

В НОМЕРЕ:

2 ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

СТАРТОВАЛ
КОНКУРС
«МОЖНО
ПОКУПАТЬ!»
2014 Г.



2 ПРАЗДНИК ЕДЫ



ФЕСТИВАЛЬ
ВКУСНОГРАД
ПРОЙДЕТ 17 МАЯ
НА КРЕСТОВСКОМ
ОСТРОВЕ

3 ШЕСТЬ СОТОК

БИОЗЕМ – ВСЯ СИЛА В НЕМ!



10 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ВАРЕНАЯ КОЛБАСА
ГОСТУ НЕ ТОВАРИЩ



ОСТОРОЖНО!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В ПРОДАЖЕ ТВОРОГ... БЕЗ МОЛОКА!

стр. 6-7

Каждый второй образец развесного творога, реализуемый в магазинах города под видом «фермерского», не соответствует государственному стандарту и техническому регламенту на молоко и молочную продукцию. Таковы результаты независимой экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

В НОМЕРЕ:

С УВАЖЕНИЕМ
К ВЕРЕ

4

ЛУЧШИЕ ДЕСЕРТЫ МИРА
ОНЛАЙН

5

ФАБРИКА
ВЫСОКОЙ КУХНИ

12

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



Представительство в суде
Досудебное урегулирование споров
Консультирование

КОНСУЛЬТИРУЕМ БЕСПЛАТНО:
ПО ЗАЩИТЕ ВАШИХ ПРАВ ПРИ ПОКУПКЕ
ТОВАРОВ, ОКАЗАНИИ УСЛУГ ЖКХ,
СПОРАХ СО СТРАХОВЫМИ КОМПАНИЯМИ,
ПРИ ЗАКЛЮЧЕНИИ ДОГОВОРОВ КУПЛИ-
ПРОДАЖИ КВАРТИР И ОФОРМЛЕНИИ
ТУРИСТИЧЕСКИХ ПУТЕВОК

324-25-80

324-27-98

987-56-43



ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

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

Сергей Сидоров, г. Пушкин

ИТАК, ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

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

и у вас сохранились подтверждающие это документы, **вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!**

Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

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

Справки по тел. 8-911-121-00-66

ВКУСНОГРАД накормит весь город рад!

ПРАЗДНИК ЕДЫ

17 мая 2014 г. на центральной аллее Приморского парка Победы (ст. м. «Крестовский остров») при поддержке администрации Петроградского района пройдет юбилейный XX Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД» – главный продовольственный праздник Северной столицы.



С 2005 г. фестиваль «ВКУСНОГРАД» является неформальной площадкой для общения между потребителями и изготовителями пищевых продуктов. Только здесь покупатели могут задать свои вопросы напрямую директору молочного или колбасного производства. Из чего делают сегодня творог, как правильно выбрать вареную колбасу, какие добавки используют при производстве мясных консервов? На эти вопросы

лучше всех могут ответить только сами изготовители пищевых продуктов. И, конечно, одно из условий участия производителей в фестивале – реализация пищевых продуктов без торговой наценки и их дегустация. Качество товара гарантировано: ведь за прилавком не простые продавцы, а сотрудники пищевых производств! Как правило, вся продукция выработывается накануне, а скоропортящаяся – за несколько часов до начала праздника. Производители

довольственные товары, прежде чем попасть на фестиваль, проходят тщательный лабораторный контроль, имеют все необходимые разрешительные документы. На суд потребителей предстает своя продукция из Санкт-Петербурга, Ленинградской области и других регионов России, такие как «Каравай», «Пискаревский молзавод», «Равилоли», «Племенной завод «Приневское», «Лужский консервный завод», «Карат Плюс», «Балтийский Берег», «Орими Трейд», «Фабрика домашних солений».

На сцене с 12.00 до 19.00 будет проходить концертно-развлекательная программа, подготовленная силами эстрадных коллективов. А откроет праздник в 11.30 красочный парад петербургских пекарей во главе со скормомами и духовым оркестром, который проследует от центрального входа в Приморский парк Победы до сцены фестиваля. Публику порадуют веселые конкурсы, вкусные призы от пекарей, а также аукционы, на которые будут выставлены эксклюзивные образцы продукции, изготовленные предприятиями специально для фестиваля. Кульминацией праздника по традиции станет его самый зрелищный конкурс – выбор «Мисс ВКУСНОГРАД». Предприятия к нему готовят особенно тщательно: шьют специальные наряды, пишут стихи, разучивают песни и танцы. **Дополнительная информация по тел.: (812) 324-25-88 и на сайте www.petkach.spb.ru Кирилл ОРЛОВ**

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



Эксперты и победители конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2013 г.

В Санкт-Петербурге третий год подряд стартует общественный конкурс по качеству продовольственных и непродовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Его организатор – Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

ТОВАРЫ, КОТОРЫЕ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

В конкурсе принимают участие изготовители как продовольственных, так и непродовольственных товаров, чья продукция представлена в розничной торговой сети города на Неве. Как рассказал Всеволод Вишневецкий, председатель Наблюдательного совета конкурса и руководитель «Общественного контроля», цель конкурса – выявить на полке магазинов товары, информация на упаковке которых полностью совпадает с заявленным составом. Иными словами – «вычислить» товары, которые можно покупать без всякого риска. По условиям конкурса, его победители могут наносить на упаковку знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Причем на бесплатной основе. Однако, согласно Положению о конкурсе, право использовать знак предоставляется только в том случае, если изготовитель готов гарантировать «Общественному контролю» качество товара-лауреата в течение всего календарного года. При этом общественная организация оставляет за собой право без предупреждения проводить проверку качества товара, маркированного знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Если в ходе такого инспекционного контроля выявятся нарушения по качеству, продукция будет отозвана из торговой сети. По словам Мухажирова Этуева, генерального директора ЗАО «Племенной завод «Приневское», благодаря независимому и строгому конкурсному отбору потребитель сегодня имеет возможность получить достоверную информацию о качестве товара в виде знака «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который стоит на упаковке. «Если такой знак есть на этикетке, значит наш продукт

заслуживает доверия», – утверждает Павел Игнатенко, генеральный директор ООО «Фабрика домашних солений». «В конкурсе по качеству, который проводит «Общественный контроль», могут принимать участие только добросовестные изготовители, те, кто работает по-честному», – считает Галина Антонова, представитель ЗАО «МНПП «Фарт». Несмотря на то, что организатором конкурса выступает СПб ООП «Общественный контроль», оценку качества заявленных на конкурс товаров проводят специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения: ФБУ «Тест-С.-Петербург», СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области, ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», ВНИИ Жиров, ОАО «Гипрорыбфлот». В этом году заявку на участие в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» можно подать до 31.05.2014 г., а его итоги будут подведены 27 августа в рамках XXIII Международной выставки-ярмарки «Агрорусь». **Оргкомитет конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», тел./факс (812) 324-25-88, www.petkach.spb.ru**



Диплом конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2013 г. в номинации «Молочная продукция» вручается ИРИНЕ ФИЛИМОНОВОЙ, директору по качеству компании «Главпродукт».

АЛЕКСАНДР РАШКОВАН, председатель совета директоров ПО «Лужский консервный завод», победитель конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2013 г. в номинации «Мясные консервы».

ЛАУРЕАТЫ КОНКУРСА 2013 Г.

- ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» (Санкт-Петербург)
- ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область)
- ЗАО «Росэкспром» (Санкт-Петербург)
- ООО «Главпродукт-торг» (Москва)
- ООО «Десерт Фэнтези» (Санкт-Петербург)
- ООО «Асто» (Санкт-Петербург)
- ООО «Русь» (Санкт-Петербург)
- ПО «Лужский консервный завод» (Ленинградская область)
- ООО «Перепелочка» (Ленинградская область)
- ООО «Фабрика домашних солений» (Ленинградская область)
- ОАО «Невские берега» (Санкт-Петербург)
- ЗАО «МНПП «Фарт» (Санкт-Петербург).

Информация о товарах-лауреатах конкурса – на сайте www.petkach.spb.ru

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ТУ 78-00574 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.
КАЧЕСТВО
Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Надежда Горчева, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Ахметьев
Отдел рекламы: Людмила Боринцева, Валентина Орлова, Леонид Пудов
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»
Схема распространения: – подписка; индекс – 38531; – универсамы, универмаги и магазины города; – торговые сети
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

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.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девис» 199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 4 Н.
Номер подписан к печати 10.04.2014 г.
Номер заказа ТД-7005/4
Тираж номера 50 000 экз.

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

В преддверии летнего сезона, периода отпусков и дачного отдыха, «Лужский консервный завод» выпустил два новых продукта под брендом «Русское качество». Это – готовые вторые блюда, которые, несомненно, должны прийти к вкусу петербуржцам.



Если далек твой путь, «Лужскую марку» купить не забудь!



лит в любое время подать своим близким вкусный и сытный обед.

ХИТЫ ПРОДАЖ

Большой популярностью среди потребителей пользуются паштеты, ветчина, мясо кур в собственном соку, тушенка из говядины, свинины, конины, баранины «Лужского консервного завода». Надо подчеркнуть, что вся продукция изготавливается из натуральных ингредиентов высокого качества, без использования заменителей мясного сырья и без консервантов. Рекомендуем также попробовать «Языки говяжьи в желе» ТМ «Русское качество», выпускаемые по ГОСТу. Эти консервы редко кого оставляют равнодушным.

ГДЕ КУПИТЬ?

