

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

2 КОНКУРС «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

НА ВЫСТАВКЕ
«АГРОРУСЬ»
НАЗОВУТ
ЧЕСТНЫХ
ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ



3 ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕГЛАМЕНТЫ



ПРОДОВОЛЬСТВИЕ
ОСТАЕТСЯ
В ЗОНЕ РИСКА

4 ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

НЕ ТОРОПИСЬ КУПИТЬ КУПОН.
ВОЗМОЖНО, ЭТО ЛОХОТРОН!



10 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ЕСТЬ ЛИ В МАЙОНЕЗЕ
ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА?



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

НЕ ВСЯКОЕ МАСЛО

стр. 6-7

В КАШУ ГОДИТСЯ!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: из десяти образцов сливочного масла четыре оказались грубой подделкой!

В НОМЕРЕ:

ГОЛОВНАЯ БОЛЬ
ВМЕСТО ЧУДО-ПРИБОРА

5

ДЕНЬ ЗНАНИЙ
ДОЛЖЕН БЫТЬ СЛАДКИМ

9

НА ЗАСОЛКУ
СТАНОВИСЬ!

12

КАЧЕСТВО

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ АДМИНИСТРАЦИИ ПЕТРОГРАДСКОГО РАЙОНА г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

День знаний

XIX САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ВКУСНОГРАД

НАКОРМИТЬ ВСЬ ГОРОД РАД!

7 сентября
(суббота)
(Ст. М. «Крестовский остров»)

Начало в 11.00

Приморский парк Победы
парк аттракционов
Диво Остров

- КОНЦЕРТНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
- КОНКУРСЫ И ПРИЗЫ ОТ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
- КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ОТ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ БЕЗ ТОРГОВОЙ НАЦЕНКИ

СЫР В МЫШЕЛОВКЕ

Скидочные сайты — это интернет-ресурсы, на которых размещается информация о различных выгодных акциях и скидках для потребителей. Чтобы получить скидку, нужно зарегистрироваться и купить специальный купон. Далее его необходимо распечатать и предъявить непосредственному исполнителю, который окажет услугу по сниженной цене.

Однако и здесь есть свои подводные камни. Часто купоны обходятся потребителю гораздо дороже, чем в реальности стоит сама услуга или товар. Случаи, когда на период акции сайты совместно с поставщиками умышленно завышали цены, не единичны. Также бывает, что уже в месте оказания услуги клиенту отказывают, хотя он пришел с оплаченным купоном.

Как рассказал ведущий эксперт рынка скидочных купонов в России, руководитель Клуба любителей скидок **Всеволод Туркин**, сегодня пользователи онлайн-дисконтов чаще всего остаются недовольны услугами салонов красоты, парикмахерских, различных центров здоровья. Среди товаров в «черном списке» — низкокачественная китайская продукция.

Лучше обстоит дело со скидками на услуги ресторанов и кафе, культурных учреждений, развлекательных и спортивных заведений. Однако и в этих случаях нельзя терять бдительность в погоне за выгодой.

Впрочем, если потребитель будет действовать грамотно, то вероятность столкнуться с неприятностями сокращается для него в разы. Умелое обращение со скидками приносит опытным пользователям до 30–50% реальной экономии.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — ЗНАЧИТ ВООРУЖЕНИЕ

Чтобы отношения со скидочными сайтами не обернулись для вас головной болью, нужно соблюдать следующие простые правила, говорит Всеволод Туркин.

Совет 1. Перед покупкой купонов обязательно сравните рыночные цены на желаемую услугу. Не стоит заострять внимание на размере указанной на сайте скидки, так как очень часто она оказывается не соответствующей действительности.

Не торопись купить купон! Возможно, это лохотрон!

Сегодня на просторах интернета можно встретить массу негативных отзывов о работе скидочных сайтов. Причем претензии у потребителей возникают как к онлайн-порталам, продающим купоны, так и к непосредственным исполнителям услуг. Редакция «ПК» решила выяснить, как защититься от проблем при покупке скидочных купонов.



Совет 2. Внимательно ознакомьтесь с сайтом поставщика услуги, если таковой имеется. Почтите отзывы о его работе на сторонних порталах, побеседуйте с представителем по телефону, уточните детали акции.

Совет 3. Проверьте репутацию скидочного сайта в интернете по отзывам, изучите публичную оферту. При этом условия использования скидочных купонов стоит воспринимать буквально.

Совет 4. Не торопитесь соглашаться на сверхдешевые предложения. Их нужно проверять особо тщательно, так как есть риск оказаться жертвой мошенничества.

Совет 5. С большой осторожностью относитесь ко всякого рода требованиям поставщика внести дополнительную оплату до или во время получения услуги, если на сайте скидоч об этом заранее не предупреждалось.

