ПОЧЕМУ НА ЗАКАЗ?

Конечно, можно купить торт в супермаркете, но в этом случае вы рискуете прийти к шапочному разбору. Ведь перед праздниками торты – самый ходовой товар. И придется вам брать не то, что нравится, а то, что не купили другие. Вот только сможет ли такой торт удивить, стать оригинальным и необычным подарком?

Куда интереснее приобрести торт вашей мечты, сделанный в единственном экземпляре и исключительно для вашего праздника.

– Мы предлагаем каталог нашей продукции, но при этом способны сделать торт, следуя за самой невероятной фантазией заказчика, – говорит **Татьяна Карева**. – А у на-

ших клиентов она очень богатая!

Особенно у женщин перед 23 февраля. Они просят сделать камуфляжную раскраску торта, украсить его различными фигурками: танки, самолеты, солдаты. Мужчины более традиционны и сдержанны. Просят украшения в виде букетов роз, сердечек, торты в форме цифры 8.

ПОЧЕМУ «КАРАТ ПЛЮС»?

Небольших кондитерских, готовых сделать торт на заказ, сейчас множество. Их продукты подкупают невысокой ценой, но вот гарантия, что такой торт не испортит своим вкусом и качеством праздник, не высока.

– Гораздо надежнее сделать заказ в проверенной компании, где налажен строгий санитарный контроль. У нас есть собственная лаборатория, а качество нашей продукции отслеживается от начала и до последнего завитка торта или пирожного. Все заказные торты проходят дополнительную проверку перед отправ-

кой клиенту.

У большой компании есть и еще один плюс – мы можем позволить себе работать напрямую с поставщиками ингредиентов как из России, так и из-за рубежа, – говорит **Татьяна Карева**.

«Карат плюс» предлагает различные способы заказа: можно приехать в один из фирменных магазинов компании, можно позвонить оператору (тел. 924-49-46), а можно просто оставить заявку в группе «ВКонтакте» – vk.com/karatclub, написав сообщение администратору, или сделать заказ на сайте www.karatplus.ru.

В компании работает своя логистическая служба, которая доставит торт прямо к вашему празднику или по вашему желанию в ближайший к вам фирменный магазин.

Над заказом будут работать настоящие профессионалы.

– Мы постоянно совершенствуем свое производство, следим за технологическими новинками. И хотя у нас работают опытные и высококвалифицированные кондитеры, они постоянно учатся, повышают свое мастерство на курсах и семинарах, – говорит **Татьяна Карева**. – Выбирайте «Карат плюс», сделайте вашу жизнь сладкой!

Вера ОСЕНИНА

ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ЧЕСТНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ!

Проводится в Санкт-Петербурге с 2012 г.

ПОБЕДА В КОНКУРСЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТ:

- Лояльность потребителей!
- Высокую репутацию!
- Рост продаж!

ПРИНЦИПЫ КОНКУРСА:

- ОБРАЗЦЫ – ИЗ МАГАЗИНА,
- ИСПЫТАНИЯ В ГОСУДАРСТВЕННОЙ АККРЕДИТОВАННОЙ ЛАБОРАТОРИИ,
- ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СОВЕТ ВЕДУЩИХ ЭКСПЕРТОВ СПБ И ЛО,
- НЕЗАВИСИМОСТЬ И КОМПЕТЕНТНОСТЬ,
- ИНСПЕКЦИОННЫЙ КОНТРОЛЬ
- МЕДИЙНАЯ ПОДДЕРЖКА

Утверждаешь, что проверяешь каждую партию сырья? И даже каждую партию готовой продукции?

Теперь у тебя есть возможность доказать это на деле всем потребителям Санкт-Петербурга и Ленинградской области!

Прими участие в Общественном конкурсе по качеству продовольственных товаров, ведь ты уверен, что твой товар точно

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Общественный конкурс по качеству продовольственных товаров
«МОЖНО ПОКУПАТЬ!»
 2016 г.



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ
 ОБЩЕСТВЕННАЯ
 ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
 «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»
 190103, Санкт-Петербург,
 пер. Лодыгина, д.1/28
www.petkach.spb.ru
 (812) 324-25-88
okk@petkach.spb.ru

«ПК» РЕКОМЕНДУЕТ

Кто-то однажды пошутил, что вечно смотреть можно только на три вещи: как течет вода, как горит огонь и как тонкой струйкой льется сгущенка в стакан с горячим чаем. А может, и не пошутил вовсе, ведь само слово «сгущенка» связано с праздником.

Рецепт хорошего праздника

Сгущенка – как машина времени, она возвращает нас в детство. Главное, выбрать из множества баночек на полке в магазине ту самую, заветную, со вкусом детских воспоминаний. У нее простой рецепт – цельное молоко и сахар. Обычные продукты. Но почему же, соединяясь, они так волшебным образом преображаются?

Этим секретом владеют в «Главпродукте», который является лидером российского рынка молочной, мясной и овощной консервации. Сгущенное молоко цельное с сахаром этой торговой марки награждено золотыми медалями крупнейших международных выставок и почетными дипломами Минсельхоза России.

