

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



Консультирование
Досудебное урегулирование споров
Представительство в суде



- ПЕРВИЧНАЯ КОНСУЛЬТАЦИЯ ПО ТЕЛЕФОНУ БЕСПЛАТНО!
- ЗАЩИТА В СУДЕ ПОСТРАДАВШИХ ОТ ПРОТЕЧЕК ПО ВИНЕ ОБСЛУЖИВАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ БЕСПЛАТНО!
- ПРИЕМ ГРАЖДАН ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАПИСИ.

324-25-80

324-27-98

987-56-43

Наш адрес: СПб, ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д.1/28
(угол пер. Лодыгина и Рижского пр.).
Проезд: от ст. м. «Балтийская» авт. № 43,
от ст. м. «Нарвская» марш. №177,
от ст. м. «Технологический институт»
марш. № 90, № 115, № 177.

ПЕТЕРБУРГСКОЕ

№ 4 (265) 16 апреля – 15 мая 2013 г.
Газета основана 6 ноября 1998 года



КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 50% образцов творога, закупленных для независимой экспертизы в розничной торговле, не соответствуют требованиям Технического регламента на молоко и молочную продукцию и ГОСТ Р 52096-2003.

стр. 6 - 7

ТВОРОГ БЕЗ МОЛОКА

В НОМЕРЕ:

2 ВНИМАНИЕ, КОНКУРС!



ДАН СТАРТ
ВСЕРОССИЙСКОМУ КОНКУРСУ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ
«МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

2 ВАМ ОТВЕЧАЕТ ЮРИСТ

ЕСЛИ ВАС
ОБМАНУЛА
ТУРФИРМА...



5 ШЕСТЬ СОТОК

ВЫБИРАЕМ СЕМЕНА ВМЕСТЕ
С РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРОМ



10 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СМЕТАНУ
ДЕЛАЮТ
ИЗ
«ПАЛЬМЫ»



В НОМЕРЕ:

ОСТОРОЖНО,
ФАЛЬШИВЫЕ ЛЕКАРСТВА!

3

ГОТОВИМ ПОЧВУ
К ПОСАДКАМ

5

РЫБНОЕ МЕНЮ
В ВЕЛИКИЙ ПОСТ

8

КОКУРС

ИТОГИ КОНКУРСА 2012 Г.

В конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» принимают участие отечественные изготовители, чья продукция представлена в розничной торговой сети города на Неве. Как рассказал **Всеволод Вишневецкий**, председатель Наблюдательного совета конкурса и руководитель «Общественного контроля», цель конкурса — найти на полках магазинов товары как продовольственные, так и непродовольственные, информация на этикетке или упаковке которых полностью бы совпадала с внутренним содержанием, и проинформировать об этом потребителя. Иными словами — «вычислить» товары, которые можно спокойно покупать без всякого риска!

Несмотря на то что по итогам конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2012 года лауреатами было признано девять компаний, только двум из них было предоставлено право маркировать товар-победитель знаком отличия «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

Почему только двум, а не всем, кого эксперты конкурса определили лауреатами? Нет, не потому, что использование знака стоит каких-то денег — предприятие не несет никаких дополнительных затрат, кроме расходов, связанных с заказом новой упаковки. Причина в другом — добровольном согласии изготовителя на независимую проверку качества товара в течение периода его маркировки знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

Из числа победителей конкурса только **ООО «Фабрика домашних солений» (Ленинградская область)** и **ЗАО «Роскошпром» (Санкт-Петербург)** согласились на инспекционные проверки со стороны СПб ООП «Общественный контроль», которая в течение календарного года должна подтверждать соответствие продукции информации, заявленной на этикетке, а следовательно, гарантировать потребителям правомерное использование знака.

Обе компании взяли на себя дополнительную ответственность перед покупателем, подтвердив при этом, что не бояться инспекционного контроля и готовы отвечать за качество маркируемой продукции.

В ЗАО «Роскошпром» заявили, что сливочное масло 82,5%, маркированное знаком качества «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» с начала марта выпускается на только что приобретенной современной импортной линии по фасовке сливочного масла, полностью автоматизированной, вплоть до упаковки пачек масла в коробки. Обновленное сливочное масло ТМ «РЭП», маркированное знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», сегод-

ПОЗДРАВЛЯЕМ!



Редакция газеты «Петербургское качество» сердечно поздравляет с 50-летним юбилеем старшей сотрудницы своего коллектива **ЛЕОНИДА КОНСТАНТИНОВИЧА ПУДОВА!**

Уже 16 лет **Леонид Пудов** успешно трудится на ниве просвещения потребителей, активно участвует в работе Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

Дорогой **Леонид Константинович**, желаем Вам здоровья, семейного благополучия и дальнейших успехов в сфере просвещения и защиты прав наших граждан!

С уважением,
редакция газеты «Петербургское качество»,
коллектив СПб ООП «Общественный контроль»



Учредитель и главный редактор — **Всеволод Вишневецкий**
Корреспонденты — **Нина Башкирова**, **Алиса Савельева**
Дизайн и верстка — **Екатерина Вайсберг**
Фотограф — **Алексей Ахметьев**
Отдел рекламы: **Людмила Бодринцева**, **Валентина Орлова**, **Леонид Пудов**
Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»
Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнениями редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № 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, д. 26, во дворе дома № 26.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО
Тел., факс редакции: (812) 324-25-88, 324-27-96
Тел., факс отдела рекламы: (812) 324-25-88, 251-88-83
E-mail: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU
Отдел распространения: (812) 251-04-46

Материалы, помеченные знаком «К», являются рекламными.
Схема распространения: — подписка: индекс — 38531; — универсамы, универсамы и магазины города; — торговые сети
5 Пятёрочка
Аптека
Перекресток
МЕТРО
Перекресток
Сеть гипермаркетов
ОЛЕНТА

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензию.
Номер подписки к печати 11.04.2013 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-1195/2
Передача материала допустима только с письменного разрешения редакции.
Тираж номера 50 000 экз.

Стартовал Всероссийский конкурс по качеству потребительских товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2013 г.



Конкурс был учрежден в 2012 г. Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», имеющей многолетний опыт независимой оценки качества потребительских товаров. Его основное отличие от других подобных конкурсов — инспекционный контроль качества продукции в течение года. В первый год проведения конкурса лауреатами стали 14 образцов пищевых продуктов из 16 заявленных изготовителями четырех регионов: Санкт-Петербурга, Ленинградской области, Москвы и Московской области.

ПРОДУКЦИЯ, МАРКИРУЕМАЯ ЗНАКОМ КАЧЕСТВА «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»



на уже представлено в других «О'Кей», «Дикси», на очереди — «Лента» и аптеки.

На «Фабрике домашних солений» использовать знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» стали еще осенью прошлого года, практически сразу после оглашения результатов конкурса на международной выставке-ярмарке «Агроорус». Теперь потребители знают, что огуры соленые, капуста квашеная, салаты «морковь по-корейски» и «капустка по-корейски» находятся под наблюдением СПб ООП «Общественный контроль», а это гарантирует им не только полную безопасность продукта, но и соответствие всем требованиям технических условий, по которым изготавливаются соленья. Консервированные овощи со знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» сегодня представлены в торговых сетях «О'Кей», «Карусель», «Ашан», «Перекресток», «Плодвиз», «Морковь», «Семь шагов», «Стокманн» и других.

В состав Экспертного совета конкурса входят представители ведущих экспертных организаций Северо-Западного региона: ФБУ «Тест—С—Петербург» (Росстандарт), ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» (Рос-

сельхознадзор), ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория» (Управление ветеринарии Санкт-Петербурга), ВНИИ жиров (Минсельхоз РФ), ОАО «Гипрорыбфлот» (Росрыболовство), а также другие учреждения.

Организаторы конкурса уверены, что в этом году участников станет гораздо больше, причем появятся претенденты из непродовольственного сектора. Возрастает и потребительский спрос на товары со знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

Подведение итогов конкурса запланировано в Санкт-Петербурге на Международной выставке-ярмарке «Агроорус» в конце августа 2013 г. Конверты с наименованием продукции, ставшей победителем конкурса в каждой из номинаций, будут вскрываться непосредственно на церемонии награждения. Никто из участников конкурса до вскрытия конвертов не будет заранее знать о результатах конкурса. Это еще одно нововведение организаторов.

Заявки на участие в конкурсе принимаются до 1 июня 2013 г. по эл. почте: okk@petkach.spb.ru или факсу (812) 324-25-88. Дополнительная информация — www.petkach.spb.ru.

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

БРАЗИЛЬСКАЯ ГОВЯДИНА ПОСТУПИЛА В ПОРТ ПЕТЕРБУРГА С НАРУШЕНИЯМИ

В Санкт-Петербург поступила партия говядины из Бразилии весом 30 тонн. Специалисты Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области, осуществляющие надзор за ввозимой на территорию Российской Федерации продукцией животного происхождения, выявили нарушения.

В ходе проведения контроля груза сотрудниками Управления обнаружили, что на коробках с продукцией имеются две этикетки, где указана разная информация: на одной этикетке в ветеринарном сертификате указан «тримминг говядины», на другой обозначен вид продукции — «говядина, передняя часть». Выпуск груза приостановлен.

ПАРТИЯ РЫБЫ ИЗ КИТАЯ ПРИОСТАНОВЛЕНА

Специалисты в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области в порту Петербурга предотвратили ввоз партии филе тилапии.

Рыба весом более 49 тонн поступила в Санкт-Петербург из Китая. При проведении досмотра груза сотрудниками Управления установлено наличие двойного этикетирования: дата выработки продукции, указанная на вто-

рых маркировочных этикетках, не заявлена в ветеринарном сертификате, что не гарантирует безопасность продукции.

Ввоз продукции на территорию Таможенного союза запрещен.

СОТРУДНИКИ РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА ЗАДЕРЖАЛИ ПАРТИЮ СЫРА

Сотрудники Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области предотвратили ввоз партии сыра различных сортов из Украины весом более 15 тонн.

При документальном контроле специалистами ветеринарного надзора выявлено нарушение условий ввоза: не выполнены единые ветеринарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю. При физическом контроле установлено расхождение названий производителя, указанного в ветеринарном свидетельстве и на маркировочных этикетках, с наименованием, заявленным в разрешении на ввоз продукции. Номер завода производителя на маркировочных этикетках и в ветеринарном свидетельстве не указан.

Ввоз продукции на территорию Таможенного союза запрещен.

Пресс-служба
Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО

ВАМ ОТВЕЧАЕТ ЮРИСТ

Если ваши права нарушены...

Дежурный по рубрике **Илья НЕМЕРСКИЙ**, юрист СПб ООП «Общественный контроль»



Вопрос: Хотел приобрести тур в Прагу, внес предоплату за тур по квитанции, без составления договора. По личным обстоятельствам был вынужден отказаться от поездки, заблаговременно уведомил исполнителя в письменной форме, но мало того что получил отказ, так еще и, согласно ответу турагента, остался должен фирме за понесенные расходы!

Ответ: Правила оказания туристических услуг регулируются не только положениями Гражданского кодекса Российской Федерации и Законом «О защите прав потребителей», но и специальным федеральным законом № 132 от 24.11.1996 «Об основах туристической деятельности» и правилами оказания услуг по реализации туристического продукта (Постановление Правительства РФ № 452 от 18.07.2007). Данные правовые акты предусматривают обязательную письменную форму для договора оказания туристических услуг, потому как нарушение данного условия влечет невозможность согласования существенных условий сделки, таких как сроки и цена, а несоблюдение данного положения влечет недействительность сделки. Вам следует обратиться в суд с требованием о возврате турагентом суммы неосвоенного обогащения, так как именно он является лицом, принявшим денежные средства без законных на то оснований.

Вопрос: Мною были заказаны сантехнические работы, в том числе установка счетчика воды. Однако работы были выполнены некачественно: счетчик прорвало и я залила соседям. Компания произвела гарантийную замену счетчика, но отказывается возмещать убытки, потому как утверждает, что заменила счетчик по доброй воле. Старый счетчик они забрали. Как защитить свои права?

Ответ: Если вы, как добросовестный участник гражданско-правовых отношений и ответственный владелец, обращались с техникой бережно, то поломка могла произойти только по трем причинам: некачественный счетчик, некачественная установка либо сильный напор воды. Продавец, он же исполнитель, забрал некачественный товар и произвел его замену. Закон предусматривает данный порядок действий для продавца лишь в случае подтверждения недостатка в товаре и производственных причин его поломки. А согласно ст. 8 Гражданского кодекса РФ права и обязанности возникают не только из закона, но и из действий сторон! Таким образом, своими действиями организация подтверждает свою вину и это должно стать вашим преимуществом, а не поводом для разочарования.