Продукция завода широко представлена в сетях оптовой и розничной торговли, а также поставляется по государственному заказу. Фирменные консервы отменного качества можно приобрести в сетях: «Лента», «Петерочка», «Перекресток», «Карусель», «Дикси», «Ашан», «Семья», «Верный», METRO, Kesko и др.

Надежда ГОРЧЕВА

ШЕСТЬ СОТОВ



Этот слоган придуман замечательным человеком, автором более 80 книг для садоводов и огородников – Галиной Александровной Кизимой. Известный специалист высоко оценила потребительские свойства грунта «Биозем». Однако, как оказалось, изначально причиной появления инновационного продукта стала не забота о качестве урожая владельцев дачных участков, а острая проблема загрязнения акватории Балтийского моря биоотходами птицеводческих производств.

БИОЗЕМ – ВСЯ СИЛА В НЕМ!



ОТХОДЫ – В ДОХОДЫ!

Как рассказал Игорь Малунов, генеральный директор ООО «Биозем», сегодня птицеводческие и животноводческие хозяйства Ленинградской области ежегодно образуют около 5 млн тонн навоза и помета, которые должны быть переработаны. Внесение свежего необезвреженного помета и навоза законодательно запрещено, так как это наносит прямой ущерб природе. Но, несмотря на категорический запрет, многие руководители хозяйств его игнорируют, поскольку обезвреживание помета (навоза) – довольно дорогостоящее мероприятие. Между тем существует отечественная технология, разработанная в Твери, которая позволяет за короткий срок сделать из липкого и дурнопахнущего вещества великолепное на 100% органическое удобрение. Эта технология удостоена высшей государственной награды – Государственной премии России в области науки и техники. В конце 2011 года группа энтузиастов в Гатчинском районе Ленинградской области построила первую очередь производства, которое показало исключительную надежность технологии переработки куриного помета. Весной 2014 года должна стартовать Программа тиражирования разработанного технологического модуля на 19 сельскохозяйственных предприятиях Ленинградской области. Это внесет серьезный вклад в оздоровление экосистемы региона – в первую очередь Балтийского моря. Но это только часть большой и важной цели, которую поставила перед собой компания «Биозем». По существу, она решает не только задачу охраны окружающей среды и обеспечения возможности выращивания экологически безопасной продукции, но и ведет речь о создании в регионе новой индустрии – производства востребованной рынком высококачественной продукции из отходов.

КАК РАБОТАЕТ ЧУДО-ТЕХНОЛОГИЯ?

По словам эксперта по экологии, академика ИАНЭБ Валентина Подольячюка, конечным продуктом технологического процесса является компост многоцелевого назначения (КМН), который прошел многократные комплексные испытания – лабораторные и в реальных полевых условиях. КМН – это сертифицированный продукт, который может храниться под открытым небом в буртах и в упаковке, транспортироваться россыпью и в расфасованной таре. В процессе производства КМН подвергается пастеризации, поэтому он абсолютно безопасен для людей и животных, в нем не заводятся насекомые и грызуны, нет сорных семян растений. Продукт может использоваться как подстилочный материал при содержании животных, обладая антибактерицидными свойствами, а также в качестве добавки при откорме животных. КМН – это уникальное органическое удобрение, при применении которого



урожайность практически всех культур повышается на 30–40%, а сроки созревания продукции сокращаются на одну-две недели. По своей эффективности КМН в 2–4 раза превосходит навоз и традиционные компосты. Косвенным свидетельством того, что КМН – достойный продукт – является факт поставки КМН в Германию. «БИОЗЕМ» – В КАЖДОМ ДОМЕ «Биозем» – это искусственный готовый к применению грунт, сделанный из производственных условий из КМН и низинного торфа. В нем есть все, что полезно для растений, и нет ничего противопоказанного – ни сорняков, ни патогенной микрофлоры. А вот нужная микрофлора присутствует, и именно благодаря ей происходит существенный прирост урожая и сокращение сроков созревания продукции.

Но «Биозем» – это еще и зарегистрированная торговая марка, а также гарантия качества вашего урожая. По словам Игоря Малунова, за недолгий срок существования проекта уже появились «умельцы», которые под видом «Биозема» пытаются реализовать самодельную продукцию. Чтобы не стать жертвой обмана, следует обращаться к рекомендованным производителям дилерам. Покупатели нам часто присылают благодарственные отзывы о грунте «Биозем», – добавляет Игорь Малунов, – Когда люди видят, что на соседнем участке все хорошо растет, хозяева не спешат постоянно сорняки, они тоже обращаются к нам. Работает сарафанное радио.

ГДЕ КУПИТЬ?

Продукция представлена в торговых сетях «Метрика», «О'Кей», «Максимум», цветочных магазинах Санкт-Петербурга. Тем, кто желает, чтобы КМН и «Биозем» доставили им непосредственно на участок, рекомендуем обращаться к дилерам по телефонам: +7-931-343-86-10 или +7-981-716-71-93. Телефон офиса: (812) 611-12-59. Алиса САВЕЛЬЕВА

ТОРГОВЫЕ СЕТИ

Лидер мясоперерабатывающей отрасли СЗФО Великолукский мясокомбинат запустил масштабный проект по открытию магазинов нового формата. Новые магазины – это полноценные мини-маркеты с широким ассортиментом товаров самых разных групп. Семь из них недавно распахнули двери для покупателей в Псковской области.

ДОСТУПНЫЕ ЦЕНЫ

Сегодня торговая сеть Великолукского мясокомбината насчитывает более 600 магазинов, из них 101 магазин открыт в Псковской области. Первый торговый объект появился еще в 1991 году в районе автовокзала г. Великие Луки. Мощное развитие сеть начала в 1996 году и в настоящее время занимает прочные позиции на рынке. Она заслужила уважение и доверие покупателей благодаря широкому ассортименту и высокому качеству продукции, доступным ценам и доброжелательному обслуживанию. С открытием каждого нового гастронома появляются дополнительные рабочие места, что особенно актуально для малоразвитых микрорайонов. Всего в фирменных магазинах мясокомбината Псковской области сегодня трудятся свыше 1200 человек.

Торговая сеть постоянно совершенствуется, растет ассортимент товаров, вводится формат самообслуживания, покупателям предлагаются всевозможные скидки и участие в выгодных акциях. Собственное производство позволяет торговой сети Великолукского мясокомбината устанавливать доступные цены на продукцию.

ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ

Появление гастронома Великолукского мясокомбината стало настоящим подарком для жителей одного из микрорайонов г. Великие Луки (Октябрьский пр., 124 А), в котором до сих пор не было подобных магазинов. Новый гастроном расположен на площади 1500 кв. м. Это самый крупный объект торговой сети Великолукского мясокомбината на территории Псковской области.

Здесь покупателям предлагается не только широкий спектр мясных и колбасных изделий мясокомбината, но и богатый выбор других товаров. Примечательно, что в магазине открыты собственные кулинарные цеха. Посетители



ВЕЛИКОЛУКСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ



Великолукский мясокомбинат открывает новый формат

тители торговой точки могут выбрать вкусную и свежую выпечку, кондитерские изделия.

ДО САМЫХ ДО ОКРАИН

Открытие магазина стало важным событием для экономики г. Великие Луки и Псковской области. Ведь местная сеть с высококачественной доступной продукцией создает здоровую конкуренцию крупным сетям из других регионов. Открытие магазина позволило обеспечить рабочими местами 100 человек, а также пополнить местный бюджет дополнительными налогами.

Еще один магазин нового формата открылся в г. Новосокольники. Он стал тем самым 101-м торговым объектом сети Великолукского мясокомбината. Гастроном площадью более 300 кв. м работает по принципу самообслуживания каждый день с 8 до 22 часов.

Открытие магазина в г. Новосокольники позволило создать около 30 новых рабочих мест. Важно и то, что политика торговой сети направлена на поддержку местных производ-



дителей. В магазине в широком ассортименте представлена молочная, хлебобулочная продукция предприятий-изготовителей Псковской области. На мясные прилавки ежедневно поворачиваются продукция Великолукского мясокомбината: охлажденная свинина, различные виды колбас, мясные деликатесы. Ежедневно в новый магазин в г. Новосокольники осуществ-

ляется доставка кондитерской продукции собственного производства, горячих и холодных блюд.

ВЫГОДНЫЕ ПОКУПКИ

Покупатели фирменных магазинов Великолукского мясокомбината всегда могут рассчитывать на выгодные акции и скидки. Во всей торговой сети действуют еженедельные воскресные скидки на весь товар – 10%. Пользуются успехом также дисконтные карты постоянных покупателей, предоставляющие скидку на весь товар 5%. Разумная ценовая политика и забота о потребителях – один из приоритетов деятельности компании.

В ближайшем будущем фирменные магазины обновленного формата откроются и в других районах Псковской области. Они также будут отвечать всем требованиям, которые делают торговую сеть Великолукского мясокомбината успешной на рынке и любимой покупателями.

Надежда ГОРЧЕВА

СЛАДКОЕЖКАМ



Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам как никто другой поможет сайт интернет-магазина cheese-cake.ru! Яркие торты и чизкейки из Америки, нежный тирамису из Италии, изысканные круассаны и макарруны (не путать с макаронами!) из Франции, отменные штрудели из Германии и, конечно же, вкуснейшее мороженое из Бельгии – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.

Лучшие десерты мира онлайн!

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

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

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

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

Таким образом, холод используется как естественный консервант. Этот метод дает потребителям уникальную возможность наслаждаться вкусом свежими и натуральными десертами, изготовленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.

ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Предлагаем сладкоежкам воспользоваться услугами интернет-магазина cheese-cake.ru. Сде-



cheese-cake.ru
магазин тортов

лать заказ на сайте очень просто.

В разделе «Как заказать» приведена четкая и подробная инструкция. Слева на странице сайта есть меню «Ассортимент», в котором все товары разделены на категории: торты, чизкейки, пирожные, штрудели и т.д. Нажав, к примеру, на графу «Чизкейки», вы увидите широкий выбор этих десертов с полным описанием и фотографиями. Понравившиеся товары добавляйте в корзину.

Перед оформлением заказа нужно перейти в раздел «Моя корзина», проверить правильность данных своего запроса (что, в каком количестве, сумма заказа) и нажать кнопку «Оформить». Далее следует заполнить форму, в которой указывается, кому и куда будет доставлен заказ.

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефонам: 8 (800) 250-51-15 и 8 (812) 925-55-16. Заказы принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 16.00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также через сайт можно заказать подарочную упаковку и поздравительную открытку-наклейку.

БОНУСЫ ДО 20%!

Cheese-cake.ru любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинни-



кам полагаются подарки: при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества.

Например, при заказе на сумму от 3,5 тысяч рублей компания дарит покупателю комплект из шести крем-чизков испанского мороженого на выбор (выбор подарков мороженого – очень разнообразен – необходимо уточнить в день заказа).

Предусмотрены поощрения и для постоянных клиентов. Совершая каждый пятый заказ, вы получаете в подарок одну из больших упаковок бельгийского мороженого. Причем при каждом новом заказе действует накопительная система бонусов. На все официальные праздники постоянным клиентам предоставляются скидки – до 30%.

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

Также предусмотрены 20%-ные скидки на продукцию для участников официальных групп компании в социальных сетях.

Надежда ГОРЧЕВА

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

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



Всем, кто соблюдает пост, зачастую приходится очень тщательно подходить к составлению своего рациона. Ведь продукты животного происхождения – яйца, масло, молоко – могут содержаться в самых разных блюдах, в том числе и кондитерских изделиях. Великий пост уже подходит к концу, однако у постящихся еще есть возможность оценить самые торты от знаменитого петербургского кондитерского комбината «Невские берега».

С уважением к вере

ДЛЯ ТЕХ, КТО СОБЛЮДАЕТ ПОСТ

Многие задаются вопросом: можно ли употреблять сладкое в пост? Каждый отвечает на это по-своему. Однако не стоит забывать, что самый большой грех – уныние. А сладкое способствует выработке гормона удовольствия, создает настроение и дарит ощущение счастья.

Преодолеть тягу к скоромной пище вам помогут сладкие, но постные торты от кондитерского комбината «Невские берега». В этом году компания подготовила новинки – песочно-заварные торты с абрикосом и малиной. Чтобы ни у кого не возникло сомнений в том, что кондитеры до мелочей продумали ингредиенты, исключая в составе продукта компоненты животного происхождения, придется раскрыть некоторые секреты.

Первое, что запрещено постящимся, – куриные яйца. Они обязательно входят в рецептуру классического бисквита. Но «Невские берега» разработали оригинальную рецептуру постных песочно-заварных коржей, без яиц. С помощью современных технологий тесто основы получилось действительно вкусным и нежным!



Вместо обычных сливок, изготавливаемых из коровьего молока, кондитеры включили в состав тортов растительные. По вкусу они почти ничем не отличаются, но усваиваются организмом легче и не содержат вредного холестерина. В новинках нет ни молока, ни масла. Торт «С абрикосом» украшен абрикосовым конфи-

туром, курагой, грецкими орехами и декоративным гелем. Торт «С малиной» начинен натуральными ягодами малины, а украшают его малиновыми конфитюры, мармелад и шоколад. Вес каждого изделия составляет 550 граммов. Срок хранения – 120 часов. Эти торты можно приобрести в фирменных магазинах комбината или заказать в интернет-магазине: www.cake-shop.spb.ru.

Постные торты – идеальный вариант и для сторонников строгого вегетарианства, не употребляющих продукты животного происхождения.

КУЛИЧИ К ПАСХЕ

К самому торжественному из всех христианских праздников – Пасхе – компания «Невские берега» традиционно выпускает вкуснейшие куличи, которые из года в год пользуются высоким спросом у горожан.

На комбинате куличи готовятся по классической рецептуре из натуральных высококачественных ингредиентов – яиц, молока, масла, муки, дрожжей и изюма. Кондитеры замешивают и выпекают тесто с особой заботой и любовью. Наверное, поэтому кули-

чи получаются пышными, аккуратными и вкусными. Традиционным украшением для выпечки служит белковая глазурь с цветной сахарной посыпкой. Такая белая «шапочка» символизирует церковный купол. Недаром раньше на корке было принято изображать крест.

Кулич – это особая выпечка. Есть мнение, что освященный дрожжевой хлеб, приготовленный на Пасху, может долго храниться, при этом не сохнет и не покрывается плесенью. Вполне вероятно. Но представителю комбината, основываясь на требованиях законодательства, рекомендуют хранить куличи собственного производства 7 суток при температуре 18 ± 3°С.

К Пасхе куличи будут представлены во всех фирменных магазинах комбината «Невские берега» и в крупных торговых сетях города. Также их можно будет заказать через интернет. Накануне праздника прямо на производстве пасхальную продукцию освятит служитель церкви Св. Серофима Саровского.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ВСТРЕЧАЕМ ПАСХУ

СЫТНЫЙ СТОЛ ЗА 10 МИНУТ!

20 апреля православные горожане будут встречать Пасху. По традиции праздничный стол должен отличаться великолепием, разнообразием и красотой. Накрыть его без труда вам помогут отечественные торговые марки «Честный продукт» и «Консерватория вкуса».

ВЕКОВЫЕ ТРАДИЦИИ
Подготовка к празднованию Воскресения Христова начинается с Великого четверга (Чистого четверга). В этот день принято убирать весь дом, мыть полы, чистить до блеска посуду и начинать приготовления к пасхальной трапезе. Первым делом в Чистый четверг православные распивают и кралят яйца, замешивают пасху и занимаются выпечкой. Пекут на Пасху самые разнообразные изделия: это и традиционные куличи, и небольшие фигурные печеня, и медовые пряники. Из горячего на пасхальный стол обычно подают запеченного поросенка, ягненка, баранину, курицу, телятину. Впрочем, сегодня кулинарный ассортимент хозяек намного шире.

Приготовление пасхального стола стараются закончить в Чистый четверг, чтобы ничто не отвлекало от богослужений Страстной пятницы и Великой субботы.

Раньше праздничные гуляния и пиришества в честь Пасхи длились целую неделю. Люди угощали друг друга пищей, которая специально освещалась накануне. Главным атрибутом Пасхи, конечно же, оставались яйца. По преданию, традиция дарить друг другу крашенные яйца пошла еще со времен Марии Магдалины, которая поднесла императору Тиберию яйцо как символ Воскресения Христова. Однако недоверчивый император засомневался и произнес известную фразу о том, что как

яйцо из белого не становится красным, так и мертвые не воскресают. И в тот же миг подаренное яйцо окрасилось в ярко-красный цвет. Несмотря на то, что яйца сегодня красят в разные цвета, традиционным остается цвет жизни и победы – красный. По сей день крашенные яйца принято укладывать на свежую зелень.

ЧЕСТНЫЙ СТОЛ НА ПАСХУ
У известных торговых марок «Честный продукт» и «Консерватория вкуса» тоже есть свои традиции, одна из которых – обеспечение потребителей высококачественной и вкусной продукцией.

Под маркой «Честный продукт» выпускаются тушеная говядина, свинина, баранина, конина и мясо индейки в собственном соку. Консервы производятся из охлажденного мяса высшего сорта. В их составе только натуральные ингредиенты. Не раз специалисты подтверждали высокое качество консервов по результатам независимых экспертиз. В ассортименте овощных консервов ТМ «Консерватория вкуса» – томаты, огурчики, баклажаны, лечо, икра из кабачков, аджика, соленья – всего не перечислить. С их помощью можно легко и быстро приготовить оригинальные и, наоборот, традиционные блюда для семейного застолья.

Надежда ГОРЧЕВА

Рецепты к пасхальному столу:

Картофельная запеканка с мясом
Нам понадобятся: банка тушеной свинины ТМ «Честный продукт», крупная луковица, 4 крупных клубня картофеля, 3 свежих помидора, 200 г твердого сыра, растительное масло, соль и молотый перец по вкусу.

Картофель чистим, режем на тонкие пластины и укладываем на противень, смазанный маслом. Лук чистим, нарезаем тонкими кольцами и равномерно укладываем поверх картофеля. Солим, перчим. Сверху выкладываем тушеную свинину, следующим слоем – нарезанные кольцами томаты. Посыпаем блюдо тертым сыром.

Ставим противень в духовку, разогретую до 180 градусов, и запекаем до готовности.



Перец, фаршированный баклажанами

Нам понадобятся: 6 болгарских сладких перцев, 1 банка «Баклажаны по-болгарски» ТМ «Консерватория вкуса», растительное масло.

Болгарский перец помойте, очистите от семян. Начините его баклажанами и запец в духовке до готовности.

С помощью мясных и овощных консервов торговых марок «Честный продукт» и «Консерватория вкуса» можно быстро приготовить сытные и разнообразные блюда, а также без особых хлопот накрыть праздничный стол.