Для гурманов в «Главпродукте», где строго придерживаются ГОСТа, предлагают сгущенное молоко с кофе и шоколадом, сгущенные сливки и «Птичье молоко». И, конечно, вареную сгущенку! С тем самым вкусом, добиться которого раньше получалось только после долгого священнодействия с жестяной банкой на кухне. Сегодня в этом нет необходимости, как и в самой жестяной банке: специально для своих покупателей «Главпродукт» стал выпускать любимый продукт в пластиковой бутылке-перевер-

тыше с уникальной крышкой флип-топ. С такой новинкой можно не переживать за испачканную одежду или скатерть – даже ребенок ни капли не проронит мимо.

Да и вообще, когда на столе сгущенное молоко, переживать ни о чем не стоит. Универсальное лакомство, что и говорить. А если проявить немного фантазии, то можно еще и гостей удивить.

На Масленицу «Главпродукт» рекомендует приготовить блинный торт. Блины для него потребуются чуть толще, чем обычно. Намажьте каждый блин вареной сгущенкой (можно чередовать прослойки, используя сгущенку с шоколадом или «Птичье молоко»), посыпьте тертыми орехами и изюмом. В финале торт можно покрыть любой известной вам глазурью – например, шоколадной. Для этого нужно на водяной бане растопить шоколад и варить его с молоком и сахаром (или сгущенкой от «Главпродукта») 15 минут, непрерывно помешивая. Готовую смесь остудить и полить ею блинный торт.

Приятного аппетита и веселой вам Масленицы от «Главпродукта»!

Мила ДЕМЬЯНОВА



ИКРА МОЙВЫ деликатесная

Польза икры мойвы

Икра мойвы по праву считается одним из самых питательных продуктов. Она богата витаминами А, В, С и D, а также включает в себя медь, калий, кальций, фосфор, лецитин, цинк и рыбий жир, содержащий множество насыщенных кислот, нормализующих обмен веществ.

Икра мойвы — отличное средство для профилактики заболеваний сердца и щитовидной железы. А присутствующие в ней кислоты Омега-3 обеспечивают максимально эффективное усвоение икры мойвы организмом человека (до 95%).



Памятка покупателю

• Икра мойвы должна быть исключительно светло-желтого цвета! Если цвет икринок более яркий и насыщенный (вплоть до оранжевого), это значит, что производитель использовал в производстве вредные красители. Исключение — подкопченная мойва.

• Икра должна обладать однородной плотной (не жидкой) консистенцией, а в аромате и вкусе должны чувствоваться в основном рыбные ноты, а то время как преобладающий запах майонеза в икре — довольно плохой знак.

• Качественная икра должна слегка хрустеть во рту. Если этого не происходит, вероятность подмены икры мойвы некачественным заменителем (например, обычной манкой) крайне велика. Не позволяйте себя обмануть!



ТОРЖЕСТВЕННАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ЛАУРЕАТОВ КОНКУРСА

Общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2016 г.

Механизм проведения Конкурса:

1. Участники Конкурса - товары, представленные на розничном рынке Санкт-Петербурга и Ленинградской области и изготовленные на территории РФ;
2. Подача заявки изготовителем; (размещена на сайте www.petkach.spb.ru);
3. Закупка образцов товаров в розничной торговой сети;
4. Проведение лабораторных исследований товаров в государственной аккредитованной испытательной лаборатории по целому ряду показателей (маркировка, физико-химия, органолептика);
5. Дегустация заявленных образцов ведущими экспертами Санкт-Петербурга и Ленинградской области по 5-бальной шкале;
6. Оформление протоколов Конкурса и подведение итогов;
7. Торжественная церемония награждения Лауреатов Конкурса;
8. Освещение итогов Конкурса в СМИ;
9. Инспекционный контроль качества товаров, маркированных знаком Конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», в розничной торговой сети (1 раз в год).

ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ КОНКУРСА:

- ФБУ «ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ»,
- СПБ ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»,
- ОАО «Гипрорыбфлот»,
- ВНИИ Жиров,
- СПБ ГБУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория»,
- Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу,
- Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области,
- ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория»,
- Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова,
- СПБ НИУ информационных технологий, механики и оптики (ИТМО).

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:

Телеканал «Санкт-Петербург»

Печатные СМИ:

«Аргументы и факты», «Санкт-Петербургские ведомости», «Комсомольская правда», «Петербургское качество»



ПОЗДРАВЛЯЕМ ЧИТАТЕЛЕЙ
 С НАСТУПАЮЩИМИ ПРАЗДНИКАМИ
 И ПРИГЛАШАЕМ ЗА ПОКУПКАМИ
 В МАГАЗИНЫ

Диета



пр-т Королева, д. 7 бул. Серебристый, д. 17 ул. Садовая, д. 38
ПРИГЛАШАЕМ НА РАБОТУ ПРОДАВЦОВ
+7 (812) 301-91-79

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



ДЕЛИКАТНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Юридический адрес:
 Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55
 Фактический адрес:
 Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога д.2, (812) 421-31-90

ОПРОС «ПК»

Экономят ли звезды в магазинах?