Если ваши требования оставлены без внимания, вам стоит обратиться в суд, согласно закону бремя доказывания своей невиновности лежит именно на продавце (исполнителе) и, если сломанный счетчик уже не сохранился, то организация навредила себе, лишив возможности доказать свою невиновность. Не стоит оставлять нарушение безразличным, знайте, что закон на вашей стороне!

СПб ООП «Общественный контроль» — бесплатная консультация по любым вопросам в сфере защиты прав потребителей по тел.: **324-25-80; 324-27-98; 987-56-43**. Свои вопросы вы также можете прислать по электронной почте: **spbpotritel@yandex.ru**.

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

Если за последние три года вы • оплачивали свое ЛЕЧЕНИЕ или ЛЕЧЕНИЕ членов своей семьи, • оплачивали ОБУЧЕНИЕ в государственном или коммерческом вузе, • приобрели НЕДВИЖИМОСТЬ или брали кредит на покупку ЖИЛЬЯ, • заключили договора добровольного СТРАХОВАНИЯ, в том числе пенсионного и у вас сохранились подтверждающие это документы, **ВЫ ИМЕТЕ ПРАВО НА ВОЗВРАТ 13% от этих сумм!** Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. За помощью обращайтесь в СПб ООП «Общественный контроль»!

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ •

Тел.: 8-911-121-00-66

АПТЕКА

КТО И КАК КОНТРОЛИРУЕТ КАЧЕСТВО ЛЕКАРСТВ

След за продуктами питания три года назад существенно перетерпела изменение и система контроля качества лекарств. Федеральный закон № 61 от 12.04.2010 г. «Об обращении лекарственных средств» дал предпринимателям отрасли большую свободу. Если раньше контролирующие органы на городском и региональном уровне могли внезапно без предупреждения нагрянуть в аптеку и провести проверку, и делали это часто и регулярно, то теперь их полномочия сведены к минимуму и отданы одной единственной федеральной структуре — Росздравнадзору. В отделе фармакологии Территориального управления Росздравнадзора по Санкт-Петербургу и Ленобласти работают всего три человека, в обязанности которых входит еще много других функций помимо выявления фальсифицированных и некачественных лекарственных средств, — говорит **Ирина Смирнова**.

Они проводят плановые проверки, о которых обязаны сообщать аптечным предприятиям за несколько суток, а планы проверок на предстоящий год публикуют на своем сайте. Понятно, что эффективность такого контроля сводится к минимуму.

В аптеках проверяется не только сам препарат, но и документ, подтверждающий его качество, — декларация. Она выдается производителю на основании сертификата, подтверждающего, что лекарство прошло испытание и является эффективным и безопасным. Декларация признается в все территории страны, вне зависимости от места ее выдачи.

Северо-Западный центр по контролю качества лекарственных средств (СПб ГБУЗ «СЗЦКПС») является муниципальной структурой, подведомственной Комитету по здравоохранению Санкт-Петербурга. Здесь находятся отлично оснащенные лаборатории и работают опытные специалисты, которые зани-

ЮБИЛЕЙ

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ СЫРЬЕ

В этом году старейшая петербургская кондитерская фабрика отмечает свое 75-летие. Все эти годы она дарит людям вкус настоящего шоколада и создает настроение праздника. Конфеты «Белочка» и «Мишка на Севере» любимы несколькими поколениями детворы. Сегодня предприятие выпускает около 20 наименований кондитерских изделий, известных и ценимых еще с советских времен. Среди них — шоколад «Тройка», «Особый», наборы конфет «Жар-Птица», «Руслан и Людмила» и серия «Русский музей».

Вырастают новые поколения, а качество шоколадных изделий не меняется. Даже «мода» на пищевые добавки, которыми напичкана большая часть продукции на рынке, не коснулась знаменитых петербургских лакомств.

Мы как использовали лецитин в желейных конфетах и лецитин при изготовлении шоколада на протяжении всей истории существования кондитерского производства, так и продолжаем использовать, — поясняет директор по качеству и разработке новых продуктов **Дмитрий Уфимкин**.

С советских времен фабрика сохранила не только названия знаменитых конфет и шоколада, но и технологию их производства, — добавил он.

ИЗ ПОКОЛЕНИЯ В ПОКОЛЕНИЕ

Подтверждением постоянства качества продукции является не только стабильно высокий спрос и благодарности покупателей, но и выпуск продукции в строгом соответствии с требованиями

РИСК КУПИТЬ ПОДДЕЛЬНОЕ ЛЕКАРСТВО СОСТАВЛЯЕТ 1%

Ни один товар не представляет такой важности для человека, как лекарства. Однако всегда ли мы можем быть уверенными, что покупаем в аптеках настоящие лекарства, а не подделки? Кто и как сегодня контролирует качество препаратов в Санкт-Петербурге? На эти вопросы корреспондент «ПК» попросила ответить директора Северо-Западного центра по контролю качества лекарственных средств к.ф.н. Ирину СМИРНОВУ.



прошлый год экспертами Центра не было выявлено ни одного. Зато в январе нынешнего обнаружено уже два поддельных препарата.

— Это раствор для инъекций «Алфлутоп» румынского производства, который применяется при артрозах и артрите, и сорбент для желудка в виде порошка по 5 граммов «Энтеродез» (завод «Мосхимфармпрепараты» им. Н. А. Семашко) — тоже достаточно распространенный препарат, который продается без рецепта.

Фальсифицированные лекарства, как правило, — точная копия с оригинала, они изготавливаются на очень высоком уровне, благо всю эту информацию можно легко найти в интернете.

Так, несколько лет назад в поселке Морозовка Ленинградской области было обнаружено подпольное предприятие, которое в течение многих лет изготавливало кавинтон, предуктал и другие виды таблеток (всего 9 наименований) и продавало их по всей стране. Они были изъяты и доставлены в лабораторию СЗЦ для проверки.

— Удивительно, но все лекарства даже по микробиологическим показателям оказались в норме, не говоря уже о составе веществ, в котором мы нашли лишь незначительные отклонения. Однако из этого не следует, что в следующей ситуации будет такой же. Ведь сами производители зачастую не могут отличить оригинал от подделки.



Конфеты родом из детства



Производство Кондитерской фабрики им. Н.К. Крупской всегда отличали стиль и качество. Поэтому знаменитые наборы конфет с видом петербургских мостов или Медного всадника стали визитной карточкой нашего города, а также лучшим подарком для тех, кому вы хотите оказать знак внимания.

Прекрасным сувениром из северной столицы станет знаменитый набор эксклюзивных конфет и шоколада ручной работы «Руслан и Людмила» или набор конфет «Петербургские ночи» с помадно-сливочными начинками со вкусом дыни, и грейпфрутовыми цукатами и с кургагой. Коллегам по работе или вашим деловым партнерам придется по вкусу «Ассорти» с шоколадной, помадно-сливочной и ромовой начинками, а также темный десертный шоколад «Санкт-Петербург» с миндалем. И еще много видов кондитерских изысков от Фабрики им. Н. К. Крупской под хорошо знакомым этикетом!

Современная история имеет не только предприятия, но и ее знаменитые бренды. В прошлом году 25-летний юбилей отметил шоколад «Особый», а в 2014 г. 75 лет со дня «рождения» будет праздновать символ фабрики — долгожитель «Мишка на Севере».

Редакция «ПК» желает прославленному предприятию всяческих успехов и неустанного желания радовать нас, потребителей, своим мастерством и изысканным вкусом.

Дина ЛОБКО

есть лекарства, которые фальсифицируют чаще всего. Специалисты Центра за долгие годы накопили опыт, позволяющий выявлять такие подделки.

— Например, изучая препарат «Эссенциале Форте», опытный эксперт заподозрил, что на упаковке зеленая полоска на долю миллиметра расположена выше, а сетка на блистере, где лежат таблетки но-шпы, не такая, как у оригинала. У каждого препарата свои отличия. Никакой провизор их не знает и не заметит. Тем более обычный покупатель.

Любой гражданин в случае возникновения сомнения в качестве лекарства может его принести на экспертизу в Центр на Ленинский пр., д. 140 (тел. 376-97-86, 376-92-73). Она выполняется бесплатно. За последние три года по жалобам покупателей подделок обнаружено не было. Не выявлялись фальсификаты и среди лекарств, которыми обеспечиваются городские больницы. Лекарства, приобретенные в интернет-магазинах, на экспертизу не принимаются.

Сегодня нет ни одной лицензированной интернет-аптеки, ведь продажа лекарств требует особых условий хранения. Тем не менее через интернет продают даже онкологические препараты и те лекарства, которые производитель по какой-то причине перестал регистрировать в России.

Ирина Смирнова считает, что в отношении лекарств должен быть введен жесткий контроль, ведь от них зависит здоровье и жизнь человека.

— Инспективное аптеки должно быть обязательным. Нельзя надеяться только на добросовестность участников фармацевтического рынка. К сожалению, сегодня законодательство и малочисленный штат территориального Управления Росздравнадзора по г. СПб и ЛО не позволяют проводить проверки аптек в постоянном режиме.

Установить предприятие, которое продает таблетки или обнаружены не представляло труда, поскольку все отпоки обязаны были регистрировать ввезенные в Петербург лекарства в Северо-Западном центре Росздравнадзора. Сейчас это тоже происходит, но на добровольной основе. А раз добровольно, значит, не обязательно!

Добро пожаловать!

Сегодня в России зарегистрировано 15 тысяч препаратов. Среди них

Нина Башкирова

ПОПРОБУЙ!



ЭТАЛОН ВКУСА

Торт — это украшение любого праздника. Поэтому перед производителем сладкой продукции всегда стоит нелегкая задача соединить вкус и качество, красоту и изящество, не забывая удовлетворить запросы самого взыскательного потребителя.

ОАО «Невские берега» выпускает более пятисот видов кондитерских изделий, любимых петербуржцами. Например, уже не одно десятилетие особой популярностью пользуется набор пирожных «Ленинградский». Эти мини-пирожные, рассчитанные всего на один «кусочек», представляют собой уменьшенные копии самых любимых изделий фабрики.

Несмотря на широкий ассортимент кремовых изделий, кондитеры ищут новую рецептуру и воссоздают старые любимые лакомства. Одно из них — знаменитый «Киевский торт». Его на Украине готовили по уникальным рецептам. Украинские кондитеры поделились своим мастерством с петербургскими коллегами, и аналог киевского торта начали производить на берегах Невы. По старинной рецептуре комбинат «Невские берега» выпустил сразу три новинки: «Украинский», «Метелица» и «Крещатики».

Особенный шик — торты на заказ. Предприятие готово выполнить любой каприз покупателя, запечатлев в сладком монументе историю любви, трепетные ожидания, со-

Символы Санкт-Петербурга — это не только памятники истории и архитектуры, знаменитые артисты, художники, композиторы. Это еще и известные бренды. Один из них — кондитерское производство «НЕВСКИЕ БЕРЕГА». Сегодня без тортов и пирожных прославленных кондитеров не обходится ни один семейный праздник или корпоративное застолье. Комбинат может гордиться не только продукцией, но и историей своих заслуженных побед в многочисленных конкурсах и фестивалях.

Сладкий бренд Северной столицы

кровенные мечты и тонкий юмор заказчика. Однако красота сладких шедевров не заслоняет, а подчеркивает их изысканный вкус. Есть такую красоту жалко, а не попробовать невозможно. Неслучайно известные артисты и политики заказывают в «Невских берегах» торты на свои юбилеи, а организации — к корпоративным праздникам.

Торты и пирожные комбината знают не только в нашем городе, но за его пределами. Ассортимент изделий постоянно меняется, только качество остается неизменно высоким.

Опыт и высочайшая квалификация кондитеров ежегодно получают признание на самых разных уровнях. За достижение высоких показателей производственной и социальной эффективности «Невские берега» дважды награждались дипломом Комитета экономической политики и торговли правительства Санкт-Петербурга. В 2007–2010 годах предприятие удостоивалось золотого знака качества «Сделано в Санкт-Петербурге», а в 2012 г. — диплома «Сделано в Петербурге».