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Добрая половина развесного творога, реализуемого в магазинах города под видом «фермерского», не соответствует государственному стандарту и техническому регламенту на молоко и молочную продукцию, а 20% – подделки, которые полностью изготовлены не из молока, а из заменителей молочного жира растительного происхождения. Таковы результаты независимой экспертизы, организованной СПб ООП «Общественный контроль». Исследования 10 образцов творога провела испытательная лаборатория Росстандарта ФБУ «Тест-С.–Петербург».

В ПЕТЕРБУРГЕ ОБНАРУЖЕН ПОДДЕЛЬНЫЙ ТВОРОГ!



ность: их жирность буквально зашкаливала! Так, нижегородский творог «Ждановский» оказался не 5%-ным, как писалось на этикетке, а 34%-ным! А творог из Калужской области был и вовсе 36%-ным при заявленной жирности 18%!

Портрет продуктов-фальсификатов был бы неполон без информации о наличии белка. Лабораторные приборы показали только 4% белка вместо положенных 16%, который должен быть у настоящего 5%-ного творога, и 14%, согласно ГОСТ Р 52096-2003, для 18%-ного творога. Необходимо напомнить, что обнаруженный белок – не молочный, а растительный, поскольку в замаскированном «твороге» молочный жир обнаружен не был.

– Творог – это продукт, произведенный исключительно из молочного сырья с определенной массовой долей белка и жира, – говорит заведующая кафедрой технологии молока Института холода и биотехнологий, д.т.н., профессор Людмила Забодалова. – Если в продукте, который называется «творог», часть молочного жира заменена на растительный, значит это уже творожный продукт. Его пищевая и биологическая ценность ниже, чем настоящего творога.

В погоне за прибылью некоторые недобросовестные производители идут на замену не только молочного жира, но и молочного белка. Зачастую используется соевый белок. Но выдавать получаемый продукт за творог – нарушение законодательства.

По словам Людмилы Забодаловой, согласно действующему Техническому регламенту на молоко и молочную продукцию (ФЗ № 163 от 22 июля 2010 г.), производителям не разрешается полная замена молочного жира растительным – только на 50%, не более. Причем применять

можно лишь специально разработанные заменители молочного жира, а не любые растительные масла.

ДЕФИЦИТ БЕЛКА И ИЗБЫТОК ЖИРА

В универсаме «Невский» выбор весового творога оказался богатым, однако три из пяти закупленных в нем образцов были признаны не соответствующими обязательным требованиям нормативных документов. Остальные пять из десяти образцов «Общественный контроль» приобрел в магазинах «шаговой доступности» и на Хасанском рынке. Если в мелких магазинах членом общественной комиссии отказывали в предоставлении информации о дате изготовления, сроке годности, производителе, нормативном документе, в соответствии с которым изготовлен продукт, они воздерживались от покупки и отправлялись в следующую точку. Творог приобретался только в том случае, если продавец мог показать этикетку или какие-либо сопроводительные документы.

Помимо фальсификата из Калужской области, в универсаме «Невский» были приобретены еще два образца творога, оказавшиеся нестандартными. Так, творог 5% (изготовитель – ООО «МежОзерное Молоко», Ленинградская обл.) имел дефицит молочного белка: 12% вместо необходимых 16%. Жир также был немного завышен: 8,72% вместо 5%.

Образец творога 1% от ООО «Мстинское молоко» (Новгородская обл.) тоже оказался беден белком: 14,6% вместо положенных 18%.

Не соответствовал ГОСТ Р 52096-2003 и образец творога от ООО «Узловский молочный комбинат» (Тульская обл.), который был



приобретен на Хасанском рынке (ИП Федотов А.В.), – массовая доля белка в нем составила 10,3% вместо нормы «не менее 14%», а массовая доля жира – 21,3% вместо заявленной 18%.

Как отметил заведующий кафедрой гигиены питания Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова, диетолог Виктор Закревский, дефицит молочного белка в твороге существенно снижает ценность продукта. То же самое касается и молочного жира. Его биологическая ценность намного выше, чем растительного. Она обусловлена содержанием ненасыщенных и насыщенных жирных кислот, наличием фосфолипидов. Кислоты участвуют во внутриклеточном обмене, входят в состав нервных клеток, регулируют уровень холестерина в крови, повышают эластичность сосудов, способствуют синтезу простагландинов. Липиды молока – носители жирорастворимых витаминов А, D, E, K, которых мало в других видах жиров. Молочный жир выгодно отличается от прочих жиров животного и растительного происхождения прежде всего легкой усвояемостью (на 98%).

– Я отношусь отрицательно к замене молочного жира на растительный, – сказал Виктор Закревский. – Регулярное употребление фальсификатов, состав которых не соответствует заявленному, может нанести вред организму.

ЦЕНА – НЕ ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА

Казалось бы, чем дороже продукт, тем он должен быть качественнее. Результаты творожной экспертизы опровергают этот тезис. Так, творог от ООО «МежОзерное Молоко» с заниженным содержанием белка стоил 340 руб. за кг – самый дорогой продукт в этой закупке. В то же время цена качественного весового творога других изготовителей варьировалась от 175 руб. за кг (ООО «Белокрестский маслозавод», Вологодская обл.) до 257 руб. за кг (ООО «Агрофирма», г. Иваново). Справедливости ради, надо отметить, что самым дешевым образцом оказался фальсификат от ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод»: 129 руб. за кг. К стати, за его «коллегу» из Калужской области просили уже 185 руб. за кг.

Между тем, как сообщил начальник цеха переработки молока ЗАО «Племзавод» «Приневское» Владимир Гельбер, даже по самым скромным подсчетам 1 кг натурального творога 5%-ной жирности промышленного производства сегодня не может стоить менее 150 рублей.

– Растительные масла в разы дешевле молочного жира. Поэтому производить «творожные» продукты из пальмового, кокосового и других растительных масел намного выгоднее, – отметил Владимир Гельбер.

Как видно, ориентироваться только на цену при выборе молочных продуктов нельзя. Ведь недобросовестные производители могут умышленно завышать стоимость низкокачественной продукции с целью выдать ее за «натуральную». К стати, по словам совладелицы сети магазинов фермерских продуктов «Гирлянда» Алены Гилиловой, килограмм настоящего фермерского творога 4%-ной жирности из хозяйства Ленинградской области в рознице не может стоить сегодня менее 430 рублей.

СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

Результаты экспертизы весового творога действительно настораживают. Однако обмануть детей весь весовой творог, реализуемый в Санкт-Петербурге, также было бы неверно. Продукция Минского молочного завода, Пушкингородского маслодельно-сыродельного завода, ООО «Молочная ферма» (Санкт-Петербург), ОАО «Белокрестский маслозавод» (Вологодская обл.) и ООО «Агрофирма» (г. Иваново) признана соответствующей ГОСТ Р 52096-2003 в ходе независимой экспертизы «Общественного контроля».

В то же время без проведения лабораторного анализа и идентификации документов в торговой точке потребителю практически невозможно понять, что за продукт ему предлагают из белого пластикового ведра, лишённого всякой маркировки и других опознавательных знаков.

Поэтому, дорогие потребители, прежде чем приобрести порцию весового молочного продукта, будь то творог, сметана, йогурт, убедитесь, что вам продают то, что указано на ценнике. Если подтвердить информацию на ценнике продавец не в состоянии, лучше не рискуйте и выберите другой магазин, где вам предоставят всю информацию о продукте, вплоть до сопроводительных документов.

Надежда ГОРЧЕВА

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года № 115-рп.

Как оказалось, фальсификат можно купить не только в небольшом магазине под вывеской «Фермерская продукция» (ИП Данилкин А.С., пр. Косыгина, д. 27), но и во вполне крупном respectable универсаме «Невский» (пр. Бельшевилов, д. 6, корп. 1). В первый магазинчик псевдотворог, судя по этикетке, прибыл в Северную столицу из Нижегородской области (изготовитель – ООО «Заснеженная Русь»), во второй – из Калужской области (изготовитель – ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод»).

Нижегородский изготовитель, получив сигнал от «Общественного контроля» по факту реализации фальсифицированного творога, сразу же поспешил открититься от своей продукции: дескать, в такой магазин мы творог не поставляем, а этикетку можно и подделать. Впрочем, неудивительно, что ООО «Заснеженная Русь» решило спрятать «голову в песок» и не стало проводить собственного расследования по факту якобы подделки своей торговой марки: если развесная продукция фальсифицирована, доказать обратное достаточно трудно.

ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод» вообще предпочло не реагировать на запрос «Общественного контроля», что, кстати, тоже неудивительно, поскольку предприятие из Калужской области в прошлом году уже было уличено в подделке творога, закупленного в магазине «Народный».