Известные петербуржцы
 рассказали «Петербуржскому
 качеству» о том, как собираются
 отмечать 23 Февраля и 8 Марта



Как отражается кризис на праздничном настроении известных петербуржцев, будут ли они дарить подарки близким и чего ждут от них в ответ? Насколько изменилось их потребительское поведение в магазинах в связи с ростом цен? Корреспондент «ПК» задал эти вопросы звездам журналистики, эстрады и спорта.

«САМЫЙ КРАСИВЫЙ ПОДАРОК В ЖИЗНИ МНЕ ПРЕПОДНЕСЛИ В ЛИВИИ»

Марианна Баконина, тележурналист, востоковед, кандидат политических наук:

– Честно говоря, гендерные праздники – 23 Февраля и 8 Марта – я не очень люблю. Мы знаем, как нужно отмечать Новый год, как праздновать 9 Мая. А эти праздники... На 23 Февраля, наверное, нужно носки мужу подарить и ужин сделать. На 8 Марта – цветы и завтрак жене. А вообще, праздники – дело хорошее, но только если они случаются не слишком часто.

Кстати, именно к 8 Марта я получила самый, пожалуй, красивый подарок в жизни. Это было давно, в многострадальной Ливии. Один из пилотов, который летал на коралловые острова, привез мне ветку коралла в подарок. Это было неожиданно и очень необычно. Никогда в жизни не получала такой оригинальный букет.

Хожу ли я по магазинам? Конечно, хожу, хотя и не люблю это занятие – мне там скучно. Говорят, одни живут, чтобы есть, другие едят, чтобы жить. Мне ближе второе. Предпочитаю посещать большие супермаркеты, в руках всегда держу список и стараюсь бывать только в тех отделах, которые мне нужны.

Недавно я зашла купить банку тунца – очень часто покупаю эти консервы, поскольку мое фирменное блюдо – паста с различными соусами. И увидела, что она уже стоит в два раза дороже! Подумала: вот он – кризис. Зашла в другой магазин этой же торговой сети – там тунец еще по старой цене. То есть в магазинах одной сети, оказывается, на один и тот же товар цены могут быть разными!



«СЕЙЧАС С ЗАСТОЛЬЯМИ ВООБЩЕ ТУГО»

Олег Кваша, музыкант, композитор, трехкратный обладатель национальной премии «Золотой граммофон»:

– Я по-настоящему горжусь нашей армией, но 23 Февраля не отмечаю. Не мой это праздник: меня же в армию не пустили из-за очень плохого зрения. Знали бы вы, как я из-за этого переживал! Конечно, в школе, а потом в студенческие годы нас, ребят, девчонки поздравляли с 23 Февраля, а мы их – с 8 Марта. Сейчас тоже иногда поклонники поздравляют СМС или сообщениями в соцсетях. А когда был женат, это делала и супруга. Ну, просто как с «мужским праздником». Я же, в свою очередь, 8 Марта никогда не оставлял без подарков ни жену, ни дочку.

Что же касается застолий, то, увы, часто приходится жить без них, поскольку артисты по праздникам, как правило, работают. Я тут подсчитал, и оказалось, что Новый год не отмечаю... с 1982 года! Во всяком случае, так, как это делают другие, – в кругу семьи за накрытым столом перед телевизором. Даже в собственный день рождения последние три года приходилось выступать с концертами. Такова жизнь артиста...

А сейчас с застольями вообще туго, потому что последние несколько месяцев сижу на специальной диете. Нельзя ничего жареного, острого, соленого, маринованного. Под запретом – газировка, шоколад, алкоголь. Вот и приходится варить себе каши, сосиски, делать овощные салаты... Зато какая экономия для кошелька с нынешними ценами! А когда приходится питаться вне дома, очень выручают заведения китайской и японской кухни.



«БОЛЬШЕ ВСЕГО СКУЧАЮ ПО ИСПАНСКОЙ ЕДЕ»

Хави Гарсия, испанский футболист, игрок ФК «Зенит», чемпион Португалии, Англии, России:

– В Испании тоже празднуют 8 Марта, но этот праздник не так популярен, как у вас в России. А 19 марта мы отмечаем День Отца – что-то похожее на ваше 23 Февраля. Но я больше люблю Рождество, потому что это семейный праздник, когда все родные и близкие собираются за одним столом. В этот день каждый гость готовит три-четыре своих лучших блюда – и получается очень разнообразный и вкусный стол. Испанская еда – то, по чему я больше всего скучаю в России.

Для меня большое событие – оказаться в кругу семьи, ведь чаще мне приходится быть вдаль от дома. Даже свою жену и дочь, которые живут вместе со мной в Петербурге, я вижу не так часто, как хотелось бы, – я все время на тренировках, сборах или играю в другом городе.

В магазины за продуктами хожу редко. Я пока не знаю русского языка, и это немного утомляет – постоянно находиться в кругу людей, которых не понимаешь и которые не понимают тебя. Но когда я жил в Мадриде и играл в «Реале», то часто сам себе готовил и сам покупал продукты. Конечно, поваром в ресторане высокой кухни работать бы не смог, но приготовить вполне съедобное блюдо способен.