Предприятие является постоянным партнером Санкт-Петербур-



Торт «Крещатики»

«ЛУЧШИЙ ТОВАР РОССИИ»

Опыт и высочайшая квалификация кондитеров ежегодно получают признание на самых разных уровнях. За достижение высоких показателей производственной и социальной эффективности «Невские берега» дважды награждались дипломом Комитета экономической политики и торговли правительства Санкт-Петербурга. В 2007–2010 годах предприятие удостоивалось золотого знака качества «Сделано в Санкт-Петербурге», а в 2012 г. — диплома «Сделано в Петербурге».

Предприятие является постоянным партнером Санкт-Петербур-

ского фестиваля продуктов питания «Вкусноград», «Дня сладкоежки», а в 2010 г. стало лауреатом конкурса правительства Санкт-Петербурга «Золотая Кулина».

В прошлом году ОАО «Невские берега» стало победителем общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «Можно покупать!». Свой высокий уровень компания подтвердила и на международном конкурсе «Качество товаров и услуг «Евразия — 2012». Торты и пирожные петербургских кондитеров были также отмечены «Золотой медалью Качества».

Но самым главным своим достижением на предприятии считают звание лауреата одного из самых престижных конкурсов страны — «Сто лучших товаров России». Победите-

лем этого конкурса компания стала в шестой раз подряд!

Современное оборудование позволяет кондитерам максимально автоматизировать производство. Однако, несмотря на промышленные технологии, комбинат никогда не откажется от ручной работы над заключительным этапом изготовления торта — его украшением. Здесь необходимо подлинное мастерство, которое нарабатывается годами. Оставаясь в торте частичкой своей души, мастера, преданные своему делу, создают настоящие произведения сладкого искусства. Может быть, в этом и кроется секрет успеха знаменитого бренда Северной столицы — кондитерского комбината «Невские берега»?

Нина БАШКИРОВА



ОТДЫХАЙ ВКУСНО!

ВСЕ НА ПИКНИК!

Многие уже решили, что отправятся за город, на природу. Именно там, вдали от городской суеты, можно окончательно проводить зиму, полной грудью вдохнув свежий весенний воздух. Пикник на природе в дружной компании родных и друзей — это ли не мечта многих горожан, соскучившихся по солнышку и щебету лесных птиц?

Но пикник не будет настоящим без вкусного мяса, приготовленного на открытом огне! Однако не стоит забывать, что приготовление шашлыков по всем правилам требует и времени, и определенных навыков, и знаний.

Для того чтобы ваш пикник прошел «на все сто», петербургский мясоперерабатывающий комбинат «Диетпродукт» специально к весеннему сезону выпустил новую линейку продукции — Ассорти Гриль и Колбаски Гриль под торговой маркой «Домашняя линия».

Эти оригинальные фьюжн-наборы колбасок и сарделек для гриля соединили в себе немецкие, американские и русские рецепты, они специально разработаны для того, чтобы их можно было готовить на открытом огне.

Технологи компании создали рецептуры, которые максимально раскрывают вкусовую букет продукта именно при его термической обработке на костре или мангале.

Оригинальным является то, что в одной упаковке колбасок находится сразу несколько их видов. Таким образом, каждый участник пикника сможет выбрать себе ту рецептуру из мяса и специй, которая ему больше подойдет по вкусу.

До длинных майских каникул остались считанные дни. Петербуржцы, предвкушая долгожданный отдых, уже планируют, где, когда и с кем они проведут весело время.



НА ПРИРОДУ — С КОЛБАСКАМИ ГРИЛЬ «ДОМАШНЯЯ ЛИНИЯ»!

Продукцию комбината «Диетпродукт» можно найти как в крупных торговых сетях «Лента», «Карусель», «Перекресток», «Призма», «К-Руока», «Пятерочка», «Семья», «Полушка», «Фреш», так и в обычных магазинах около дома.

ПРОВЕДИТЕ МАЙСКИЕ КАНИКУЛЫ ВЕСЕЛО И ВКУСНО вместе с продукцией питерского мясокомбината «Диетпродукт»!

ВЫБЕРИ СВОЙ ВКУС «ДОМАШНЕЙ ЛИНИИ»

• Колбаски Мюнхенские — белые колбаски, изготовленные в лучших традициях баварской кухни. Нежный вкус свинины тонко оттеняется свежестью петрушки, а букет традиционных баварских пряностей делает колбаски еще аппетитнее.

• Колбаски Баварские — классический вкус вареных немецких колбасок для жарки: сочная свинина с добавлением молодой говядины в сочетании с мускатным орехом не оставит никого равнодушным.

• Колбаски Гриль — сочные свиные колбаски с приятным немного терпким ароматом. Идеальное дополнение к холодному пиву.

• Колбаски Гриль с сыром — сочные свиные колбаски с мягким вкусом сыра — для настоящих ценителей. Классический набор специй прекрасно дополняет вкус сыра.

• Колбаски Барбекю — оригинальные колбаски с пикантным вкусом, но при этом нежным послевкусием порадуют не только любителей, но и настоящих ценителей американской кухни.

Для удобства потребителей продукт выпускается в вакуумной упаковке на подложке, что позволяет его без всяких проблем доставить до места вашего пикника в целостности и сохранности.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Для того чтобы сделать идеальное блюдо на огне колбаски «Домашняя линия» еще вкуснее, предлагаем несколько рецептов соусов.

Томатный соус
Томаты средние — 2 шт., чеснок — 2 зубчика, базилик — 3 чайные ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления: предварительно измельчить помидоры и чеснок, затем смешать с базиликом, солью и перцем.

Соус песто
Чеснок — 4 зубчика, оливковое масло — 0,5 чашки, руккола — 1 пучок, тертый сыр пармезан — 1 чашка, перец — 0,5 чайной ложки, соль — 1,5 чайной ложки.

Способ приготовления: рукколу и чеснок измельчить, затем добавить сыр, соль, перец и оливковое масло и взбить до получения однородной массы.

СЕМЕНА

О КАЧЕСТВЕ ГОВОРЯТ СЕРТИФИКАТ

Контроль производства, хранения, реализации и использования семян на территории нашего региона осуществляет Управление Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области. Ведомство осуществляет надзор за оборотом не только семян, упакованных в красочные бумажные пакетики, но также клубней, лукович, плодов и саженцев.

— Проводить плановые проверки организаций, реализующих посадочный материал, инспекторы Россельхознадзора имеют право лишь один раз в три года, уведомив о проверке заранее, — рассказывает заместитель начальника отдела внутреннего контроля растений и семенного контроля Наталья Поликтова. — Поэтому к нашему визиту можно подготовиться, надежно припрятав весь незаконный товар. Нам остается только догадываться, сколько партий контрафакта реализуется от проверки до проверки.

Несмотря на это, нарушения в реализации семян встречаются довольно часто. Самое распространенное — отсутствие документов, удостоверяющих качество семян и посадочного материала. На каждую партию товара у продавца должны быть сертификат соответствия, свидетельство или протокол испытаний, в котором указывается срок действия посевных качеств семян, устанавливаемый ГОС. В зависимости от культуры он может быть от 4 месяцев (газонные травы) до 1 года (огурцы, томаты и другие овощные культуры). Если документов на семена нет, никто не может гарантировать их всхожесть и сорт, указанный на упаковке.

Если продавец не успел реализовать семена до истечения этого срока,

ЧТО ПОСЕЕШЬ, ТО И ПОЖНЕШЬ

Несмотря на морозную погоду, приближение весны можно узнать по бойкой торговле семенами. В марте дачники начинают выращивать рассаду. Однако, как говорят в народе, что посеешь — то и пожнешь. С низким качеством семян встречаться едва ли не каждый садовод. Какие «сюрпризы» могут ожидать дачников сегодня и как от них застраховаться, решила выяснить корреспондент «ПК».

он обязан провести новые лабораторные исследования и получить новый документ. В мелких магазинах часто игнорируют эти правила и продают семена с истекшим сроком годности. В этом случае огородника ждет неудача: может взойти только часть семян, а то и вовсе ничего не взойдет.

Луковицы и корневища декоративных растений (лилии, гладиолусы, георгины и др.) тоже должен сопровождать документ, удостоверяющий сортные и качественные показатели — протокол испытаний. В протоколе испытаний должны быть указаны: культура, название сорта, номер партии, размер партии, наименование производителя (продавца) и его почтовый адрес, а также заключение по результатам испытания на соответствие посадочного материала нормативным документам (государственным стандартам).

МАША И МАШЕНЬКА

Изобилие семян в магазинах не позволяет покупателю запомнить все названия и уследить за новинками. Но часто мы ищем хорошо зарекомендовавшие себя сорта или вспоминаем, какие семена дали отличный урожай у соседей. Небольшая неточность может обернуться неприятностью.

На рынке стали появляться сорта, не зарегистрированные в Государственном реестре селекционных достижений, допущенных к использованию. Чаще всего это семена, имеющие названия, похожие на известные сорта растений.

Например, в реестре есть сорт томата «Маша», но нет сорта «Ма-

шенька». Поскольку эти названия похожи, покупатель легко может их перепутать и купить семена, которые не были проверены для выращивания в нашем регионе. Подозрение должны вызвать и слишком броские, необычные названия. В случае сомнений, лучше попросить у продавца документы. Иначе напрасными окажутся не только потраченные деньги, но ваш труд и надежды на уникальный цветочек или богатый урожай овощей.

ВНИМАНИЕ: МАРКИРОВКА!

Распространенная ошибка покупателей — считать дату реализации семян в данной упаковке, — поясняет Наталья Поликтова. — Срок реализации семян зависит от упаковки. Если семена упакованы в бумажные одноразовые пакетики, то он исчисляется от даты упаковки текущего года до конца последующего года. Например, семена упакованы в январе 2013 года, значит, срок реализации на пакете должен быть указан «декабрь 2014 г.». Для семян в двойной упаковке с применением фольгированных и иных воздухонепроницаемых материалов срок реализации больше: от даты упаковки текущего года до конца второго года реализации. То есть на пакетики семян, упакованных в январе 2013 года, должен стоять срок годности до декабря 2015 г. Однако уже сейчас можно

стretить пакетики с маркировкой до 2016 года, что является нарушением порядка маркировки семян, предназначенных для розничной торговли в мелкой упаковке. Тем более не стоит покупать семена с просроченной маркировкой пакетика. Хотя такие семена иногда продают со скидками на распродажах. Покупатели идут на это, стараясь сэкономить деньги, а затем теряют больше.

Известно, что срок годности семян различный и зависит от биологических особенностей культуры, условий хранения, транспортировки и методов обработки. Например, семена укропа, сельдерея, петрушки, моркови, пастернака, ревеня и других культур имеют срок годности семян 1–2 года. Поэтому на третий год хранения их всхожесть снижается до 25% и даже до 0%. Чтобы избежать покупки некачественных семян с просроченными или, наоборот, неоправданно завышенными сроками реализации, надо внимательно читать маркировку.

ЧТО ВЫРОСЛО, ТО ВЫРОСЛО

Если с семенами все относительно просто, да и стоят они недорого, то саженцы плодово-ягодных и декоративных культур могут преподнести неприятный сюрприз покупателю только через несколько лет. Вместо роскошного дерева с наливными яблочками, изображенного на картинке, вырастет дикий и невзрачный плодами. Такое часто случается с посадочным материалом, купленным с рук у случайных торговцев или по дороге на дачу.

— Приобретать посадочный материал на придорожных рынках рискованно, — предупреждает Наталья Поликтова. — Это могут быть саженцы южных сортов, выращенные в других климатических условиях и не адаптированные для выращивания в условиях Северо-Западного региона. Обычно сертификаты соответствия на эти саженцы отсутствуют. Гарантию может дать только питомник, где выращены саженцы культуры.

Получая саженцы яблони, вишни, смородины и других плодовых и ягодных культур, следует обратить внимание на два момента. На каждом растении должна быть этикетка с полной информацией: наименованием питомника, названием культуры и сорта, указанием качественных показателей (размеров надземной и корневой систем, диаметра корневой шейки, степени пораженности болезнями и заселенности вредителями и другие). Каждая партия посадочного материала, предназначенного для реализации, должна сопровождаться сертификатом соответствия.

Чтобы удостовериться в сорте и качестве саженца, требуйте у продавца этот документ. Срок его действия ограничен осенней и весенней реализацией.

Если вы все же стали жертвой нечестного продавца и купили некачественные семена, не отчаивайтесь — возможность отстоять свои права у вас еще осталась. С претензиями о приобретении бракованных семян можно обращаться в Управление Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области. Но при себе необходимо иметь чек и упаковку товара. Специалисты оценят принесенный материал и по результатам экспертизы смогут выехать с внеплановой проверкой к недобросовестному продавцу. Не принимайте жалобы только на семена, купленные без чека.