Кроме того, что обе подделки оказались изготовлены без молока, они имели еще одну особен-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ТВОРОГА ВЕСОВОГО

Наименование продукта	Творог 5% жирн. ГОСТ Р 52096-2003	Творог 5% жирн. ТУ изготовителя	Творог 5% жирн. ТУ изготовителя	Творог обезжиренный, 1% жирн. ГОСТ Р 52096-2003	Творог зерненный домашний 4% жирн. ТУ изготовителя	Творог 1% жирн. ГОСТ Р 52096-2003	Творог 5% жирн. ГОСТ Р 52096-2003	Творог 18% жирн. ГОСТ Р 52096-2003	Творог «Ждановский» 5% жирн. ГОСТ Р 52096-2003	Творог 18% жирн. ГОСТ Р 52096-2003
Производитель	ОАО «Агрофирма», Иваново	ОАО «Белокрестский маслозавод», Вологодская обл.	ООО «Молочная ферма», Санкт-Петербург	ЗАО «Пушкингородский маслодельно-сыродельный завод», Псковская обл.	ОАО «Минский молочный завод №1», Беларусь	ООО «Мстинское молоко», Новгородская обл., г. Малая Вишера	ООО «МежОзерное Молоко», Ленинградская обл.	ООО «Узловский молочный комбинат», Тульская обл.	ООО «Заснеженная Русь», Нижегородская обл.	ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод», Калужская обл.
Дата изготовления	24.02.2014	25.02.2014	24.02.2014	24.02.2014	22.02.2014	22.02.2014	25.02.2014	21.02.2014	24.02.2014	25.02.2014
Срок годности	5 суток	3 суток	3 суток	5 суток	27.02.2014	04.03.2014	7 суток	10 суток	10 суток	28.02.2014
Масса, кг	2 x 0,330	0,426 и 0,458	0,590	0,508	0,508	2 x 0,250	2 x 0,250	0,565	0,496	0,478
Цена за кг, руб.	257-70	175-00	160-00	225-00	195-00	220-00	340-00	239-00	185-00	129-00
Место закупки	ОАО ТФ «Невский», пр. Бельшевилов, 6, корп. 1	ОАО ТФ «Невский», пр. Бельшевилов, 6, корп. 1	ИП Левандовский Д.П., Хасанский рынок, ул. Хасанская, 15	ИП Данилкин А.С., пр. Косыгина, 27	ИП Марусев А.Н., пр. Бельшевилов, 7	ОАО ТФ «Невский», пр. Бельшевилов, 6, корп. 1	ОАО ТФ «Невский», пр. Бельшевилов, 6, корп. 1	ИП Федотов А.В., Хасанский рынок, ул. Хасанская, 15	ИП Данилкин А.С., пр. Косыгина, 27	ОАО ТФ «Невский», пр. Бельшевилов, 6, корп. 1
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Норма по №88-ФЗ – не менее 12,0 Норма по ГОСТ Р 52096-2003 – не менее 10,0 Результат испытаний – 15,93 ± 0,35	Норма по №88-ФЗ – не менее 12,0 Результат испытаний – 15,83 ± 0,35	Норма по №88-ФЗ – не менее 12,0 Результат испытаний – 12,80 ± 0,35	Норма по №88-ФЗ – не менее 12,0 Норма по ГОСТ Р 52096-2003 – не менее 18,0 Результат испытаний – 17,65 ± 0,35	Норма по №88-ФЗ – не менее 8,0 Результат испытаний – 14,32 ± 0,35	Норма по №88-ФЗ – не менее 12,0 Норма по ГОСТ Р 52096-2003 – не менее 16,0 Результат испытаний – 14,60 ± 0,35	Норма по №88-ФЗ – не менее 12,0 Норма по ГОСТ Р 52096-2003 – не менее 16,0 Результат испытаний – 12,06 ± 0,35	Норма по №88-ФЗ – не менее 12,0 Норма по ГОСТ Р 52096-2003 – не менее 14,0 Результат испытаний – 10,30 ± 0,35	Норма по №88-ФЗ – не менее 12,0 Норма по ГОСТ Р 52096-2003 – не менее 14,0 Результат испытаний – 4,06 ± 0,35	Норма по №88-ФЗ – не менее 12,0 Норма по ГОСТ Р 52096-2003 – не менее 14,0 Результат испытаний – 4,08 ± 0,35
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Норма по №88-ФЗ – 0,1–35,0 Норма по ГОСТ Р 52096-2003 – не менее 5,0 Результат испытаний – 5,69 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – 0,1–35,0 Результат испытаний – 4,72 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – 0,1–35,0 Результат испытаний – 5,57 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – 0,1–35,0 Норма по ГОСТ Р 52096-2003 – не менее 1,8 Результат испытаний – 1,95 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – 0,1–35,0 Результат испытаний – 4,47 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – 0,1–35,0 Норма по ГОСТ Р 52096-2003 – не менее 1,8 Результат испытаний – 0,77 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – 0,1–35,0 Норма по ГОСТ Р 52096-2003 – не менее 5,0 Результат испытаний – 8,72 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – 0,1–35,0 Норма по ГОСТ Р 52096-2003 – не менее 18,0 Результат испытаний – 21,34 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – 0,1–35,0 Норма по ГОСТ Р 52096-2003 – не менее 18,0 Результат испытаний – 34,06 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – 0,1–35,0 Норма по ГОСТ Р 52096-2003 – не менее 18,0 Результат испытаний – 36,35 ± 0,30
Идентификация жировой основы (жировая фаза в твороге 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	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир
Соответствие НД	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует по м.д. белка	не соответствует по м.д. белка	не соответствует по м.д. белка	фальсификат (не соответствует по составу, м.д. жира и белка)



WWW.ASTOFISH.COM

ООО "АСТО"

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ 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

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»

Поздравляем с праздником Светлой Пасхи и приглашаем за покупками!

Универсам «Северный»
 пр. Просвещения, 74

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ



Пейте йогурт из козьего молока!

Настоящий натуральный йогурт – продукт поистине уникальный. А йогурт из козьего молока полезен вдвойне, поскольку это молоко обладает целым комплексом свойств, благотворно влияющих на здоровье человека.

ИСТОЧНИК ЗДОРОВЬЯ

Настоящий йогурт – это кисломолочный продукт, который изготавливается путем сквашивания чистых культур термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской палочки. Он не должен содержать больше никаких микроорганизмов или пищевых добавок. Благодаря ферментативной активности пробиотических микроорганизмов закваски натуральный йогурт легко усваивается организмом – примерно за час.

Йогурт из козьего молока является прекрасным источником кальция и фосфора, содержит ценный животный белок, витамины группы В и минеральные соединения (медь, калий, магний, селен). Входящие в состав закваски микроорганизмы и ферменты способствуют нормализации микрофлоры кишечника, выводят из организма вредные вещества и помогают укрепить иммунитет. Регулярное включение йогурта из козьего молока в состав рациона показано при остеопорозе и лечении воспалительных заболеваний желудочно-кишечного тракта. Особенно полезен йогурт из козьего молока детям, беременным и кормящим женщинам, а также лицам пожилого возраста.

Кроме того, употребление йогурта из козьего молока – это прекрасный вариант для людей, страдающих аллергией на коровье молоко.

ВЫБИРАЙ «ПРИНЕВСКОЕ»!

ЗАО «Племенной завод «Приневское» – одно из самых известных и уважаемых производителей козьего молока и продуктов из него в нашем регионе. Предприятие использует молоко только от коз собственного стада. Вся выпускаемая продукция – исключительно натуральная, в ней нет ни консервантов, ни стабилизаторов, ни красителей, ни сухого молока. В ассортименте компании – молоко козье, творог и йогурт из козьего молока, вкуснейшие мягкие сыры из козьего молока «Золотая Козочка» и «От Козы-Дерезы».

Йогурт из козьего молока на предприятии готовится из свежего цельного молока естественной жирности (от 2,8 до 4,5%). Хранится продукт 7 суток. За свой неповторимый вкус йогурт «Прироз» заслужил любовь уже многих маленьких и взрослых жителей региона. Порадуйте и вы себя, своих близких необычным и полезным десертом.

Алиса САВЕЛЬЕВА

РЕГИОНЫ

«ПК» продолжает знакомить петербуржцев с иногородними изготовителями продовольственных товаров, представленных на потребительском рынке Санкт-Петербурга. Сегодня наш гость – Вячеслав Проскуряков, генеральный директор ОАО «Мытищинский молочный завод». Продукция предприятия из Московской области недавно появилась на рынке Северной столицы. Однако петербуржцы уже успели по достоинству оценить вкус сливочного масла 82,5%, которое выпускается под брендом «Мытищинское масло».



Встречайте

Мытищинское масло!



– Вячеслав Владимирович, возглавляемое Вами предприятие – одно из старейших в отрасли. В то же время многие петербуржцы о нем услышали недавно.

– История Мытищинского молочного завода насчитывает более 80 лет. Можно даже сказать, что завод даже старше города Мытищи, поскольку был основан в 1924 году, в то время как рабочий поселок Мытищи (до этого – село Большие Мытищи) получил статус города только в 1925-м. Новый завод должен был обеспечивать продовольственные потребности бурно развивающегося города и многочисленных окрестных деревень. О стратегическом значении предприятия говорит и место его расположения: завод основали неподалеку от самой высокой точки города, в непосредственной близости от Ярославской дороги – одной из важнейших «торговых» трасс,

соединяющих Мытищи с Москвой и окрестностями. Изначально завод производил цельномолочную продукцию: молоко, сметану, творог. Готовая продукция отпускалась в развешном (разливном) виде и во флягах.

– С момента основания предприятия прошла целая эпоха. Какую продукцию вы выпускаете сегодня?

– В настоящий момент завод производит и продает сливочное, шоколадное и топленое масло, сливочно-растительный, растительно-сливочный, растительно-жировой спреда любой жирности, шоколадные спреды и маргарины жирностью от 40% до 82%.

Реконструкция завода позволила нам выйти на высокий уровень качества продукции.

– Кто сегодня является вашими потребителями?

– Наша продукция пользуется стабильным спросом как у рядовых по-

требителей, так и предприятий общественного питания, хлебокомбинатов, кондитерских предприятий, комбинатов питания. Даже мясокомбинаты закупают у нас отдельные позиции.