Я не могу жаловаться на экономический кризис – меня и мою семью он не затронул. Но это не значит, что совсем его не замечаю. В Испании тоже многим приходится нелегко – у нас высокая безработица, цены растут. Но, знаете, тяжелые времена делают людей находчивыми. Вот у нас в Мурсии, откуда я родом, есть очень древний десерт – папарахоте. Его придумали в Средние века, когда в Испании был голод. Он очень просто готовится: лист лимона окунают в кляр и жарят во фритюре, а потом этот «пирожок» обваливают в сахаре с корицей. Но это исключительно домашнее блюдо, его готовят бабушки, в ресторане вы не сможете его попробовать!

Какому подарку я буду рад? Любому, который сделан от сердца. Хотя всё, что мне необходимо, у меня есть: мой ребенок, моя жена, моя семья!



Фото ФК «Зенит»

Подготовила Ирина Ляхова

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ» пр. Просвещения, 74



«Северный» – лучшим традициям верный!



ЗНАК КАЧЕСТВА



«После того как попробовала «Пискаревскую» сметану, другую я не покупаю. Густая и вкус, как в детстве», «Можно такую и ложками есть, и добавлять в суп, и лакомиться с блинчиками. Ничего лишнего – только сметана», «Всегда покупаю эту продукцию, лучше в петербургских магазинах просто не вижу» – так петербуржцы на интернет-форумах отзываются о продукции молочного завода «Пискаревский».

Такую сметану можно есть ложками!

Мнения простых покупателей сходятся с выводами специалистов. Результаты лабораторных исследований, проведенных в январе 2016 года ФБУ «Тест-С.-Петербург» по инициативе СПб ООП «Общественный контроль», в очередной раз подтвердили, что сметана «Пискаревская» отвечает требованиям государственного стандарта и не содержит никаких других жиров, кроме молочного. Причем экспертную проверку «Общественного контроля» продукция «Пискаревского» молзавода проходит ежегодно и еще ни разу замечаний у специалистов не было.

На самом предприятии это объясняют просто: «Мы делаем продукты только из молока и строго контролируем их качество».

«Пискаревский молочный завод» работает в Петербурге с 1967 года, в 1990-е одним из первых прошел процедуру акционирования, объединив поставщиков сырья и переработчиков. И первое, с чего начало работу новое акционерное общество, – с решения вопроса о качестве сырья. Сегодня на завод поступает

только высококачественное сырье от молочных хозяйств Ленинградской области.

А техническое переоснащение завода, внедрение новых технологий и собственных ноу-хау вывели производство на новый уровень. Сейчас молочный завод выпускает более 40 видов продукции, получивших признание покупателей.

«Мы тщательно следим за всем циклом производства, начиная с условий содержания коров в наших хозяйствах и заканчивая качеством упаковки продукции. Мы заботимся о потребителе, производя для него качественные молочные продукты по разумной цене каждый день» – так говорят на предприятии о своей миссии.

Вкусная и полезная продукция «Пискаревского молочного завода» сегодня есть практически в любом магазине города. А узнать ее на полке можно по логотипу «клевер в треугольнике», ставшему уже таким родным для каждого петербуржца.

Ирина ГОЛУБЕНКО

Лэнд 24
СУПЕРМАРКЕТЫ
энциклопедия вкуса

За подарками –
в супермаркеты «Лэнд»!



БЛЮДА
НА ЗАКАЗ



ПОДАРОЧНЫЕ
КОРЗИНЫ



ПОДАРОЧНЫЕ
НАБОРЫ



ТОРТЫ
НА ЗАКАЗ

пр. Народного Ополчения, д. 6 (Путиловский рынок) | Морская наб., д. 9 | Выборгское ш., д. 15, ТЦ «Авеню»
ул. Льва Толстого, д. 9, МФК «Толстой Сквер» | пр. Новочеркасский, д. 33, к. 3 | ул. Вязовая, д. 10
пр. Лахтинский, д. 85, ТВК «Гарден Сити» | пр. Испытателей, д. 30, к. 2, ТК «Миллер»
пр. Владимирский, д. 19, ТЦ «Владимирский Пассаж» | пр. Энгельса, д. 111, к. 1

www.supermarket-land.ru | интернет-магазин www.land24.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ОТКУДА В СМЕТАНЕ

Производители кисломолочного продукта г. Бологое и г. Орла экономят на сырье и кормят потребителей пальмовым маслом

По данным Роспотребнадзора, объем фальсифицированной молочной продукции, когда молочные жиры заменяются растительными, заметно вырос. Чаще всего подделывают сливочное масло, сыр, творог и сметану. Подтверждает эти цифры и экспертиза сметаны, проведенная СПб ООП «Общественный контроль». Из десяти исследованных в лаборатории образцов – два оказались окрасочным фальсификатом, еще один не соответствовал ГОСТу по содержанию жира и белка.