Людмила ДЕМИНА

СОВЕТЫ ЭКСПЕРТА

ДАВАЙТЕ ПОЧВЕ ОТДЫХАТЬ

В погоне за урожаем мы стараемся эффективно использовать каждый квадратный метр участка: разбиваем рядки, мы вскапываем и засаживаем их каждый год. Попробуйте применить у себя принцип севооборота, например, разбив пять рядков, засаживайте только четыре таким образом, чтобы каждый год одна из рядков «отдыхала».

Чтобы улучшить эффект, под рядки, которую вы оставите отдыхать на будущий год, внесите 6–8 кг навоза или помета, например, сухой куриный помет ФАСКО®. Также на отдыхающую рядку советуем посеять так называемое зеленое удобрение — сидераты: клевер, горчицу, рапс.

Проведите посев осенью, под зиму, сидераты быстро отрастают, поэтому в течение года сделайте несколько стрижек. Перед использованием рядки осенью перекопайте грунт с сидератами на глубину 15 см. Измельченное зеленое удобрение разлагается в почве быстрее, чем обычные культуры, это служит дополнительным источником гумуса.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ УДОБРЕНИЯ С «УМОМ»

Если размер вашего участка не позволяет оставлять пустующие рядки на целый вегетационный сезон, то в таком случае нужно еще более внимательно подходить к выбору удобрений и средств ухода за растениями.

Садоводы давно заметили, что минеральные удобрения значительно ускоряют развитие растений и увеличивают урожайность. Но при этом именно «минералка» истощает почву. Мало кто знает, что при растворении гранул удобрения почва в этом месте получает своеобразный ожог и ее нужно лечить.

Универсальным лекарством выступают органические удобрения, которые одновременно являются нашими долгосрочными инвестициями в плодородие почвы. Но и у органики есть

ПОЧВА ТРЕБУЕТ ЗАБОТЫ И УХОДА

При выращивании растений первым делом мы заботимся о величине урожая, не задумываясь о том, что почва — это ресурс, который требует постоянной подпитки. Недостаточное внесение удобрений или, наоборот, избыточное, на глазок приводит к истощению почвы и, как следствие, ухудшению качества урожая.

свои минусы — при ее применении мы не увидим резкого увеличения роста растений или двукратной прибавки урожая. Это медленнодействующее удобрение. Именно поэтому профессионалы рекомендуют чередовать «минералку» и органику. Идеальной альтернативой этому чередованию стал недавно разработанный учеными новый препарат на основе полезных почвенных бактерий — Бисолбифит. Он позволяет активировать процессы в почве, как это происходит при внесении органических удобрений. Для большей эффективности этим препаратом опудрили гранулы минеральных удобрений. В результате был получен уникальный продукт, который получил название «Terrasol+». Это новое «основное» удобрение, которое решает все основные проблемы почвы при постоянном использовании.

ИЗБЫТОК УДОБРЕНИЙ ВРЕДЕН ДЛЯ РАСТЕНИЙ

В своем желании иметь обильный урожай или густой красивый цветник, мы очень часто перебарщиваем с минеральными удобрениями, ведь от них мы видим быстрый эффект. При этом не задумываемся, что же происходит в почве. Как говорилось выше, часть почвы поражена микроорганизмами, истощен плодородный слой, а часть внесенных удобрений остается лежать в почве мертвым грузом, переходя в недоступную форму.

При грамотном дозировании «Terrasol+» растворенные в почве гранулы удобрения не вызывают ожогов, т.к. они покрыты комплексом полезных микроорганизмов, которые автоматически начинают «лечить» почву. Причем процесс

восстановления почвы не останавливается при растворении всех гранул. Полезные почвенные бактерии продолжают размножаться, улучшая почву там, где она наиболее истощена.

Вторым немаловажным плюсом, уменьшающим количество внесенных удобрений с сохранением эффективности, является мобилизация внутренних запасов почвы, того самого «мертвого груза», и более эффективное использование внесенных удобрений растениями. В процессе восстановления почвы полезными бактериями они также переводят полезные вещества, содержащиеся в почве, из недоступных форм в доступные. А внесенным гранулам удобрений «Terrasol+» не позволяет переходить в недоступные формы, увеличивая тем самым КПД использования.

БОРЕМСЯ С БОЛЕЗНЯМИ В ПОЧВЕ

Многие часто сталкиваются со следующей проблемой: в течение вегетации растение заболевает, садоводы начинают применять всевозможные средства — от современных препаратов до народных средств. Растение вылечивается, но на следующий год опять заболевает. А если это одолонет, как томаты или огурцы, то возникает вопрос, почему вновь это происходит?

Ответ очень прост: возбудители болезней, такие как мучнистая роса, корневые гнили, бурые ржавчины, пережили зиму в почве. С этим можно бороться несколькими способами. Во-первых, чередовать растения на рядках. Если из года в год на одном и том же месте сажать томаты, то их возбудители болезней будут только



увеличиваться. Попробуйте несколько томатов, и специфические болезни просто исчезнут. Но будьте осторожны: если после томатов вы посадите баклажаны или перцы, то эффекта опять не будет, поскольку эти растения относятся к одному семейству пасленовых, а у растений одного семейства одинаковые болезни.

Второй способ избавиться от возбудителей болезней в почве — использовать удобрения «Terrasol+». Полезные почвенные микроорганизмы синтезируют вещества, которые блокируют развитие фитопатогенных микроорганизмов, т.е. возбудителей. Это особенно актуально для культур, место выращивания которых чередовать просто невозможно, — это газонные травы и картофель. Использование «Картофель Весна-Лето» «Terrasol+» позволяет увеличить урожайность клубней при 30% одновременном улучшении почвы. А удобрение «Газон Осень» «Terrasol+» уменьшает выпадение газона, вызванное как нехваткой элементов питания, так и болезнями.

ИЗМЕНЕНИЕ СТРУКТУРЫ ПОЧВЫ

При постоянном возделывании почвы, особенно если вы бываете на участке один-два раза в неделю, на рядках. Если из года в год на одном и том же месте сажать томаты, то их возбудители болезней будут только

приводит к разрушению структуры почвы. Зернистая структура обусловлена гумусом, который также может разрушаться под действием атмосферных явлений. Поэтому главное — не допускать переувлажнения или высыхания почвы.

Для поддержания оптимального водно-воздушного баланса почвы можно использовать опыт засушливых регионов, таких как Израиль. Там повсеместно применяют гидрогели — специальные вещества, которые вносят под перепахку. Гидрогель поглощает влагу при ее избытке и отдает при первых же признаках засухи, позволяя длительно для культуры, место выращивания которых чередовать просто невозможно, — это газонные травы и картофель. Использование «Картофель Весна-Лето» и «Осень» «Terrasol+» не только снабжает растения питательными элементами, а почву полезными микроорганизмами, но и укрепляют иммунитет растений за счет выделяемых полезными бактериями витаминов и аминокислот. Растения, выращенные на удобрениях «Terrasol+», более устойчивы к стрессу, а их развитая корневая система также способствует улучшению структуры почвы.

Татьяна ДЕМЬЯНЦ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ЖИРНЫЙ ФАЛЬСИФИКАТ

О пользе творога известно давно. Юному организму он помогает окрепнуть, а человеку среднего возраста — сохранить здоровье и продлить активные годы жизни. Однако творог творогу рознь. Не будет пользы от продукта, в котором вместо свежего молока используется растительное сырье низкого качества. Однако отличить подделку от настоящего творога по внешним признакам почти невозможно. Для этого необходим лабораторный анализ.

В образце «Творог 9%» от ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод» (Калужская обл.), приобретенного в ТК «Народный», молока не оказалось вовсе. Это означает, что перед нами не творог и даже не творожный продукт, в котором допускается не менее 50% растительных жиров, а чистой воды фальсификат: согласно заключению лаборатории, продукт состоял из «смеси жиров немолочного происхождения».

Но это еще не все выводы специалистов. Образец из Калужской обл. содержал жиры 40% вместо заявленных 9%. Эта цифра не вписывается даже в рамки Технического регламента на молоко и молочную продукцию, согласно которому допустимая массовая доля жира для творога варьируется в пределах 0,1–35,0%. Можно только поспеивать тем потребителям, которые, ничего не подозревая, покупаясь на низкую цену (24 руб. 90 коп. за 180 г), употребляют в пищу супержирный продукт.

Кроме жира массовая доля белка также не соответствовала требованиям ГОСТа: 5,9% вместо положенных 16%. Очевидно, что в погоне за прибылью следить за качеством выпускаемой продукции производителями, видимо, нереально.

ПОДДЕЛКА ИЗ БЕЛУРУССИИ

Гром среди ясного неба для общественников стал фальсификат творога белорусского производства. Известно, что в братской республике качество продукции находится под более жестким контролем, чем в России.

И вот первая ласточка. В образце двухпроцентного творога «Ромашкино» ОАО «Молочные продукты» (г. Гомель) оказалось более

ТВОРОГ БЕЗ МОЛОКА

Не каждому покупателю выпадает удача купить в магазине качественный творог. Таких счастливиц не больше половины. К этому выводу пришла Санкт-Петербургская организация потребителей «Общественный контроль», которая провела в очередной раз экспертизу образцов творога. Победителями (шесть из двенадцати) не соответствовали требованиям ГОСТ Р 52096–2003 и Технического регламента на молоко и молочную продукцию, причем два из них оказались откровенной подделкой. Исследования проводила аккредитованная испытательная лаборатория ФБУ «Тест-С.–Петербург».

50% жиров немолочного происхождения и молочный жир. Жирность оказалась заниженной (1,45% вместо 2%), что не является серьезным нарушением, а вот массовая доля белка оказалась существенно ниже требований Технического регламента на молоко и молочную продукцию: 7,39% вместо «не менее 12%». Гомельский «творожный продукт», а именно так он и должен именоваться, был приобретен в магазине «Пятерочка» и стоил немного дороже своего коллеги из Калужской области: 29 руб. за те же 180 г.

НЕПРИЯТНЫЙ ЗАПАХ, ВКУС ПРОГОРКЛЫЙ

Может ли свежий творог источать посторонний неприятный запах и быть слегка прогорклым на вкус? Скорее всего, нет. Но именно это произошло с образцом творога ТМ «Старая Ладога» 5% жирности, который был приобретен в магазине «Сезон» (108 руб. 90 коп. за 400 г). Продукт был изготовлен, куплен и отправлен в лабораторию, где ему поставили «неуд» за органолептику, в один и тот же день. Поэтому в пути или в магазине он вряд ли мог испортиться. Скорее всего, творог уже приехал с запахом с завода-изготовителя.

Одной из причин появления прогорклого вкуса в продукте может быть действие фермента липазы, содержащейся в сыром молоке (так называемая нативная липаза), — комментирует зав. кафедрой технологии молока Института холода и биотехнологий, д.т.н., профессор Людмила Забодалова. — Если сырое молоко хранилось более 24 часов, возможно его самопроизвольное прогоркание, что впоследствии может сказаться на вкусе творога. Активизации липаз молока спо-

бствует интенсивное перемешивание, перекачивание. Основная причина прогоркания творога при непродолжительном хранении может быть связана с развитием технической вредной микрофлоры — дрожжей и микроскопических грибов. Для предупреждения появления этого порока необходимо усилить контроль санитарно-гигиенического состояния производства и понизить температуру хранения.

Помимо запаха и вкуса образец творога ТМ «Старая Ладога» не соответствовал по массовой доле влаги, которая оказалась завышенной: 77,6% вместо «не более 75%».

В ответ на сигнал «Общественного контроля» главный технолог предприятия И. В. Павлова сообщила, что «приняты следующие меры: увеличено время перемешивания творога перед фасовкой для получения однородной консистенции, контроль физико-химических показателей творога проводится на начале и конце фасовки».

Кстати, творог ТМ «Старая Ладога» не первый год подряд попадает в поле зрения «Общественного контроля». Так, в 2010 году образце этого творога не соответствовал ГОСТу по трем показателям — белку, влаге и жиру, а в 2011 году он и вовсе был признан фальсификатом, поскольку содержал жиры немолочного происхождения.

Тот же слегка прогорклый вкус и неприятный посторонний привкус и запах были обнаружены в образце творога 5% ТМ «Полная крынка» (ОАО «Кривское», Калужская область), который был приобретен в ЗАО «Дикси-Петербург» за 64 руб. (400 г). Кроме этого жирность образца была занижена в два раза: 2,47% вместо заявленных 5%.