Рынок сбыта Мытищинского завода сегодня существенно расширился: поставки теперь осуществляются во многие регионы России: это Южный Федеральный округ, Дальний Восток, а также Белгородская, Ярославская, Тульская, Смоленская, Свердловская области, республики Удмуртия и Коми.

Мы гордимся тем, что наше масло разрешено для питания детей дошкольного и школьного возраста и поставляется в комбинаты детского питания, школы, детские сады, больницы и социальные учреждения.

Вся продукция изготавливается в соответствии с ГОСТом и только из качественного сырья. Специалисты совместно с сотрудниками отдела сбыта занимаются разработкой продукции в соответствии с требованиями наших крупных клиентов – хлебокомбинатов, кондитерских фабрик, мясокомбинатов, – использующих в своем производстве сливочное масло и спреда. Контроль качества входящего сырья и готовой продукции осуществляется как собственной аттестованной заводской лабораторией, так и независимыми аккредитованными государственными испытательными центрами.

– Ваши планы на будущее?

– Сегодня мы выпускаем 11 видов продукции. В самое ближайшее время собираемся запустить еще 4 вида.

Что касается упаковки, то сейчас она представлена двумя вариантами – фольга и пергамент. Кстати, недавно наладили выпуск продукции в новой для российского рынка упаковке «линквер».

В ближайшем будущем планируем расширить ассортимент, в т.ч. за счет выпуска такого, уже вполне устоявшегося на российском рынке продукта, как спред. Естественно, продолжим развивать дистрибуторскую сеть в тех регионах, где еще Мытищинский молочный завод не представлен. Мы всегда готовы к сотрудничеству с розничными сетями, оптовыми компаниями и, конечно, нашими коллегами – производителями пищевых продуктов.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Картина маслом


www.ecomilk.ru

ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ЗАСЛУЖИВАЕТ ВАШЕГО ДОВЕРИЯ!



НОВИНКА

Только натуральные ягоды и фрукты!



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ВАРЕНАЯ КОЛБАСА ГОСТУ НЕ ТОВАРИЩ



Во всех приобретенных 9 образцах вареных колбас «Докторская» и «Молочная» был обнаружен дефицит белка. В четырех образцах эксперты выявили превышение содержания соли. А образец «Молочной» от ОАО «Парнас-М» и вовсе оказался фальсификатом: в составе обнаружен влагоудерживающий агент каррагинан.

Так получилось, что все образцы были приобретены в одном магазине – гипермаркете «О'Кей» на Пулковском шоссе, д. 17, корп. 2. «Просто в этом магазине огромный выбор вареных колбас. Ничего личного. Учитывая, что нам надо было в этот же день сдать образцы сразу в две лаборатории, расположенные в разных концах города, мы сэкономили время. Тем более что выбор вареных колбас эконом-класса примерно одинаков во всех магазинах города», – сообщили в «Общественном контроле».

Исследования образцов проводили сразу две государственные аккредитованные лаборатории: СПбГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория» и ФБУ «Тест-С.-Петербург» (Росстандарт). Колба-

Ни один из проверенных образцов вареных колбас «Докторская» и «Молочная» не соответствовал требованиям ГОСТ Р 52196-2011. Таковы обескураживающие данные независимой экспертизы, организованной СПб ООП «Общественный контроль».



сы проверялись на содержание белка, жира, соли, влаги, крахмала, органолептические показатели. Также была проведена дегустация образцов.

«МОЛОЧНАЯ» С КАРРАГИНАНОМ

Больше всех нареканий по итогам испытаний получил образец колбасы «Молочная» от ОАО «Парнас-М» (СПб). Он не соответствовал нормативам по органолептическим показате-

лям, содержанию белка (10,2% вместо «не менее 11%»), соли (2,5% вместо «не более 2,2%»), а кроме того, в нем содержалась недопустимая ГОСТом и не заявленная в составе продукта влагоудерживающая добавка каррагинан (Е 407). По итогам дегустационной оценки образец-фальсификат занял седьмое место. Специалисты отметили в нем рыжую консистенцию, неестественный цвет и неприятный вкус.



Как рассказал декан факультета пищевых технологий Санкт-Петербургского института холода и биотехнологий, профессор Александр Ишевский, каррагинан является структурирующей добавкой, связывающей излишки жира и свободной влаги и позволяющей получать фаршевые системы более плотной и однородной консистенции. Как правило, в этом есть необходимость, когда производитель экономит на мясном белке. Каррагинан позволяет предотвратить образование бульонных и жировых оттоков в процессе термообработки продукта. Благодаря этой добавке увеличивается выход готовой продукции, что выгодно изготовителю.

Между тем, по мнению специалистов, чрезмерное употребление каррагинана может привести к серьезным патологиям желудочно-кишечного тракта.

Рыхлая консистенция колбасы говорит о плохой первичной проработке мясного сырья на производстве, – отметил Александр Ишевский. – Следствием нарушения технологического процесса является также и неестественный цвет изделия. Вероятно, производитель нарушил концентрации нитритной соли или допустил ее неравномерное распределение по объему фаршевой смеси. Ярко-розовый цвет продукта свидетельствует об избытке нитрита натрия или

НА ЗДОРОВЬЕ!



Морская капуста избавит вас от авитаминоза

Наконец-то суровая зима окончательно сдала свои позиции. Однако запасы витаминов в организме, накопленные прошлым летом, уже также на исходе. Как же защититься от надоевших вирусов и увеличить запас прочности организма?

Диетологи напоминают, что ряд необходимых веществ мы можем получить только из морепродуктов, особенно из **морской капусты**.

Лечебное действие этой замечательной водоросли обусловлено в первую очередь наличием в ней органических соединений йода, который улучшает ассимиляцию белка, усвоение фосфора, кальция и железа, активирует ряд ферментов. Под влиянием йода уменьшается вязкость крови, понижаются тонус сосудов и артериальное давление.

Еще в древнем Китае водорослями успешно лечили заболевания щитовидной железы. Так было открыто ведущее значение йода в процессе обмена веществ. Кстати, именно китайцы первыми стали употреблять морскую капусту. В Поднебесной даже существовал закон, обязывавший граждан употреблять ее ежедневно. Именно с тех незапамятных пор ученые и медики осваивают целебные свойства морских глубин.

Однако многие потребители все еще относятся к блюдам из морской капусты настороженно и даже немного брезгливо. И совершенно напрасно!

Одним из самых известных изготовителей пресервов из морской капусты в Санкт-Петербурге является рыбоберерабатывающая компания ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

Ассортимент настолько широк, что может порадовать самого взыскательного потребителя. Из морской капусты предприятие выпускает салаты с добавлением различных овощей – «Витаминный» и «Находка», с добавлением рыбы и мяса сурими – «Лососевый» и «Крабовый». Отлично подчеркивают

вкус морской капусты грибы или кальмары, добавленные в салат.

Как же правильно выбрать салат из морской капусты? Во-первых, обратите внимание в магазине, не вздута ли крышка банки. Вздутие является признаком некачественного продукта.

Во-вторых, проверьте дату изготовления и сроки хранения, указанные на упаковке. Далее посмотрите на соотношение самой морской капусты и заливки (или соуса). В банке должно быть не менее 70% капусты. Производитель обязан указывать количество составных частей на этикетке.

Еще не открыл банку, вы можете определить, из какого сырья был изготовлен продукт: капуста должна быть сочного, темно-зеленого цвета. Если она имеет бурый оттенок, это означает, что при изготовлении была использована старая, несвежая морская капуста.

Обязательно обратите внимание на цвет заливки – она должна быть прозрачной, без сторонних примесей или осадка. Если вы покупаете капусту в соусе, то он должен быть однородным, без расслоений. И совершенно напрасно!

ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» желает вам приятного аппетита и богатырского здоровья!



Анна ШЕВЕЛОВА

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЛБАСЫ ВАРЕННОЙ ГОСТ Р 52196-2011