ЦЕНА ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

В начале февраля в Москве разразился скандал: в ходе проверки выяснилось, что один из комбинатов школьного питания, обслуживающий около 400 учебных заведений, использовал фальсифицированную молочную продукцию с добавлением пальмового масла. Глава управления Россельхознадзора по Москве, Московской и Тульской областям Евгений Антонов собирается подать в суд на комбинат, а заодно выяснить, через каких посредников фальсифицированные сметана, сыр и творог попадали в школы и детские сады.

Как правило, в систему школьного питания поступает продукция, чьим основным достоинством является низкая цена. А качественный продукт не может стоить дешево. Этот тезис в очередной раз подтвердила экспертиза десяти образцов сметаны, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург»: цена образцов, не соответствующих требованиям ГОСТа, была в полтора-два раза ниже стоимости настоящей сметаны.

ЗАПАХ И ВКУС, НЕСВОЙСТВЕННЫЕ СМЕТАНЕ

Родиной двух сметанных подделок оказалась, к счастью, не Северная столица, а г. Бологое (Тверская обл.) и г. Орел. Стоимость этой продукции была подозрительно низкой – 31 руб. и 21 руб. 90 коп. за упаковку 200 граммов соответственно.

Жировая фаза образца сметаны 15% под торговой маркой «ЛАДОН» (ОАО «Бологовский молочный завод», г. Бологое) на 86,3% состоял из жиров немолочного происхождения, а сметаны «Белое море» (ООО «Арктик», г. Орел) – на 73%! Таким образом, молочного жира в обоих образцах оказалось в 5–8 раз меньше, чем должно быть в настоящем молочном продукте. Согласно заключе-



нию специалистов ФБУ «Тест-С.-Петербург», вкус и запах обоих образцов «невнятные, невыраженные, кисломолочные, несвойственные сметане». Из-за малого количества молочного жира эти изделия не то что сметаной – даже сметанным продуктом назвать нельзя. В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» допускается замена молочного жира заменителем молочного жира в количестве не более чем 50% от жировой фазы. При этом производитель обязан до потребителя полную и достоверную информацию о составе товара, указав на этикетке, что это «молочный продукт», «сырный продукт», «сметанный продукт» и т.д. В данном случае сметанные поддел-

ки «ЛАДОН» и «Белое море» можно назвать растительно-жировой пастой.

При производстве заменителей молочного жира подбирают необходимую температуру плавления и жирнокислотный состав, близкий к молочному жиру, – объясняет профессор кафедры экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского торгово-экономического университета Татьяна Пилипенко. – Как правило, делаются такие заменители на основе пальмового масла, поскольку оно стоит очень дешево. Это может быть и само пальмовое масло, которое производитель сметаны добавил в молоко, гидрогенизировал его и затем внес закваску.



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ



Наименование продукта	Сметана, 20% жирности ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.»	Сметана, 15% жирности ТМ «Лосево»	Сметана, 15% жирности ТМ «Пискаревская»	Сметана, 15% жирности ТМ «Приневское»	Сметана, 20% жирности «Классическая»	Сметана, 30% жирности ТМ «Деревенская»	Сметана, 15% жирности ТМ «Снежок»
Производитель	ООО «Лакто-Новгород», Новгородская обл., г. Старая Русса	ООО «Молочный завод «Лосево», Ленинградская обл.	ООО «Пискаревский молочный завод», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Племенной завод «Приневское», Ленинградская обл.	ООО «Второе дыхание», г. Санкт-Петербург	ООО «Афанасий», г. Тверь	ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород
Нормативный документ	TU 9222-015-47191645-14	TU 9222-355-00419875-04	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ Р 52092-2003	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012
Дата изготовления	08.01.2016	13.01.2016	13.01.2016	13.01.2016	14.01.2016	12.01.2016	10.01.2016
Срок годности	до 22.01.2016 при температуре от +2 до +6°C	5 суток при температуре от +2 до +6°C	12 суток при температуре от +2 до +6°C	10 суток при температуре от +2 до +6°C	5 суток при температуре от +2 до +6°C	7 суток при температуре от +2 до +6°C	20 суток при температуре от +2 до +6°C
Масса, количество образцов	3 x 200 г = 600 г	3 x 250 г = 750 г	2 x 450 г = 900 г	3 x 250 г = 750 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 250 г = 750 г	2 x 400 г = 800 г
Цена за 1 уп., руб.	51-00	67-00	54-40	46-00	54-90	61-90	69-00
Место закупки	ЗАО «Торговый дом «Перекресток», пр. Стачек, д. 99 (универсам «Перекресток»)	ЗАО «Торговый дом «Перекресток», пр. Стачек, д. 99 (универсам «Перекресток»)	ООО «Петроторг», ул. Маршала Казакова, д. 1 (универсам «Пловдив»)	ИП Белова М.В., Лермонтовский пр., д. 39	ООО «Семейный капитал, Продовольственные товары», маг. №121, пр. Стачек, д. 96, к. 3	ООО «О'Кей» (гипермаркет «О'Кей»), пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «Петроторг», ул. Маршала Казакова, д. 1 (универсам «Пловдив»)
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля белка, %	3,21 ± 0,07 (норма – не менее 1,2)	2,65 ± 0,07 (норма – не менее 1,2)	2,81 ± 0,07 (норма – не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,76 ± 0,07 (норма – не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,78 ± 0,07 (норма по ГОСТ Р 52092-2003 – не менее 1,2)	2,35 ± 0,07 (норма – не менее 2,2 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,63 ± 0,07 (норма – не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)
Массовая доля жира, %	20,00 ± 0,30 (норма – 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	15,63 ± 0,30 (норма – 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	15,64 ± 0,30 (норма – не менее 15,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	15,03 ± 0,30 (норма – не менее 15,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	23,54 ± 0,30 (норма – 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	31,06 ± 0,30 (норма – не менее 30,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	15,06 ± 0,30 (норма – не менее 15,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)
Идентификация жировой основы (жировая фаза в сметане должна содержать только молочный жир)	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир
Соответствие нормативному документу	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