— Недостаточная жирность творога может свидетельствовать о том, что была неправильно проведена нормализация молока по жирности, — пояснила Людмила Забодалова.

ОАО «Кривское» также отреагировало на результаты экспертизы и предоставило протокол лабораторных исследований партии творога, произведенной месяцем ранее. Разумеется, он был безупречен. Директор компании Д. А. Клименко сообщил, что на предприятии имеется аттестованная лаборатория. Это вселяет надежду, что образец с посторонним привкусом — досадное недоразумение, а не прямая вина производителя.

Нарекания лаборатории получили еще два образца — из Торжка и Великого Новгорода. Так, кислотоватый вкус с наличием постороннего привкуса специалисты ФБУ «Тест-С.–Петербург» выявили в образце творога ТМ «Молочное царство» (ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»), приобретенного в магазине «Народный» по цене 28 руб. 90 коп. за 200 г.

Производитель из Торжка не остался равнодушным к выводам экспертов. Зам. по качеству Н. И. Хомотова сообщила в «Общественный контроль», что «на автоматической линии проведены профилактические работы и никаких отклонений технологических режимов не обнаружено».

А ЗАО «Лактис» из Великого Новгорода, по всей видимости, перепутало упаковку при фасовке творога: творог 5% жирности оказался в упаковке от 9-процентного. Почему творог «Снежок», приобретенный в ОАО «Лента» за 41 руб. 77 коп. (200 г), не соответствовал заявленной жирности, осталось неизвестно: ком-



СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор «Северо-Западной мясной ассоциации»:

— Тот факт, что половина из исследованных образцов творога не соответствует Техническому регламенту, говорит либо об отсутствии у производителя возможности поддерживать стабильное качество продукции, либо об элементарном нежелании «напрягаться» вследствие беззащитности и несоразмерности штрафных санкций со стороны государства.

Если бы штрафы за отклонение от утвержденной технологии при производстве пищевых продуктов были многократно увеличены, многие производители пересмотрели бы свое отношение к исполнению требований нормативных документов. Конечно, в этом вопросе не должно быть перегибов, как например в Китае, где за последние пару лет более 300 предпринимателей были приговорены к смертной казни или получили пожизненное заключение за нарушения при производстве продуктов питания. Но без эффективного государственного надзора мы никогда не защитим потребителей от разгула фальсификации.

Особую тревогу вызывает поддельный творог из Белоруссии. На начальном этапе импорта наши сограждане с удовольствием покупали белорусские сельскохозяйственные товары. В сознании покупателя «белорусское» служило синонимом «советскому», что ностальгически подразумевает «качество». На сегодняшний день Беларусь является крупнейшим импортером сыров и творога на российский рынок в натуральном выражении. Немалую роль тут сыграл Таможенный союз с прозрачными границами для наших соседей. Как это часто бывает, качество было снижено за счет количества, и вот уже эксперты находят растительный жир в популярном у российских покупателей белорусском твороге.

Однако, благодаря бдительной работе СПБ ООП «Общественный контроль» потребители сегодня информированы о качестве и безопасности покупаемого товара, а значит, могут совершать правильный выбор творога, а также других пищевых продуктов.

Материалы очередной проверки творога направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу 6 марта 2013 г. Ответа до сих пор нет. Однако результаты ежегодных общественных рейдов говорят о том, что при нынешнем состоянии нормативной базы, регламентирующей действия надзорных органов, эффективно бороться с подделками в сфере оборота пищевых продуктов невозможно. Так что пока потребителям можно дать только один совет: внимательно изучайте результаты экспертизы «Общественного контроля», не покупайте подделок и голосуйте рублем только за продукцию, полностью соответствующую обязательным требованиям нормативных документов.

Ирина БАШКИРОВА

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 мая 2012 года № 216-рп

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



Лучше меньше, да лучше!

Отличный вкус и высокое качество мясных деликатесов небольшой петербургской мясоперерабатывающей компании «МИТ СТАР» в короткие сроки сделали ее необычайно популярной. Более ста наименований продукции хорошо известны не только в Санкт-Петербурге и Ленинградской области, но и других регионах России. Сегодня перед предприятием стоит новая задача — увеличить объемы производства и ассортимента.

Всего 12 лет своей работы «Мит Стар» остается верен своему главному принципу — использовать только высококачественное сырье и выпускать продукцию с высоким процентом натурального мяса. Все мясные изделия, выпускаемые по ГОСТу и техническим условиям, не содержат ГМО, соли и других «модных» сегодня добавок. Залогом успеха является постоянный контроль качества, современное оборудование и инновационные методы производства.

Продукция компании отмечена многочисленными наградами выставок и конкурсов. Уже три года подряд колбасы и сосиски ОАО «Мит Стар» награждаются знаком качества «Ромашка» за «Натуральный продукт и гарантию высоких стандартов производства», а на выставке «Агрорусь-2011» эта продукция стала обладателем серебряной медали. Мясные деликатесы получили признание на городском уровне, где они были удостоены знаком качества «Сделано в Петербурге». А на всероссийском конкур-

се мясные изделия ОАО «Мит Стар» получили знак отличия «Сделано в России».

Рецепты приготовления мясных деликатесов насчитывают не одно столетие. Однако технологи ОАО «Мит Стар» сумели создать свои собственные неповторимые мясные деликатесы. Уникальными изделиями можно назвать буженину «Праздничная», бекон «Подмосковный» и пастрому «Горская». Они имеют нежную консистенцию и неповторимый вкус.

Производитель нашел своих покупателей не только среди гурманов, но и завоевал признание и уважение тех потребителей, которые страдают целиакией — болезнью, связанной с генетической непереносимостью клейковины (глютена). Сегодня «Мит Стар» выпускает специально для них продукцию, не содержащую глютен, — сардельки «Собые» и сосиски «Собые. Диетические». Кстати, врачи доказали, что такие изделия полезны абсолютно всем.

Дина ЛОВЕИКО

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ТВОРОГА



Наименование продукции	Творог 9% «Вкусотево»	Творог 9%	Творог 9%	Творог 5% «Молоколамск»	Творог 5% «Пискаревский»	Творог 1,8%	Творог 9% «Снежок»	Творог 5% «Молочное царство»	Творог 5% «Полная крынка»	Творог 5% «Старая Ладога»	Творог 9%	Творог 2% «Ромашкино»
Производитель	ОАО «Молочный комбинат «Воронский», г. Воронеж	ЗАО «Племенник завод «Приневское», Лен. обл.	ОАО «Череповецкий молочный комбинат», Вологодская обл., г. Череповец	ЗАО «Великолукский молочный комбинат», Псковская обл., г. Великие Луки	ОАО «Пискаревский молзавод», СПб	ЗАО «Дмитровский молочный завод», Московская обл., г. Дмитров	ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород	ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл., г. Торжок	ОАО «Кривское», Калужская обл., Боровский р-он	ОАО «Волховский Плюс», Лен. обл.	ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод», Калужская обл.	ОАО «Молочные продукты», г. Гомель, Беларусь
Дата изготовления	02.02.2013	14.02.2013	14.02.2013	13.02.2013	13.02.2013	11.02.2013	14.02.2013	11.02.2013	10.02.2013	14.02.2013	12.02.2013	12.02.2013
Годен до (срок годности)	22.02.2013	3 суток	3 суток	3 суток	5 суток	7 суток	7 суток	14 суток	10 суток	5 суток	10 суток	21.02.2013
Масса нетто, г	350	300	300	200	250	180	200	200	400	400	180	180
Цена, руб.	68-05	89-00	53-99	37-99	48-90	39-49	41-77	28-90	64-00	108-90	24-90	29-00
Место закупки	ОАО «Агроторг», пр. Наставников, 18	ИП Соловьева Л. В. («Фермер»), пр. Наставников, 21	ОАО «Лента», ул. Хасанская, 17, корп. 1, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток» «Калусель», ул. Марш. Блохера, д. 41, лит. А	ОАО «Улей», Индустриальный пр., д. 25	ОАО «Лента», ул. Хасанская, 17, корп. 1, лит. А	ОАО «Лента», ул. Хасанская, 17, корп. 1, лит. А	ТК «Народный» 000 «Век», пр. Косыгина, д. 21	ЗАО «Дикси-Петербург», ул. Металлистов, 65	ОАО «ТД «Менхель» «Сезон», Зашкина ул., 29, лит. А	ТК «Народный» 000 «Век», пр. Косыгина, д. 21	ОАО «Агроторг», пр. Наставников, 18
Темп-ра хранения	+2,2 °С	+4 °С	+4 °С	+5 °С	+5 °С	+4 °С	+4 °С	+6 °С	+5 °С	+1,2 °С	+6 °С	+2,2 °С
НД	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ТУ 9222-034-0041187-05	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ТУ 9222-001-54335464-07
Внешний вид и консистенция по НД	Мягкая мажущаяся или рассыпчатая масса, с наличием или без осязтимых частиц молочного белка											
Вкус и запах по НД	Чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов, допускается привкус сухого молока											
Цвет по ГОСТ или ТУ	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе											
Внешний вид и консистенция фактически	Мягкая рассыпчатая масса	Мягкая мажущаяся масса	Мягкая рассыпчатая масса	Мягкая мажущаяся масса	Мягкая мажущаяся масса	Мягкая мажущаяся масса	Мягкая мажущаяся масса	Мягкая мажущаяся масса	Мягкая мажущаяся масса	Мягкая мажущаяся масса	Мягкая мажущаяся масса	Мягкая мажущаяся масса
Вкус и запах фактически	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Кисловатый, с наличием постороннего привкуса	С наличием постороннего неприятного запаха. Вкус слегка прогорклый	С наличием постороннего неприятного запаха. Вкус слегка прогорклый	Кисло-молочный	Кисло-молочный
Цвет фактически	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный
Масс. доля белка, %; Норма/результат	не менее 16,0/19,91±0,35	не менее 16,0/20,98±0,35	не менее 16,0/19,85±0,35	не менее 16,0/20,74±0,35	не менее 16,0/22,20±0,35	не менее 18,0/20,47±0,35	не менее 12,0/20,02±0,35	не менее 16,0/22,80±0,35	не менее 16,0/22,33±0,35	не менее 16,0/21,89±0,06	не менее 16,0/5,90±0,35	не менее 12,0/7,39±0,35
Масс. доля влаги, %; Норма/результат	не более 73,0/72,5±0,3	не более 73,0/69,5±0,30	не более 73,0/67,9±0,3	не более 75,0/73,5±0,3	не более 75,0/73,9±0,3	не более 80,0/73,4±0,3	-/72,2±0,3	не более 75,0/71,2±0,3	-не более 75,0/72,0±0,3	не более 75,0/77,6±0,3	не более 73,0/55,0±0,3	-/75,0±0,3
Массовая доля жира по этикетке, %	9,0	9,0	9,0	5,0	5,0	1,8	9,0	5,0	5,0	5,0	9,0	2,0
Массовая доля жира фактически, %	8,83±0,30	11,80±0,30	11,28±0,30	7,43±0,30	5,08±0,30	1,89±0,30	5,10±0,30	6,04±0,30	2,47±0,30	6,22±0,30	40,00±0,30	1,45±0,30
Идентификация по содержанию молочного жира (жировая фаза 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	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир
Соответствие нормативным документам	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Фальсификат

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

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»

Тот, кто готовится к празднику Светлой Пасхи вместе с универсамом «Северный»!

пр. Просвещения, 74

ПОСТНОЕ МЕНЮ

КОНСЕРВАТОРИЯ ВКУСА НА ВАШЕМ СТОЛЕ

Во время Великого поста многие отказываются от жирной пищи, мяса, сладостей на основе жиров животного происхождения, придерживаясь в основном овощной диеты. Не беда, что еще не время для сбора нового урожая. У потребителей всегда есть отличная возможность приобрести консервированные овощи ТМ «КОНСЕРВАТОРИЯ ВКУСА». Настоящие профессионалы консервируют овощи так, что в них сохраняются и польза, и вкус.

ВКУС ЛЕТА В КАЖДОЙ БАНКЕ

Производство консервов осуществляется в Белгородской области, в поселке Борисовка. Именно там, на юге России, на плодородном черноземе собирают богатые урожаи огурцов, томатов, баклажанов, перца, капусты, кабачков, кукурузы, зеленого горошка. На Борисовском агрокомбинате овощи на переработку поступают прямо с поля. Это залог отличного вкуса и высокого качества будущих консервов. Большая часть консервов производится по ГОСТу и только несколько видов — по Т.У. Они готовятся по собственным оригинальным рецептам, без консервантов. Во всех консервах используются только свежие овощи, соль и специи, а в качестве заправки — подсолнечное масло. Поэтому консервированные овощи «Консерватория вкуса» ни в чем не уступают домашним заготовкам.