Наименование продукции	Колбаса вареная «Молочная», ГОСТ, категория Б, ТМ «Кронштадтский»	Колбаса вареная «Молочная», ГОСТ, категория Б, ТМ «Велком»	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ, категория А, ТМ «Миколян»	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ, категория А, ТМ «Малаховский»	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ, категория А, ТМ «Пит-Продукт»	Колбаса вареная «Молочная», ГОСТ, категория Б, ТМ «Парнас-М»	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ, категория А, ТМ «Клиньский»	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ, категория А, ТМ «Петербургская»	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ, категория А, ТМ «Шеф-Повар»
Изготовитель	ООО «Мит Хаус», Санкт-Петербург	ООО «Мяскомбинат Павловская слобода», Московская обл.	ЗАО «Микояновский мясокомбинат», Москва	ООО «ФЭС», Московская обл.	ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл.	ОАО «Парнас-М», Санкт-Петербург	ОАО «Мяскомбинат Клиньский», Московская обл.	ООО «Пит-Продукт», Санкт-Петербург	ООО «Мясные деликатесы», Санкт-Петербург
Дата изготовления	08.07.2013	07.11.2013	02.12.2013	08.12.2013	23.11.2013	06.12.2013	02.12.2013	06.12.2013	06.12.2013
Срок годности	07.01.2014	06.01.2014	60 суток	20.12.2013	22.01.2014	60 суток	20 суток	04.02.2014	30 суток
Масса/количество образцов	1 x 500 г	1 x 500 г	1 x 500 г	1 x 500 г	1 x 600 г	1 x 380 г	1 x 500 г	1 x 942 г	1 x 500 г
Цена за 1 кг, руб.	288 р.	408 р.	388 р.	298 р.	275 р.	444 р. 70 коп.	408 р.	298 р. 30 коп.	418 р.
Место приобретения	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2	ООО «О'Кей», Пулковское шоссе, 17, корп. 2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2
Органолептика	соответствует	соответствует	консистенция рыхлая	соответствует	консистенция рыхлая	консистенция рыхлая	пористость, сильный привкус специй	горьковатый вкус, резкий запах, много пряностей, резкий привкус специй	консистенция рыхлая, поверхность негладкая, с наплывом, не упругая; включения хрящевой ткани, посторонний привкус
Массовая доля белка (норма/результат), %	не < 11 / 9,9	не < 11 / 9,1	не < 12 / 10,3	не < 12 / 11,2	не < 12 / 10,8	не < 11 / 10,2	не < 12 / 8,1	не < 12 / 9,5	не < 12 / 9,7
Массовая доля влаги (не нормируется), %	67,5	61,9	62,8	66,9	65,6	68,9	67,2	61,5	62,9
Массовая доля жира (норма/результат), %	не > 22 / 19,1	не > 28 / 20,9	не > 20 / 20,0	не > 20 / 19,2	не > 20 / 18,1	не > 22 / 18,3	не > 20 / 19,4	не > 20 / 18,6	не > 20 / 15,5
Массовая доля поваренной соли, %	не > 2,2 / 2,6	не > 2,2 / 2,2	не > 2,1 / 2,1	не > 2,1 / 2,3	не > 2,1 / 2,1	не > 2,2 / 2,5	не > 2,1 / 2,0	не > 2,1 / 2,0	не > 2,1 / 2,4
Массовая доля крахмала (не более 2,0), %	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Присутствие не заявленных в составе добавок	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	присутствует каррагинан	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют
Дегустационная оценка в баллах	167	166	161	160	154	149	149	145	132
Соответствие ГОСТ	не соответствует по соли, белку	не соответствует по белку	не соответствует по белку	не соответствует по соли, белку	не соответствует по белку	не соответствует по белку, соли, обнаружен каррагинан	не соответствует по белку	не соответствует по белку, органолептика	не соответствует по белку, органолептика

калия, темный – о большом количестве консервантов. Вареная колбаса на срезе должна иметь розовый цвет и однородную текстуру, без капелек жира или воды.

Повышенное содержание соли, по словам профессора, – это также следствие несовершенства технологии производства, связанное с нарушением используемых пропорций.

НЕВКУСНЫЙ «ДЕЛИКАТЕС»

Самым неприятным на вкус был признан образец от ООО «Мясные деликатесы» (Санкт-Петербург). Кроме того, он получил замечания за рыхлую консистенцию, неестественный цвет, негладкую, неупругую поверхность и наличие хрящевой ткани. Эксперты обнаружили в продукте существенный дефицит белка (9,7% вместо «не менее 12%») и превышение соли (2,4% вместо

материал для организма, – говорит Владимир Доценко. – Витамины и микроэлементы без белка не усваиваются. Когда количество белка в организме человека снижается, ослабевает и вся защитная, иммунобиологическая система. Человек становится больше подвержен простудным и другим заболеваниям. Замечания по органолептике получили еще три образца. В колбасе от ООО «Пит-Продукт» (Санкт-Петербург) эксперты отметили неестественный цвет, неприятный вкус, резкий запах, обилие пряностей и резкий привкус специй – девятое место по итогам дегустации.

Образцам от ЗАО «Микояновский мясокомбинат» (Москва) и ООО «Пит-Продукт» (Ленинградская обл.) были снижены дегустационные баллы за рыхлую консистенцию и неестественный цвет.



2,1%). По итогам дегустации этот образец занял последнее место.

ЧЕМПИОН ПО СОЛИ

Самым пересоленным оказался образец от ООО «Мит Хаус» (ТМ «Кронштадтский», Санкт-Петербург): 2,6% вместо «не более 2,2%». Кстати, продукция этого предприятия была признана лидером по соли и в экспертизе сосисок, проведенной «Общественным контролем» в январе нынешнего года.

По словам главного диетолога Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, профессора Владимира Доценко, избыток соли в пище может привести к развитию патологий сердечно-сосудистой и мочевыделительной систем.

– Поваренная соль состоит из натрия, который задерживает жидкость в организме. На этом фоне могут наблюдаться нарушения обменных процессов. Поэтому нужно следить за количеством потребляемой соли, – подчеркнул профессор.

Диетологи рекомендуют не употреблять более 3–5 граммов соли в день. Причем нужно помнить, что соль изначально содержится во многих продуктах питания.

Также сверх нормы соли положил в свою колбасу московский производитель «ФЭС»: 2,3% вместо «не более 2,1%».

ВЛАГА ВМЕСТО БЕЛКА

В действующем ГОСТе, в отличие от предыдущего (2003 г.), не нормируется показатель влаги. Тем не менее «Общественный контроль» попросил исследователей проверить образцы по этому параметру. Оказалось, что четыре образца не отвечали требованиям старого ГОСТа (норма – не более 65%).

Самое высокое содержание влаги выявлено в «Молочной» от ОАО «Парнас-М» (68,9%). Также этот показатель был превышен в продукции «Мит Хаус», ТМ «Кронштадтский» (67,5%), ОАО «Мяскомбинат Клиньский» (67,2%) и «ФЭС» (66,9%).

НИЗКОЕ КАЧЕСТВО – ЗА ВЫСОКУЮ ЦЕНУ

Проведенная экспертиза еще раз свидетельствует о том, что цена далеко не всегда гарантирует качество. «Молочная» с каррагинаном от ОАО «Парнас-М» оказалась самой дорогой из всех 10 образцов – 444,7 руб. за кг. На втором месте по цене – самый невкусный образец от ООО «Мясные деликатесы» (418 руб. за кг). Наиболее обделенный белком образец от ОАО «Мяскомбинат Клиньский» замкнул тройку самых дорогих участников экспертизы – 408 руб. за кг.

Надежда ГОРЧЕВА

СОВЕТ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

Результаты экспертизы вареных колбас говорят лишь об одном: их потребление лучше свести к минимуму. За 400 рублей лучше купить килограмм говяжьей вырезки, чем килограмм колбасы. Правда, придется потратить время на приготовление мясных стейков или буженины. Зато вы будете твердо знать, что съели именно килограмм мяса, а не мясосодержащий продукт, изготовленный промышленным способом, напичканный различными консервантами и добавками со сроком хранения до 60 суток!

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации: – Как и в прошлом году, результаты исследований гостовской колбасы пока не оправдывают наши ожидания. Справедливости ради стоит отметить, что в последние месяцы российские мясоскомбинаты столкнулись с существенным ростом цен на мясное сырье, используемое для производства колбас. Оптовые цены на некоторые мясные составляющие выросли на десятки процентов, что не замедлило сказаться и на качестве исследуемой колбасы.

Безусловно, рост цен на свинину не является оправданием изменения рецептуры, тем более ГОСТа. С другой стороны, то, что запрещенные ГОСТом пищевые добавки были выявлены только в одном образце, является положительным моментом. Выявленные в ходе экспертизы отклонения в массовой доле белка зачастую носят временный характер и могут быть связаны, в том числе, со сменой поставщика сырья.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года № 115-рп.



Рост цен на сырье не приведет к снижению качества

По данным Петростата, за март цены на продовольственные товары, в том числе на мясо и мясные изделия, увеличились на 2%, а с начала года – уже на 5,3%. Специалисты высказывают опасения, что в таких условиях, чтобы избежать скачков цен на свою продукцию, производители могут начать экономить на ее качестве. Одно из ведущих мясоперерабатывающих предприятий Санкт-Петербурга – «Мит Стар» – спешит успокоить своих потребителей: качество продукции не пострадает. На вопросы «ПК» ответила генеральный директор компании Татьяна Ивановна Злобина.

– Насколько выросли цены на мясосырье?

– С начала 2014 года мясосырье в среднем по стране подорожало на 40%. Это коснулось, в том числе, и производителей Санкт-Петербурга. Нам удалось избежать такого серьезного скачка цен, и рост наших отпускных цен составил порядка 7–10%.

– Каким образом удается сдерживать рост цен на готовую продукцию?

– Во-первых, за счет понимания со стороны наших поставщиков, с которыми мы много лет ведем партнерские отношения. Удастся договориться на минимальное удорожание. Во-вторых, за счет снижения собственной наценки.

– Как реагируют на ценовую лихорадку торговые сети и розничная торговля в целом?

– Сегодня власти Санкт-Петербурга активно ведут переговоры с крупными ритейлерами по сдерживанию роста цен на социально значимые продукты питания – хлеб, яйцо, молоко, крупы и т.д. Пока сети стараются не допускать резкого подорожания товаров первой необходимости. Также сдерживанию роста цен способствуют долгосрочные контракты с поставщиками.

При этом себестоимость нашей продукции колоссально возрастает. Стоит отметить, что в традиционной розничной торговле покупатели

уже почувствовали рост цен на все категории товаров, в том числе и на продукцию нашего предприятия.

– Означает ли это, что компания будет искать способы сократить издержки в основном за счет качества?

– Ни в коем случае. Главная цель нашей компании – заботиться о том, чтобы люди употребляли в пищу качественный мясной продукт. Мы используем только высококачественное сырье и исключаем только натуральные добавки. Никаких заменителей мяса и сырья с содержанием ГМО не допускается. И даже скачки цен на сырье не отразятся на качестве нашей продукции. То, что происходит на рынке, – временное явление, и ради сиюминутной выгоды мы не готовы отклоняться от своей цели!