РАСТИТЕЛЬНОЕ ЖИР?



— Если растительные жиры не указаны в рецептуре — значит, это фальсифицированный продукт, он должен сниматься с реализации, а производитель должен быть наказан, — уверен доктор медицинских наук, профессор, академик РАЕН, главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Владимир Доценко.

ОБМАНЩИКИ СО СТАЖЕМ

Если сметана «Белое море», приобретенная в универсаме «Нетто» (Балтийская ул., д. 2/14), широкому покупателю малоизвестна, то сметана «ЛАДОН» (магазин «Пловдив», ул. Маршала Казакова, д. 1), — старожил питерского молочного рынка, представлена во многих торговых сетях, однако уже не первый раз попадает в «черные списки» «Общественного контроля».

Так, творог «ЛАДОН» (дата изг. — 09.03.2015) год назад был признан фальсификатом по итогам экспертизы, проведенной на базе аккредитованной испытательной лаборатории «ПЕТЭКС», подразделения СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Согласно протоколам испытаний, жировая фаза образца на 95% состояла из жиров немолочного происхождения. Как ви-

дим, предприимчивый изготовитель из г. Бологое фальсификацию поставил на поток — творог, полученный из натурального молока», — написал он в ответ на обращение «Общественного контроля», а причастность к фальсификации отменил сразу. «Единственный возможный способ попадания растительных жиров в конечный продукт — недобросовестность поставщиков сырья», — добавил руководитель компании.

То есть виноваты партнеры по бизнесу. Видимо, в прошлом году, когда вскрылась фальсификация творога, эти же поставщики также подвели Бологовский завод, продав ему поддельное сырье. В общем, господин Мельник кругом потерпевший — его пожалеть надо, а не наказывать. По всей видимости, аргументы предпринимателя выглядят настолько убедительно, что никаких проблем у компании нет — ни с торговыми сетями, ни с Роспотребнадзором. Поистине низкая цена — всему голова, фальсификату везде у нас дорога!

В питерском представительстве ОАО «Бологовский молочный завод» информация

СЛОВО — ЭКСПЕРТАМ



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

— О качестве сметаны многое может рассказать ее внешний вид, о котором вы сможете судить после вскрытия упаковки. Цвет сметаны должен быть белым, равномерным по всей массе, с легким кремовым оттенком. Поверхность хорошего продукта должна быть гладкой и блестящей, без комочков и неровностей. Вкус у натурального продукта чистый кисломолочный, тогда как выраженный кислый вкус может говорить о том, что сметана начала портиться. Косвенной подсказкой, что вместо сметаны вам продают «сметанный продукт», может стать срок годности продукта, который обязательно выносится на этикетку. Технология производства сметанного продукта похожа на производство сметаны: он также проходит процесс сквашивания. Однако вместо сливок в его составе могут содержаться растительные жиры, различные загустители и стабилизаторы, поэтому такой продукт может храниться несколько месяцев.

С целью снижения затрат недобросовестные изготовители при фальсификации сметаны могут использовать сухое молоко, пальмовое масло или соевый белок.



Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

— Результаты экспертизы сметаны, проведенной «Общественным контролем», даже несмотря на выявление определенных нарушений, вселяют оптимизм. Тот факт, что из десяти образцов продукции, только в двух были обнаружены компоненты растительного происхождения, говорит о том, что производители стали гораздо более ответственно подходить к соблюдению стандартов. И в этом, безусловно, есть огромная заслуга и «Общественного контроля», и газеты «Петербургское качество».

Молочные продукты — одна из самых фальсифицируемых категорий продовольственных товаров. В сметану, например, часто добавляют пальмовое масло, но имеет место и такой «безобидный» способ фальсификации, как разбавление ее водой, кефиром или обезжиренным творогом.

При разбавлении сметаны растительным жиром или соей получается «сметанный продукт». При этом производитель обязан указать на этикетке наличие дополнительных компонентов. Пальмовое масло не является вредным. Оно богато витаминами Е и А. В 2001 году Всемирная организация здравоохранения даже включила пальмовое масло в список продуктов, наиболее богатых витамином А. Но покупать такой продукт или нет — решать потребителю.