«Консерватория вкуса» — это не просто торговая марка, а целая философия предприятия. Во главу угла здесь ставятся качество продукции, которое контролируется на всех этапах производства, начиная от сырья и заканчивая готовой продукцией.

ОВОЩНОЕ ИЗОБИЛИЕ

Из каждой банки овощей можно приготовить сразу несколько блюд. Это позволяет разнообразить постный стол, чередуя овощи и создавая с их помощью оригинальные и вкусные закуски. Консервированные огурцы и помидоры, перцы и квашеная капуста — отличная добавка к любому гарниру, будь то картофель, греча или рис. Паприка и острый перец, которые используются в

консервах, придадут блюду остроту и пикантность. Законченность блюду придадут соусы. Любителям пряных ноток стоит обратить внимание на «Шашлычный», а приверженцам острых ощущений советуем попробовать соус «Кубанский».

Недавно ассортимент компании расширился закусками «Новая» и «Борисовская», также появились голубцы «Ленивые», которые можно разогреть или подавать к столу холодными.

Самые популярные овощные консервы — **лечо, икра кабачковая и разные виды аджики**. Некоторые консервы сделаны по особым рецептам и отличаются изысканным вкусом, рекомендуем попробовать «Баклажаны по-графски», обжаренные в аджике. А старые добрые «Соляники» под маркой «Консерватория вкуса» — из квашеной капусты и с грибами, никогда не потеряют своей актуальности. Завершает калейдоскоп консервов овощное «Рагу» из баклажанов, моркови и томатов и овощная «Токаня». Глядя на это овощное изобилие, невольно вспоминаешь о лете, которое уже не за горами.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПОСТНОГО СТОЛА

САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПОМИДОРОВ И ГОРОШКА

Вам понадобятся: банка консервированных помидоров, одна свежая морковь, корень сельдерея, головка репчатого лука, две столовые ложки растительного масла, одна чайная ложка сахара, а также консервированный горошек, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.



Помидоры выньте из банки, очистите и нарежьте кубиками. Морковь и сельдерей нарежьте очень тонкой соломкой или измельчите на крупной терке, а репчатый лук — небольшими полукольцами. Все перемешайте, добавьте сахарный песок и соль по вкусу. Украсьте салат россыпью консервированного горошка и веточками зелени.



СУП ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ БАКЛАЖАНОВ

Многие думают, что консервированные овощи годятся только для вторых блюд и салатов. Однако из них можно приготовить и отличный суп.



За основу берем готовый куриный бульон, но можно варить суп и на воде. Вам понадобятся: банка консервированных баклажанов, обжаренных в аджике, по три свежих картофеля, фелины и помидора, головка репчатого лука, две моркови, зелень, чеснок и сметана.

Репчатый лук и морковь нарежьте тонкими дольками или натереть на крупной терке. Очищенный картофель и помидоры нарежьте мелкими кубиками. Овощи опустите в бульон или воду и варите минут 10. Затем достать из банки баклажаны и нарезать дольками. Добавить в кастрюлю вместе с соусом и варить еще 15 минут. Положить мелко изрубленный чеснок и зелень. Дать супу настояться минут 5–10. Подавать со сметаной.

Нина БАШКИРОВА

ПОПРОБУЙ!



ОГРАНИЧЕНИЯ С ПОЛЬЗОЙ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Квашеная капуста на Руси всегда считалась первым продуктом после хлеба. Ее подавали как отдельную закуску, гарнир к мясным блюдам, а также в качестве начинки для тушеной птицы. Но не будем искушать изобилием скоромных блюд тех, кто следует правилам Великого поста. Поговорим об исключительно постных кушаньях.

Квашеная капуста — едва ли не самый удачный ингредиент постных салатов, супов и вторых блюд. Она придает им особый вкус и аромат. Но не только в этом ее прелесть. Капуста — незаменимый источник витаминов и микроэлементов, особенно аскорбиновой кислоты. Этих полезных веществ организму не хватает именно весной. Тем более в них нуждаются те, кто сократил свой пищевой рацион во время поста. Витамины, содержащиеся в квашеной капусте, укрепляют иммунитет, а клетчатка способствует хорошему пищеварению.



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ К ПОСТНОМУ СТОЛУ

Продукция «ФАБРИКИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ» из Ленинградской области хороша и в веселые праздники, и в суетные будни. Она помогает украсить стол и разнообразить рацион. Но особым спросом пользуются домашние соленья у тех, кто придерживается диеты или соблюдает пост.

А еще квашеная капуста улучшает обмен веществ и повышает стрессоустойчивость.

Но и у квашеной капусты есть свои секреты. Капуста особенно полезна и вкусна, когда она заквашена исконно русским способом — в своем естественном рассоле. Тогда натуральным консервантом выступает молочная кислота, образовавшаяся из капустного сока при сбраживании сахаров. Именно так поступают на «Фабрике домашних солений», причем квасят капусту не только нашинкованной, но и целыми вилками. В таком виде продукт сохраняет в два раза больше витаминов.

Свекла и морковь по-корейски также будут очень уместны в постные дни. Они помогут восполнить дефицит клетчатки и микроэлементов. Морковь к тому же укрепляет память, а свекла — нервную систему. Чтобы блюда не казались чрезмерно острыми, диетологи советуют сбрызнуть их оливковым маслом.

ПОСТНЫЕ ЩИ ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ

В традиционной русской кухне постные щи с грибами были излюбленным блюдом. Они вкусны, питательны и полезны. Для их приготовления надо взять квашеную капусту от «Фабрики домашних солений», сушеные белые грибы, пару луковиц, одну сырую морковь, растительное масло и соль по вкусу.



Капусту надо положить в кастрюлю, а еще лучше — в глиняный чугунок. Добавить две ложки растительного масла и подстака воды. Перемешать и поставить в разогретую духовку. Томить при температуре 130 °С два часа.

В это время размочите грибы в горячей воде и проварите на маленьком огне около часа. Нарежьте соломкой репчатый лук и морковь и обжарьте их на подсолнечном масле до золотистого цвета. Добавьте на сковородку грибы и продолжайте жарить еще в течение 15 минут. Затем перемешайте тушеную капусту и залейте грибным бульоном. Держите на маленьком огне еще 30 минут. Сверху щедро посыпьте мелко нарубленной зеленью и чесночком.

ПОСТНЫЕ ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ И КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ
И в пост хочется побаловать себя пирожками. Это возможно, если тесто и

сама начинка не содержат жиров. Возьмите квашеную капусту от «Фабрики домашних солений», несколько яблок, лучше антоновку. Заранее поставьте на опару дрожжевое тесто на подсолнечном масле.

Обжарьте капусту с подсолнечным маслом. Через десять минут добавьте немного воды и посолите. Яблоки порежьте на тонкие дольки и перемешайте с капустой. Начинку остудите.

Тесто раскатайте. Формой вырежьте кружки и в каждый положите начинку, заверните края. Или используйте для пирожков специальные формы. Сбрызните сверху подсолнечным маслом. Выпекайте на среднем огне 30–40 минут.

Щедрые дары «ФАБРИКИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ» всегда можно приобрести в крупных торговых сетях, таких как «О'Кей», «Карусель», «Ашан», «Перекресток», «Поводив», «Семь шагов», «Стокманн», «Верный», и других магазинов. Вкусные и полезные соленья из Ленинградской области готовы радовать вас всегда, и не только в Великий Пост!

Дина ЛОВЕЙКО

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

РЫБНОЕ МЕНЮ В ВЕЛИКИЙ ПОСТ



Не всем людям рекомендовано поститься по строгим монастырским канонам. Сегодня церковь не навязывает, не диктует жестких правил, как это было в Средние века. Дети, беременные женщины, больные или только что перенесшие серьезные заболевания, находящиеся в реабилитационном периоде, — для этих групп существуют серьезные послабления, вплоть до полного отказа от поста. Они применимы и к тем, чья деятельность связана с напряженным умственным или физическим трудом, а также людям, не отличающимся крепким здоровьем.

О ПОЛЬЗЕ КРАСНОЙ РЫБЫ

Рыбные блюда — прекрасная альтернатива мясу в период Великого поста. Особо ценной в питании человека диетологи считают красную рыбу: семгу, форель, горбушу и кету.

Первоначально красной рыбой называли только осетровые виды рыб, обитающих в Каспийском море: белугу, стерлядь, севрюгу, осетра. На Кубани и в Прикаспии (Астраханская область, Дагестан), других регионах распространения осетровых рыб под термином «красная рыба» до сих пор понимают именно осетровые породы рыб.

Однако позже красной рыбой стали называть и лососей, которые водятся в основном в холодных водах. Они содержат большое количество жиров, необходимых для жизнеобеспечения в суровых условиях.

Эксперимент с участием более 600 добровольцев показал, что вещества, содержащиеся в лососе, благотворно действуют на продолжительность жизни клеток организма. Исследователи установили, что жирные кислоты омега-3, которые в большом количестве содержатся в лососе, могут воздействовать на биологическое старение человека. Эти вещества препятствуют укорачиванию концевых участков хромосом, теломеров, замедляя тем самым процессы старения.

Жирные кислоты положительно действуют и на клетки головного мозга, помогая предотвратить развитие проблем с памятью и вниманием, вызванных возрастом или болезнями.

РУССКИЙ ЛОСОСЬ НА ВАШЕМ СТОЛЕ

С недавних пор у петербуржцев появилась прекрасная возможность употреблять в пищу лосося, выращенных на территории России.

Это стало возможным благодаря созданию и развитию в акватории Баренцева моря рыбодобывных ферм, входящих в группу компаний «Русский лосось».

Сегодня ГК «Русский лосось» — это единственное предприятие в России по выращиванию лосося (семги). Оно осуществляет деятельность в области промышленного рыбодоводства по выращиванию атлантического лосося с 2007 г.

В настоящее время ГК «Русский лосось» имеет семь функционирующих садковых хозяйств в губе Печенга и губе Амбарная (акватория Баренцева моря). Выращивание рыбного стада проходит под круглосуточным контролем работников предприятия. Все садковые хозяйства оборудованы системой видеонаблюдения. В частности, осуществляется контроль температурного режима воды на глубине 5 и 10 метров, контроль содержания кислорода. Для чистки сетного полотна от обрастания водорослями, мидиями — используется специализированное оборудование — машины для чистки делей.

Все хозяйства оснащены плавательными средствами для обслуживания морских рыбодобывных ферм: доставки рыбодобывных производственных участков, доставки корма на рыбодобывные фермы, проведения работ по монтажу и обслуживанию рыбодобывных ферм.

ГК «Русский лосось» владеет единственным в России живорыбным судном «Линахамари» для доставки живой рыбы от смолтового фабрики для зарыбления рыбодобывных ферм, а также для доставки товарной рыбы от садковой фермы к забойной фабрике.



Доставка охлажденного лосося до Санкт-Петербурга занимает в среднем 36 часов, что значительно быстрее доставки в город норвежской рыбы. Эксклюзивным переработчиком продукции ГК «Русский лосось» в России является известное петербургское рыбоперерабатывающее предприятие ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», которое ежедневно получает из акватории Баренцева моря 30 тонн охлажденного лосося.

ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» стремится максимально соответствовать запросам потребителей, поэтому поставляет рыбу различной разделки для отправки в магазины.

В охлажденном виде лосось поставляет потрошенным с головой. Такая рыба хранится 17 суток при температуре –2 +4°С.

Если рыбу необходимо хранить долго, то для замораживания лосось укладывается на специальные пластиковые поддоны и помещается в камеру заморозки (–35°С) на 8 часов. После этого рыба глазируется и хранится в морозильной камере. Срок хранения такой продукции составляет уже 1 год при –18°С.

Анна ШЕВЕЛОВА

СЕМГА СТАЛА ЛАУРЕАТОМ

В ноябре 2011 г. ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» стало лауреатом программы «100 лучших товаров России» в номинации «Продовольственные товары». Предприятие получило награду за семгу слабой соли в вакуумной упаковке: филе-кусочек, 300 г и филе-ломтики, 300 г.

Продукция победила в конкурсе не только благодаря безупречным технологическим решениям, позволяющим выпускать высококачественную продукцию, но и благодаря отменному вкусу рыбы. Кстати, семга «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» — первая готовая продукция, выращенная из лосося, произведенного на территории нашей страны.