Сегодня в ассортименте «Мит Стар» – более 100 наименований продукции: мясные деликатесы, вареные и полукопченые колбасы, сосиски и сардельки, ветчины. Вся продукция отвечает самым высоким стандартам качества, и это является визитной карточкой нашей компании, нашим лицом, именно это и ценит наш покупатель.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ!



Хотите порадовать себя легкими и вкусными овощными закусками? К вашим услугам – «Фабрика домашних солений» из Ленинградской области, которая уже много лет работает на рынке овощной консервации, обеспечивая своих потребителей оригинальными соленьями, квашениями и другими деликатесами.



ФАБРИКА ВЫСОКОЙ КУХНИ

ВЯЛЕННЫЕ ОЛИВКИ

Не так давно компания начала выпускать вяленые оливки. И покупатели сразу же по достоинству оценили их вкус и качество. Это неудивительно, ведь вяление – особый способ приготовления, позволяющий сохранить в продукте максимальное количество полезных веществ. Оливки содержат ненасыщенные жирные кислоты, органические кислоты, пищевые волокна, витамины группы В, С, РР, Е, А, бета-каротин, РР (ниациновый эквивалент), фосфор, железо, калий, магний, натрий, кальций, серу, медь, марганец и многие другие важные микроэлементы. Причем одно из главных достоинств оливок заключается в том, что все полезные вещества содержатся в них в оптимальном, сбалансированном количестве.

Вяленые оливки имеют благородный аромат и неповторимый вкус, который очень ценится гурманами.

РОДОМ ИЗ ГРЕЦИИ

Как рассказала менеджер по качеству «Фабрики домашних солений» **Ольга Чернышева**, все оливки и маслины (черные оливки) поставляются на предприятие из Греции. В производство попадают только отборные плоды высшего качества. Кроме вяленых оли-

вок, есть маринованные и маслины с косточкой и без. Сегмент «премиум» представляют маринованные фиолетовые оливки и оливки с наполнителями – с чесноком, с миндалем, с коришонами, с острым перцем и с болгарским перцем. Кстати, фиолетовые оливки – это особый сорт крупных оливок, который имеет свой особый незабываемый вкус.

Маринуется продукция с использованием только натуральных ингредиентов: соли и специально подобранной композиции пряностей. На предприятии ведется строгий контроль за всем производственным циклом, начиная с проверки исходного сырья и заканчивая оценкой качества готовой продукции. В прошлом году «Фабрика домашних солений» получила сертификат о системе менеджмента безопасности пищевой продукции ИСО 22000-2007.

Маринованные оливки и маслины от «Фабрики домашних солений» можно приобрести в супермаркетах «О'Кей», «Карусель», «Перекресток», «Ашан», «Стокманн». Их продают как в фасованном, так и в развесном виде.

АРОМАТНЫЕ ТОМАТЫ

«Фабрика домашних солений» предлагает петербуржцам отведать и другую новинку – вяленые томаты. Свежие помидоры



Салат «Князь Игорь»

Возьмите 200 г крабовых палочек, 1 банку консервированной кукурузы, 4 яйца, сваренных вкрутую, 1 банку (180 г) черных маслин без косточки ТМ «Фабрика домашних солений», зелень, соль по вкусу, майонез. Яйца и крабовые палочки нарезать кубиками. Оливки разрезать на четыре части. Все ингредиенты смешать, добавить кукурузу, зелень, соль и майонез.

РЕЦЕПТ «ПК»



Салат «Голливудский»

Возьмите 300 г копченого куриного филе, 1 болгарский перец, 2 свежих огурца, 100 г вяленых помидоров ТМ «Фабрика домашних солений». Для заправки: 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. виноградного уксуса, соль и перец по вкусу.

Куриное филе и огурцы нарезать кубиками. Перец очистить от семян, нарезать кубиками. Помидоры промокнуть бумажным полотенцем (чтобы убрать излишки жира), нарезать. Приготовить заправку. Смешать масло и уксус, посолить, поперчить. Смешать филе, огурцы, перец, помидоры. Добавить заправку и перемешать.

РЕЦЕПТ «ПК»



отечественных производителей перерабатываются, после чего вялятся с добавлением специй и пряностей. Их уникальное сочетание, подобранное опытными технологами, дарит готовому продукту богатый, неповторимый вкус и незабываемый аромат. Вяленые томаты от «ФДС» вы можете приобрести на развес в сети магазинов «О'Кей». Они великолепно подойдут для пикантных салатов и гарниров.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ИМЕЯ ПОД РУКОЙ ДЕЛИКАТЕСЫ ОТ «ФАБРИКИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ», ВЫ ВСЕГДА СМОЖЕТЕ ПОРАДОВАТЬ СЕБЯ И ВАШИХ БЛИЗКИХ НОВЫМИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ ИЗЫСКАМИ!



Домашняя
Линия

ВКУСНО ПО-ДОМАШНЕМУ

Чем перекусить на даче?

Вот она! Долгожданная веселая пора! Дачная пора... Да, придется потрудиться на грядках. Но труд пойдет на пользу. Наградой за старания будет свежайший весенний воздух, отдых от городской суеты и аромат первого в этом году шашлыка...



Интересно

2 марта 2013 года в Киеве приготовили шашлык длиной 150,6 метра! На гигантское блюдо ушло 200 кг мяса, в приготовлении участвовало 150 человек.

ШАШЛЫК – ВСЕМУ ГОЛОВА!

Шашлык – самое любимое блюдо отдыхающих и работающих на даче. Наиболее нежный и сочный шашлык получается из свиной шеи. А в сочетании с классическим маринадом, приготовленным на основе уксуса с добавлением лука, черного перца, лаврового листа и кориандра, мясо для шашлыка становится еще нежнее и ароматнее.

Именно на основе принципа «яичного лимонного», учитывая традиционный рецепт мяса, так любимый большинством россиян, МК «Диетпродукт» вот уже не первый год выпускает шашлык в удобной упаковке.

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ



Для обжаривания свиной шеи лучше всего подойдут дрова из дуба, березы, яблони и клена

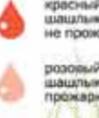


Среднее время обжаривания шашлыка из свиной шеи – 20 минут



Расстояние между шашлыком и углем при готовке должно быть не более 15 см

Проверить готовность шашлыка можно с помощью небольшого надреза ножом



красный сок – шашлык не прожарен



розовый сок – шашлык средней прожарки



прозрачный сок – полностью прожаренный шашлык

если сок отсутствует, то мясо пересушено

ДЕТЯМ – НА РАДОСТЬ.
РОДИТЕЛЯМ – В ПОМОЩЬ!

Вкусные сосиски в удобной упаковке непременно пригодятся во время выезда на природу или на дачу тем, кто отдыхает с детьми. Это действительно отличный продукт высочайшего качества, который, кроме всего прочего, содержит витамины и микроэлементы. А на яркой жизнерадостной упаковке можно найти развивающие ребусы, которые могут превратить завтрак, обед и ужин в увлекательное занятие даже для самых непоседливых детей!



СОСИСКИ
Веснушка
СОДЕРЖИТ КАРОТИН
Уникальность этого продукта заключается в том, что в составе присутствует морковь, которая, как известно, содержит каротин и витамин А.



СОСИСКИ
Малышок
С МОЛОКОМ
Сосиски «Малышок» изготавливаются из говядины, свинины и мяса птицы с добавлением молока. Молоко придает сосискам необыкновенно нежный сливочный вкус.



СОСИСКИ
Крепыш
С КУРИНЫМ ФИЛЕ
Сосиски, приготовленные по оригинальному рецепту с добавлением куриного филе, а значит, богатые витаминами В3, В6 и РР и легкоусвояемыми белками – главным строительным материалом клеток организма.

БУТЕРБРОД С ПАШТЕТОМ

Ингредиенты:
хлеб пшеничный – 6 кусочков
паштет печеночный – 75 г
сыр – 6 ломтиков
помидоры черри – 6 шт.
зелень петрушки или укропа



Помидоры черри порежьте пополам. Кусочки батона промажьте паштетом, выложите помидоры, уложите сверху ломтики сыра. Перед подачей можно украсить бутерброды свежей зеленью. Приятного аппетита!

18 мин

3

550 ккал

Для приготовления данного рецепта отлично подойдет изумительный печеночный паштет торговой марки «Домашняя Линия»

«Французский»

Печеночный паштет с нежным вкусом и кремообразной консистенцией – идеальный вариант для завтрака или легкой закуски на природе. Производится из печени и мяса свинины с добавлением специй и пряностей.



€ 75 г



Микрокомбинат «Диетпродукт» г. Санкт-Петербург

Компания «Диетпродукт» – одно из крупнейших предприятий по производству колбас и мясных деликатесов Северо-Западного региона.

Сегодня на предприятии выпускается более 300 наименований продукции под торговыми марками «Диетпродукт», «Домашняя Линия» и «Здоровое питание». Ежегодно продукция компании удостоивается национальных и международных наград в области качества. Одним из первых «Диетпродукт» внедрил систему качества по ГОСТ Р ISO 22000-2007 (ISO 22000:2005) и систему менеджмента качества и безопасности продукции ХАССП.

Продукция МК «Диетпродукт» продается в ключевых федеральных сетях городов: «Лента», «Призна», «Перекресток», «Карусель», «Пятёрочка», «Диск».

Адрес производства: г. Санкт-Петербург, наб. реки Екатерингофки, 25.
Тел. +7 (812) 335-39-90, office@diaproduct.ru, www.diaproduct.com