«Общественного контроля» о поддельной сметане «ЛАДОН» вызвала откровенное недоумение.

— Мы получаем документы от производителя, со своей стороны также сдаем товар на экспертизу, и по сметане у нас таких проблем никогда не возникало, — говорит коммерческий директор торговой компании «Евро-трейдинг» Надежда Саустова. — Правда, контрольные замеры мы делаем не для каждой партии, а с периодичностью примерно раз в квартал или если поступает жалоба от потребителей. Но по сметане у нас жалоб не было.

Понять, поддельная сметана или нет, по вкусу и запаху может только специалист. Поэтому массовых жалоб на молочные продукты, в принципе, не поступает. Этим и пользуются недобросовестные изготовители и продавцы, маскируя поддельные продукты под традиционные молочные.

— Пальмовое масло не имеет вкуса и запаха, поэтому оно так популярно у производителей молочных фальсификатов, — рассказывает Татьяна Пилипенко. — Но определить на вкус продукцию с такой добавкой возможно, поскольку у подобной сметаны будут невыраженные молочный запах и вкус, что и определили специалисты лаборатории.

В СМЕТАНУ НЕ ДОКЛАДЫВАЮТ ЖИРА

Третий образец, не соответствовавший нормативам, прибыл в Петербург из Новгородской области. Несмотря на то что в составе сметаны «Мстинское молоко» 15% (приобретена в универсаме «Перекресток», пр. Стачек, д. 99) был обнаружен только молочный жир, продукт не соответствовал ГОСТу по массовой доле жира (13,76% вместо 15%) и белка (2,49% вместо 2,6%).

— Занижение жирности сметаны — также часто встречающаяся фальсификация. Ведь чем выше содержание жира, тем дороже продукт, — продолжает Татьяна Пилипенко. — Производитель же, пытаясь сэкономить, использует сливки с меньшим содержанием жира. На современном производстве сливки, из которых делают сметану, получают путем сепарирования молока. В сепаратор закладывают программу, и машина выдает сливки нужной жирности. После чего их заквашивают. Если сливки были 15%, то и сметана будет 15%. Допускаю, что низкая жирность сливок могла получиться на выходе случайно, но ведь производитель обязан проверить каче-



ственные показатели продукта перед тем, как отправить его покупателю.

Кстати, ООО «Мстинское молоко» не первый раз попадает на заметку СПб ООП «Общественный контроль». Год назад экспертиза также показала заниженную жирность в сметане новгородского производителя, а в 2014 году сметана 20% по факту оказалась... 15%.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

И все же отрадно, что большинство изготовителей сметаны полностью соблюдают требования ГОСТа и Технического регламента. Это ООО «Пискаревский молочный завод» (СПб), ООО «Второе дыхание» (СПб), ЗАО «Лактис» (г. Великий Новгород), ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская обл.), ООО «Молочный завод «Лосево» (Ленинградская обл.), ООО «Лакто-Новгород» (Новгородская обл.) и ООО «Афанасий» (г. Тверь). Сметана этих производителей точно Масленку не испортит!

Информация о выявленных в ходе проверки образцах сметаны, не соответствующих требованиям нормативных документов, направлена в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер. О результатах внеплановых проверок продавцов и изготовителей некачественной сметаны «Общественный контроль» сообщит сразу после получения ответов из надзорного органа.

Мила ДЕМЬЯНОВА

Сметана, 15% жирности ТМ «Мстинское молоко»	Сметана, 15% жирности ТМ «Ладон»	Сметана, 15% жирности ТМ «Белое море»
ООО «Мстинское молоко», Новгородская обл., г. Малая Вишера	ОАО «Бологовский молочный завод», Тверская обл., г. Бологое	ООО «Арктик», г. Орел
ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012
09.01.2016	12.01.2016	11.01.2016
30 суток при температуре от +2 до +6°C	14 суток при температуре от +2 до +6°C	до 09.02.2016 при температуре от +2 до +6°C
3 x 200 г = 600 г	3 x 200 г = 600 г	4 x 200 г = 800 г
39-00	31-00	21-90
ЗАО «Торговый дом «Перекресток», пр. Стачек, д. 99 (универсам «Перекресток»)	ООО «Петроторг», ул. Маршала Казакова, д. 1 (универсам «Пловдив»)	ООО «НОРДИК-НЕВА», ул. Балтийская ул., д. 2/14, лит. А (универсам «Нетто»)
соответствует	Вкус и запах: невыраженные кисломолочные, несвойственные сметане	Вкус и запах: невыраженные кисломолочные, несвойственные сметане
2,49±0,07 (норма — не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,92±0,07 (норма — не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,48±0,07 (норма — не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)
13,76±0,30 (норма — не менее 15,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	21,32±0,30 (норма — не менее 15,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	14,02±0,30 (норма — не менее 15,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)
Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. Массовая доля молочного жира в жировой фазе продукта — 13,7±4,8 %	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. Массовая доля молочного жира в жировой фазе продукта — 26,9±9,5 %
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и м.д. жира	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

«Невские берега»: традиции и новации

Приближаются одни из самых любимых праздников – День всех Влюбленных, День Защитника Отечества и Международный женский день, а вместе с ними ощущение радости и самых теплых чувств. Можно ли ощутить праздник в полной мере без сладких угощений?