Развитие собственной сырьевой базы петербургским рыбоперерабатывающим предприятием не только гарантирует потребителям поставки отечественного лосося по стабильным ценам и показателям качества, но и обеспечивает реализацию Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации.

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ

во всех магазинах фирменной торговли

99⁰⁰
руб/кг

ПОСТ

Сардельки свиные
(оболочка амитан)
с 25 марта до 14 апреля

Колбаса Докторская, Молочная,
Говяжья (оболочка амитан)
с 15 до 21 апреля

Колбаса Телячья, Любительская,
Русская (оболочка амитан)
с 22 до 28 апреля

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ФАЛЬСИФИКАТ СКРЫВАЛСЯ ПОД ЧАСТНОЙ МАРКОЙ

14 образцов сметаны разных изготовителей России были приобретены в магазинах города на Неве и направлены для проведения независимой экспертизы в испытательную лабораторию ФБУ «Тест—С.—Петербург». Кисломолочный продукт оценивали по запаху, вкусу, массовой доле жира, белка, а также проверяли на наличие растительных жиров. В результате четыре образца не соответствовали требованиям ГОСТ Р 52092-2003 и Технического регламента на молоко и молочную продукцию. Два из них оказались фальсификатами.

Первая подделка была выявлена в гипермаркете «О'Кей». Причем сметана 20% жирности (производитель — ЗАО «Озерский молочный комбинат», Московская обл.) реализовывалась под собственной торговой маркой «О'Кей». Продукт состоял, как сказано в протоколе испытаний, из «смеси молочного жира и жиров немолочного происхождения». Раз в протоколе молочный жир указан на первом месте, это означает, что он все-таки преобладает, однако согласно ГОСТ Р 52092-2003 и ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» в сметане его должно быть 100%. В противном случае продукт должен называться иначе, например «паста сливочно-растительная» или «сметанный продукт».

Поскольку сметана «О'Кей» была разбавлена растительными жирами, массовая доля белка в ней оказалась занижена: 1,97% вместо 2,5%, что также является грубым нарушением ГОСТа и Технического регламента.

ПО СЛЕДАМ СМЕТАНЫ «КУБАНСКОЙ»

Если в продукте под вывеской «Сметана О'Кей» еще было какое-то количество молочного жира, то в изделии «Сметана Кубанская 20%» (изготовитель ООО «Хладокмбинат», г. Черкесск), приобретенном в ТК «Народный», его не оказалось вовсе!

Между тем ситуация с «Кубанской» не меняется уже три года подряд, как говорит президент «Камеди Клуб» **Вадим Галыгин**, «что интересно!». Так, в 2011 г., согласно протоколу лабораторных испытаний ФГУ

ИННОВАЦИОННЫЙ БУМ: СМЕТАНУ ДЕЛАЮТ ИЗ «ПАЛЬМЫ»

Несмотря на то что процесс изготовления сметаны, или, как ее еще называют, русских сливок, довольно прост, некоторые производители серьезно подпортили ее репутацию, наладили производство популярного продукта из растительных жиров, в т. ч. пальмового масла. Уже который год подряд Санкт-Петербургская организация потребителей «Общественный контроль» проверяет качество сметаны, и без нарушений никогда не обходится.

«Тест—С.—Петербург», жировая фаза «Сметаны Кубанская 20%», содержала «смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен. Вкус и запах: невыраженные кисломолочные, вкус и запах, характерные для сметаны, отсутствуют, вкус горький. Внешний вид и консистенция: неоднородная масса с наличием большого количества пузырьков воздуха на поверхности». Тогда подделка была приобретена «Общественным контролем» в магазине «Сезон» (ООО «Приморское», СПб, пр. Маршала Жукова, д. 30).

По сигналу общественных Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу посетили указанный магазин, однако продукция сомнительного качества, по словам гостконтролеров, «в реализации не была выявлена».

В 2012 г. сценарий повторился: в «Сметане Кубанская 20%», приобретенной в том же «Сезоне», но уже по другому адресу: Замшина ул., 29, специалисты ФБУ «Тест—С.—Петербург» в протоколе зафиксировали: «Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения и незначительное количество молочного жира. Вкус и запах: невыраженный кисломолочный, не свойственный сметане».

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу опять отреагировало на сигнал «Общественного контроля» и посетило «Сезон», он же ООО «Торговый дом «Меняхем», однако и на этот раз инспекторам не повезло: «Кубанскую» как корова языком слизала — нет в торговом зале, и все! Тем не менее чиновники в ходе проверки установили, что магазин ре-



ализует молочную продукцию с нарушением температурного режима хранения, забраковали 22,3 кг молочной продукции и наложили штраф на должностное лицо «Сезона»... не больше 10 тыс. руб.

В этом году «Кубанская» появилась в ТК «Народный!» Фальсификат из Карачаево-Черкесии явно не спешит покидать гостеприимный Санкт-Петербург. Еще бы: цена за

полкило 35,90 руб., в то время как настоящая сметана того же веса стоит минимум на десятку дороже!

Любопытно, удается ли на этот раз Роспотребнадзору по СПб «накрыть» хоть пару стаканчиков «Кубанской»? Шестое чувство подсказывает: вряд ли! Слишком неповоротливо и неэффективно сегодня наше надзорное законодательство, слишком хорошо прикрыты сегодня наши предприниматели, да и информированы обо всем заранее. Кстати, на Стремянную, 19, сигнал по сметане поступил еще 6 марта с. г. Уж месяц прошел — ответа пока нет...

Отсутствие молочного жира в «Кубанской» — грех основной, но не единственный. Согласно протоколу испытаний, у растительно-жирового продукта, каким он по сути и является, «вкус невыраженный кисломолочный, не свойственный сметане». Неудивительно, что и массовая доля белка в продукте оказалась ниже нормы: 2,37% вместо 2,5%. Хотя это уже и не важно: белок-то не молочный, а растительный!

«ДЕТСКИЕ ШАЛОСТИ»

По сравнению с умышленной фальсификацией, в которой были уличены образцы из «О'Кей» и ТК «Народный», нарушения, выявленные у других изготовителей, выглядят не более чем детская шалость.

Так, в сметане «Снежок» (ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород) массовая доля белка вместо 2,5% составила 2,08%, а в образце сметаны «Снеда» (ООО «Молочное дело», Чувашия) жира вместо заявленных на упаковке 10% оказалось 15,8%. Оба образца содержат в себе только молочный жир.

Если новгородский изготовитель явно сэкономил на потребителе, использовав менее качественное сырье, то компания из Чувашии, скорее всего, сработала себе в убыток: положила в стакан сметану повышенной жирности, а значит, более дорогую. Впрочем, можно только порадоваться за чу-

ПРИНЕВСКОЕ

вашских животноводов: дела у них, видимо, идут хорошо, раз не жалеют они молока для производства сметаны!

ГОСТ ИЛИ ТУ?
Сегодня сметана может выпускаться как по ГОСТу, так и по ТУ, в соответствии с Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию. При этом требования по качеству к сметане в ГОСТе намного жестче, чем в Техническом регламенте. Например, по ГОСТу белка в сметане должно быть не менее 2,5%, по Техническому регламенту — не менее 1,2%. Очевидно, что сметана с белком 2,5% должна стоить дороже сметаны с белком 1,2%. Этим сегодня и пользуются изготовители, нашедшие себе нишу в производстве молочных продуктов экономкласса для малообеспеченных потребителей.

Так, к экономклассу можно уверенно отнести продукцию ООО «Ивмолокопродукт» (г. Иваново) и «Молочное дело» (Респ. Чувашия). Цена за их 200-граммовые стаканы сметаны — около 20 руб. Особняком среди таковых образцов стоит закупленный образец сметаны 30% ТМ «President» (ОАО «Ефремовский маслосырродельный комбинат, Тульская обл.). Несмотря на ТУ, белок у сметаны приближен к гостовской норме (2,34%), а высокую цену (60–90 руб. за 400 г) можно объяснить повышенной жирностью и, конечно, известной торговой маркой.

Рекордсменом по цене в сегменте «ГОСТ» стала сметана ТМ «Тевье молочник» (ОАО «Колонна молпром», Московская область): 88,90 руб. за 250 г. От других образцов, не менее успешно прошедших тестирование, она отличается разве что рекламной надписью «Кошерный продукт». Разумеется, выбор остается за потребителем, но возникает резонный вопрос: а стоит ли переплачивать?

Разбор сроков годности у образцов сметаны, так же как и диапазон их цен, оказался значительным. Так, ЗАО «Племенной завод Приневское», которое выпускает сметану из собственного молока, ставит срок 7 суток, а вот сроки жизни у сметаны «President» и «О'Кей» куда больше — 30 суток.

Как рассказала начальник службы качества Группы Компаний Данопа-Юнимилк **Наталья Герасимова**, в России производитель сегодня сам устанавливает сроки годности своей продукции, не спрашивая никого.
— Это связано с тем, что заводы имеют разное оснащение, следовательно, и технологии производства могут отличаться. Однако каждый изготовитель обязан провести независимое исследование и получить документ, подтверждающий, что продукт в течение указанного срока годности является безопасным для потребителя.
Для увеличения сроков годности молочных продуктов, в том числе сметаны, сегодня применяют бифидоукрепление молока, которое позволяет удалить значительную часть микроорганизмов и повысить бактериальную чистоту молока, а следовательно, и срок годности продукта, — поясняет профессор Института холода и биотехнологий **Людмила Забодолова**.
— Возможность длительного хранения (до 20, а в некоторых случаях и до 30 суток) без применения консервантов должен обеспечивать высокий санитарно-гигиенический уровень производства (помещение, воздух, тщательная мойка и дезинфекция оборудования) и герметичная упаковка.
Несмотря на выявление в ходе экспертизы двух фальсификатов, ее результаты в целом можно признать удовлетворительными, считает **Всеволод Вишневецкий**, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». Ведь из 14 образцов сметаны 10 соответствуют требованиям нормативных документов, а значит, у потребителей сегодня есть возможность приобрести доброкачественный продукт по доступной цене. Главное, всегда быть в курсе результатов исследований, которые регулярно публикуются на сайте www.petkach.spb.ru. И тогда в вашем холодильнике будут находиться только безопасные и качественные пищевые продукты.

Нина БАШКИРОВА
При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 мая 2012 года № 216-рп.



Сметана «Сударыня» 15%	Сметана «Снеда» 10%	Сметана «Снежок» 20%	Сметана «О'Кей» 20%	Сметана «Кубанская» 20%
000 «Лактис», Лен. обл., г. Гатчина	000 «Молочное дело», Респ. Чувашия	ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород	ЗАО «Озерский молочный комбинат», Московская обл.	ООО «Хладокмбинат», ЧР, г. Черкесск
14.02.2013	13.02.2013	11.02.2013	29.01.2013	17.02.2013
450	400	400	200	500
35-90	21-90	50-89	23-40	35-90
ТК «Народный», 000 «Век», ул. Косыгина, 21	000 «О'Кей», Заневский пр., 65, корп. 1	000 «Лента», пр. Энергетиков, д. 16, лит. А	000 «О'Кей», Заневский пр., 65, корп. 1	ТК «Народный», 000 «Век», ул. Косыгина, 21
+3 °С	+3 °С	0 °С	+3 °С	+3 °С
ГОСТ Р 52092-2003	№ 88-ФЗ с изм. № 163-ФЗ от 22.07.2010 ТУ 9222-355-004/9785-04	ГОСТ Р 52092-2003	ОСТ Р 52092-2003	ГОСТ Р 52092-2003
Однородная масса с глянцево-белой поверхностью				
Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, допускается привкус топленого молока				
Белый или с кремовым оттенком, равномерный				
Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют
Белый с кремовым оттенком, равномерный	Белый с кремовым оттенком, равномерный	Кремовый, равномерный	Белый с кремовым оттенком, равномерный	Белый с кремовым оттенком, равномерный
15,0	10,0	20,0	20,0	20,0
15,00±0,30	15,00±0,30	20,30±0,30	20,35±0,30	20,00±0,30
не менее 2,6/2,69±0,07	не менее 2,6/2,68±0,07	не менее 2,5/2,62±0,07	не менее 2,5/2,42±0,07	не менее 2,5/2,37±0,07
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 смесь молочного жира и жиров немолочного происхождения	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует



Наименование продукции	Сметана 15%	Сметана «Принева» 15%	Сметана 20%	Сметана «Старая Ладога» 30%	Сметана 20%	Сметана «Ладон» 20%	Сметана «President» 30%	Сметана 20%	Сметана «Тевье молочник» 20%
Производитель	ООО «Пискаревский молзавод», СПб	ЗАО «Племенной завод «Принева», Лен. обл.	ЗАО «Дмитровский молочный завод», Московская обл.	ООО «Волоховский Плюс», Лен. обл.	ОАО «Череповецкий молочный комбинат», Череповец	ОАО «Бологовский МЗ», Тверская обл.	ОАО «Ефремовский маслосырродельный комбинат», Тульская обл.	ООО «Ивмолокопродукт», г. Иваново	ОАО «Колонна молпром», Московская обл.
Дата изготовления	18.02.2013	19.02.2013	04.02.2013	18.02.2013	19.02.2013	16.02.2013	09.02.2013	13.02.2013	18.02.2013
Масса нетто	500	225	380	400	400	450	400	400	250
Цена, руб.	43-99	34-00	40-00	63-40	42-79	49-99	60-90	19-90	88-90
Место закупки	ООО «Лента», пр. Энергетиков, д. 16, лит. А	ЧП Соловьева Л.В. («Ферма»), пр. Наставников, 21/2	ЗАО «Универсам «Александровский», ул. Коллонтай, 30, корп. 1	ООО «О'Кей», Заневский пр., 65, корп. 1	ООО «Лента», пр. Энергетиков, д. 16, лит. А	ООО «Лента», пр. Энергетиков, д. 16, лит. А	ООО «О'Кей», Заневский пр., 65, корп. 1	ООО «О'Кей», Заневский пр., 65, корп. 1	ООО «О'Кей», Заневский пр., 65, корп. 1
Температура хранения	0 °С	+4 °С	+5 °С	+3 °С	0 °С	0 °С	+3 °С	+3 °С	+3 °С
ГОСТ или ТУ	ГОСТ Р 52092-2003	ГОСТ Р 52092-2003	ГОСТ Р 52092-2003	ГОСТ Р 52092-2003	ГОСТ Р 52092-2003	ГОСТ Р 52092-2003	№ 88-ФЗ с изм. № 163-ФЗ от 22.07.2010 ТУ 9222-355-004/9785-04	№ 88-ФЗ с изм. № 163-ФЗ от 22.07.2010 ТУ 9222-355-004/9785-04	ГОСТ Р 52092-2003
Внешний вид и консистенция	Однородная масса с глянцево-белой поверхностью								
Вкус и запах по ГОСТ или ТУ	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, допускается привкус топленого молока								
Цвет по ГОСТ или ТУ	Белый или с кремовым оттенком, равномерный								
Вкус и запах фактически	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют
Цвет фактически	Белый с кремовым оттенком, равномерный	Белый с кремовым оттенком, равномерный	Белый с кремовым оттенком, равномерный	Светло-кремовый, равномерный	Белый с кремовым оттенком, равномерный	Кремовый, равномерный	Белый с кремовым оттенком, равномерный	Белый с кремовым оттенком, равномерный	Белый с кремовым оттенком, равномерный
Массовая доля жира, норма, %	15,0	15,0	20,0	30,0	20,0	20,0	30,0	20,0	20,0
Массовая доля жира фактически, %	15,00±0,30	15,00±0,30	20,30±0,30	31,00±0,30	20,50±0,30	19,80±0,30	30,50±0,30	19,20±0,30	19,80±0,30
Массовая доля белка, % норма/фактически	не менее 2,6/2,69±0,07	не менее 2,6/2,68±0,07	не менее 2,5/2,62±0,07	не менее 2,5/2,38±0,07	не менее 2,5/2,60±0,07	не менее 2,5/2,47±0,07	не менее 1,2/2,34±0,07	не менее 1,2/2,42±0,07	не менее 2,5/2,37±0,07
Идентификация по содержанию молочного жира (жировая фаза сметаны 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 смесь молочного жира и жиров немолочного происхождения	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен
Соответствие нормативным документам	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует

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

ПРИНЕВСКОЕ



Творог — исконно российский продукт. Из него можно приготовить множество разнообразных блюд и, конечно, праздничную пасху. Чтобы она получилась нежной и питательной, творог должен быть свежим и натуральным.

ПРЯМО ОТ КОРОВЫ
Творожная паша символизирует веселую и беззаботную райскую жизнь, поэтому хозяйки стараются украсить пасху как можно ярче. В ход идут орехи и цукаты, изюм и цветные карамельки, шоколадная глазурь и сахарная пудра. Творог для приготовления пасхи желательно использовать невысокой жирности. И тут перед хозяйками встает вопрос: где найти качественный творог?
Самый свежий и вкусный творог получается из молока «прямо от коровы», а такое сырье может себе позволить только производитель, имеющий собственное хозяйство.

— Как говорят в деревне, «что у коровы на языке, то и в молоке», а следить за качеством питания коров на своей ферме легче, — поясняет **начальник цеха по переработке молока ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» Владимир Гельбер**.

НА ЗАВОДЕ КАК ДОМА

В магазинах мы часто покупаем творог, мало напоминающий домашний. У него пастообразная консистенция вместо рассыпчатой. Это связано с тем, что большинство производителей полностью механизировали производство, получая творог сепараторным способом или на творожных линиях.

— У нас творог изготавливается традиционным способом. Все делается вручную, — говорит **главный технолог компании Елена Ефремова**. Скваживание молока происходит в больших ваннах объемом до 2,5 тонн. Чтобы выделить из него максимум питательных веществ, сыроватка должна полностью отделиться от творожка.

Дина ЛОВЕЙКО

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

Компания «ГЛАВПРОДУКТ» — лидер среди производителей паштетов. Недаром продукция завода три года подряд отмечалась знаком «Любимые бренды россиян». Секрет такого признания — в разумном соотношении главных потребительских свойств: вкуса, качества и цены.

ПАШТЕТЫ ИЗ ПЕЧЕНИ: новый вкус, новое качество

Известно, что печень говядины и птицы — самый полезный субпродукт, богатый витаминами и минеральными веществами, количество которых значительно выше, чем в мясе. А тем, кто страдает анемией, печень просто необходима, так как содержит много железа.
Обновленная линейка паштетов «Новый вкус. Новое качество!» включает все те же



добиться яркого вкуса помогает особый способ бланшировки печени, а густая и нежная консистенция получается благодаря измельчению компонентов в специальном устройстве — куттере. Аппетитный золотистый оттенок паштету придает лук, обжаренный до золотистого цвета. Чтобы печень сохранила максимум полезных свойств, выбран более щадящий температурный режим.
Новым стал не только вкус, но и упаковка. Вместе с традиционными мясными банками появились и особые ламинированные баночки из алюминиевой фольги. Эти баночки легко открываются без использования ножа. Такой паштет может долго храниться, а его вкус останется таким же ярким и насыщенным. Перекусить таким паштетом можно и дома, и на работе, и летом на даче.

СЕКРЕТЫ ПРОИЗВОДСТВА



Сытный и сдобный кулич – символ не только православной Пасхи, но и долгожданной весны. Выбор пасхального кулича — дело не простое. На первый взгляд все они с цветной обсыпкой и румяными боками так похожи друг на друга. Но попробовав один раз, покупатели никогда не пройдут мимо пасхальных куличей кондитерской фабрики «КАРАТ ПЛЮС».

БЫЛ ПОСТ, БУДЕТ И ПРАЗДНИК! БЫЛА КРУЧИНА, БУДЕТ И РАДОСТЬ!

ОРИГИНАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

Пасхальный кулич должен быть вкусным и жирным, ведь после длинного поста очень хочется скоромной пищи, а светлый праздник Воскресения Христова разрешает полакомиться вдвойне. Поэтому в солнечные майские дни большинство из нас не думает о диетах.

Кулич – это не просто лакомство, а символ священного хлеба, главное пасхальное блюдо. Этот «хлеб» особенный – очень сдобный и сладкий, как награда за воздержание за много дней Великого поста. Поэтому в тесто для кулича традиционно кладут скоромные продукты: сливочное масло, молоко, яйца и щедро сдабривают его орехами и изюмом. Не отступают

от принятых канонов и кондитеры ЗАО «Карат Плюс», вкладывая в изготовление этого продукта свою изюминку.

— К выпечке пасхального кулича мы подошли неформально и решили готовить его по собственному оригинальному рецепту, — рассказывает **главный технолог предприятия Анна Иванова**.

— Многие хозяйки знают секрет вкусной и рассыпчатой выпечки – и передают его из уст в уста. Мы тоже захотели сделать пасхальный кулич очень вкусным и домашним. Чтобы все, у кого не хватило времени приготовить его дома, получили такое же удовольствие, купив его в магазине. Поэтому наш кулич необычный, мы выпекаем его без дрожжевого теста на кексовой основе. А вместо сметаны используем майонез. Это делает кекс воздушным и рыхлым, придает тесту приятный солнечный оттенок и позволяет долго сохранить свежесть изделия.

В ДЕНЬ ПО ЛОМТИКУ

Покрывает изделие сахарная помадка, которую кондитеры тоже варят сами. Кулич традиционно выпекается с орехами и изюмом. Украшается выпечка разноцветной обсыпкой – она заменяет цветное пшено, которое использовали на заре веков. Буквы ХВ символизируют Христово Воскресение. Соблюдая все христианские каноны, кондитеры «Карат Плюс» ни на шаг не

отступают и еще от одного правила. Тесто для пасхального кулича содержит только натуральное сырье. «Никаких сухих смесей мы не используем», — подтверждает Анна Иванова.

Не менее важная задача, с которой отлично справляется «Карат Плюс», — сохранить вкус и свежесть изделия до семи дней, не дав ему образоваться сухой корочке. Этот срок годности выбран неслучайно. По древней христианской традиции пасхальный кулич едят всю Светлую седмицу, каждый день по одному ломтику. Правило касается не только приготовления, но и вкушения праздничного лакомства. Кулич нарезается поперечными ломтиками, а его верхушка съедается последней и всю неделю служит крышкой для оставшегося кулича.

Отправляясь в магазин, не забудьте подсчитать, сколько куличей потребуется на всю семью. А если вы пригласили гостей, то и каждый гость тоже должен получить по куску. «Карат Плюс» выпекает 600-граммовые куличи, рассчитанные на небольшое семейство.

На изготовление пасхальной продукции дал свое благословение отец Федор из церкви Рождества Христова. Он благословил кондитерские цеха на выпуск праздничного блюда, а теперь, когда куличи выйдут из печи, освятит готовую продукцию. С пасхальным куличом в дом приходит радость и тепло, особенно когда он сделан с любовью к людям. Именно так готовят куличи мастера кондитерской фабрики «Карат Плюс».

Нина БАШКИРОВА



Фирменные магазины «КАРАТ ПЛЮС»:

- г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72
- Московский пр., д. 167
- Съезжинская ул., д. 22 • ул. Есенина, д. 32
- Дальневосточный пр., д. 42
- Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
- Литейный пр., д. 53
- Среднеохтинский пр., д. 2А
- Ленинский пр., д. 76
- пр. Стачек, д. 88 • Вербная ул., д. 12
- ул. Бабушкина, д. 8, корп. 2
- пр. Елизарова, д. 15 • ул. Ленсовета, д. 93
- Каменноостровский пр., д. 14
- ул. Хошимина, д. 11, корп. 1



Масло «ЭКОМИЛК» «Сливочное»

- На Руси издавна лучшие сорта коровьего масла получали из свежих сливок, наполненных ароматом заливных лугов. Продолжая традиции отечественного маслоделия, мы тщательно отбираем сырье и строго контролируем каждый этап изготовления Масла Сливочного. Высокое качество нашего продукта подтверждено стандартом ГОСТ.
- Сливочное масло полезно для здоровья. Оно содержит множество необходимых человеку веществ. В их числе витамины А, D, E, K, а также 20 незаменимых жирных кислот. Названные витамины необходимы человеку для крепости костей, остроты зрения, гладкости кожи и блеска волос.
- Молочный жир содействует усвоению кальция, который в свою очередь отвечает за понижение уровня холестерина в крови. Таким образом, не следует бояться холестерина — масло само «отрегулирует» его уровень.
- Хранить сливочное масло рекомендуется при температуре 10-12° С, в темном месте. В домашних условиях масло следует хранить в холодильнике. Ни в коем случае нельзя хранить сливочное масло в стеклянных масленках — находясь на свету, все витамины в масле теряют свои качества уже в течение первых суток. Чтобы масло не впитывало посторонних запахов, его нужно держать подальше от остро пахнущих предметов и продуктов.