НОВЫЕ ПРИОРИТЕТЫ

Кондитерский комбинат «Невские берега» – старейшее предприятие по изготовлению мучнисто-кондитерских изделий и один из лидеров на российском рынке – в этом году определил для себя вектор развития, в первую очередь учитывающий интересы разных категорий покупателей.

Выбрав такие приоритеты, как сохранение стабильности качества, формирование ассортиментной матрицы, отвечающей современным тенденциям, вкусовым предпочтениям и новым веяниям кондитерской «моды», удержание ценовой лояльности по отношению к своему потребителю, «Невские берега» гибко лавируют в нынешних экономических условиях.

ЦЕНЫ ПОД КОНТРОЛЕМ

Внутренняя ситуация в стране на данный момент находится под влиянием разновекторных процессов в мировой экономике, не обошедших стороной и кондитерский рынок. Это и эмбарго, и девальвация рубля, которая привела к удорожанию импортных ингредиентов и внутреннему повышению цен на продукцию, на упаковку и на энергоносители в целом порядка на 20–30%. Однако производственно-

технологическая лаборатория компании «Невские берега» принципиально не меняет рецептуру в пользу удешевления, тем самым сохраняя качество всеми любимыми изделиями. Более того, руководством компании было принято политическое решение не поднимать цены в начале года, как это сделали многие производители. Планируемое повышение коснется только части ассортимента в среднем на малоощутимые 5–7% в конце марта.

НОВИНКИ ДЛЯ ГУРМАНОВ

Невзирая на трудности, в «Невских берегах» царят оптимизм и четкая убежденность в том, что грамотно расширять перечень выпускаемой продукции можно и в условиях кризиса. Ассортиментный портфель формируется на основе глубокого анализа рынка и с учетом предпочтений разной целевой аудитории.

Традиционные потребители с более высоким достатком и хорошо знакомые с брендом «Невские берега» стали избирательнее и требовательнее относиться к продукту. Им в ближайшее время будут предложены новинки: мини-торты «Селестина» с флорентийским кремом и «Селестина» с заварным кремом,

торт «Флориан» – легкий и необычайно нежный, торт «Парабаро», бисквитный, с изысканным кремом, декорированный клубникой.

КАПКЕЙКИ ДЛЯ МОЛОДЕЖНОЙ АУДИТОРИИ

Среди новинок этого зимне-весеннего сезона – для любителей европейского ассортимента, в том числе молодежи, – капкейки и чизкейки. Капкейки – мини-тортики с начинкой или без, покрытые «шапкой» из крема или глазури. «Невские берега» разработали капкейки нескольких вкусов и планируют вывести эту новинку уже в марте в виде презентабельного набора, чем, несомненно, порадуют свою молодежную аудиторию. В начале весны также ожидается выход в свет вишневого чизкейка. На кондитерском рынке чизкейки уже не являются новинкой, однако технологи компании разработали оригинальную рецептуру, в результате чего получился продукт, идеально сочетающий в себе доступную цену, высокое качество и отличные вкусовые характеристики.

БРЕНД, ДОСТУПНЫЙ КАЖДОМУ

Рост цен на кондитерские изделия, спровоцированный в конце 2014 года



удорожанием сырья, подтолкнул многих покупателей к выбору более дешевой продукции. Поэтому «Невские берега» акцентировали внимание на разработке продуктов, доступных для экономных потребителей. Им предлагается как бисквит весомой классической, так и с различными добавками: орехи и мак. Это интересное предложение для тех, кто любит готовить домашние экспресс-тортики по своим рецептам, используя джем, варенье или сгущенку. Бисквит также можно предложить и в качестве самостоятельного продукта к чаепитию.

Но и это еще не всё. В начале марта на полках магазинов появятся два новых вида печенья – «Павловское» и «Дунайское». Таким об-

разом, «Невские берега», успешно развивая весовое направление, идут навстречу покупателям, для которых цена имеет значение, – пенсионерам и малообеспеченным слоям населения.

ДЛЯ ВЛЮБЛЕННЫХ И НЕ ТОЛЬКО

Не забывают «Невские берега» радовать своих поклонников и в преддверии праздников. Уже сегодня в продаже можно увидеть выпущенный специально к празднику торт «Гранд Амур» в виде сердца.

Кондитерские изделия – товар не первой необходимости, но один из самых важных атрибутов любого праздника или торжества, та продукция, которая позволяет встречам с друзьями и семейным посиделкам быть особенно теплыми и запоминающимися. Компания «Невские берега» благодаря своим новациям делает всё для сохранения и продолжения этих традиций.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Масло коровье - ешь на здоровье!

ЭК МИЛК

82,5% ГОСТ

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ВЫСШЕГО СОРТА

www.ecomilk.ru