— Например, в салоне красоты мастер предлагает клиентке нанести тот или иной компонент в процессе ламинирования волос. Может вовсе не спросить ее согласия или спросить невзначай. А по окончании процедуры при расчете клиенту сообщается о некоей доплате. Большинство, по-прежнему, отдадут деньги. И этим недобросовестные поставщики охотно пользуются. Хотя клиент не должен платить за услугу, которую не заказывал и об условиях которой не был осведомлен заранее. Он имеет полное право отказаться от оплаты, сказать спасибо и уйти. Ответственность в такой ситуации должен нести мастер, который решил подзаработать не совсем честным способом, — говорит В. Туркин.

Совет 6. Если возникли сомнения в качестве рекламируемой услуги или вызывает подозрения сам поставщик, лучше воздержаться от покупки купона. Если же он уже куплен и вы приехали к исполнителю, а опасения до оказания услуги подтвердились, то лучше развернуться и уйти. Неактивированный купон можно вернуть до срока окончания его действия. При этом деньги будут сохранены на вашем персональном балансе внутри сайта для последующих покупок. Также их можно перевести на банковский счет, но это потребует дополнительных времени и сил.

Совет 7. Не покупайте через скидочные сайты никаких подарков, так как в 99% случаев это китайская низкокачественная продукция. Лучше проверить наличие бренда на ресурсе «Яндекс.Маркет». Если там его нет, значит перед вами, скорее всего, подделка. Там же можно увидеть рыночные цены и отзывы на продукцию.

Совет 8. Еще до покупки купона на сайте позвоните поставщику и поинтересуйтесь, можно ли активировать купон после полного оказания услуги. Если получите отрицательный ответ, то и связываться с этим предложением лучше не стоит.

Совет 9. Сначала забронируйте себе место у исполнителя и только после этого оплатите купон. Бывали случаи, когда ждать обещанной услуги людям приходилось несколько месяцев.

— Проявите твердость в отношениях с поставщиком: не соглашайтесь на активацию купона до оказания услуги. Если же купон активируют, а услуга в результате вас не устроит, поставщик может отказаться что-либо возместить, сославшись на то, что деньги выплачены не ему, а скидочному сайту. Далее события начнут развиваться по хорошо известному сценарию: исполнители и скидочный сайт будут перекладывать ответственность друг на друга до тех пор, пока вы не откажетесь.

купки купона. Если же он уже куплен и вы приехали к исполнителю, а опасения до оказания услуги подтвердились, то лучше развернуться и уйти. Неактивированный купон можно вернуть до срока окончания его действия. При этом деньги будут сохранены на вашем персональном балансе внутри сайта для последующих покупок. Также их можно перевести на банковский счет, но это потребует дополнительных времени и сил.

Что касается возврата денежных средств, здесь все опять же упирается в оферту. Также всегда следует помнить, что если продавец оказал вам платную услугу без вашего ведома, то вы можете отказаться от оплаты, согласно пункту 3 статьи 16 Закона РФ «О защите прав потребителей».

Вообще, с каждым случаем нужно разбираться индивидуально. Если требуется квалифицированная юридическая помощь, лучше обратиться в СПб ООП «Общественный контроль», где можно получить консультацию по любым вопросам в сфере защиты прав потребителей по телефону горячей линии: **324-25-80, 324-27-98, 987-56-43** или по электронной почте **spbpotrebittel@yandex.ru**.

Надежда ГОРЧЕВА

ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ЗАСЛУЖИВАЕТ ВАШЕГО ДОВЕРИЯ!

Только натуральные ягоды!

ЕЩЕ ВКУСНЕЕ!

БУДЬ БДИТЕЛЕМ

НЕ ПОПАДАЙТЕСЬ НА УДОЧКУ МОШЕННИКОВ, КОТОРЫЕ ПРОДАЮТ МЕДИЦИНСКИЕ ПРИБОРЫ НА УЛИЦЕ
КУПИТЬ ПРОСТО, ВЕРНУТЬ ТЯЖЕЛО

Прибор представляет собой в основном набор лампочек, шестеренок и спутанных проводов. По мнению юриста СПб ООП «Общественный контроль» Ильи Немерского, самое простое в этом случае — провести экспертизу, которая, скорее всего, покажет, что устройство не выполняет те функции, которые ему приписывают продавцы.

Однако можно пойти менее затратным путем. Пункт 2 статьи 469 Гражданского кодекса РФ гласит, что качественный товар — это товар, пригодный для целей, о которых продавец поставил в известность покупателя. То есть «чудо-прибор» должен выполнять те функции, ради которых пенсионерка его и купила. Но поскольку оказалось, что аппарат противопоказан женщине из-за наличия у нее определенных заболеваний и она не может пользоваться им по назначению, назвать такой товар качественным нельзя.

Пункт 2 статьи 475 Гражданского кодекса РФ гласит, что в случае существенного нарушения требований к качеству товара покупатель вправе от него отказаться. А учитывая, что у пенсионерки на этот счет имеются довольно существенные претензии (несовершенство нельзя устранить, и, более того, прибор несет угрозу жизни и здо-

Как-то раз во двор пенсионерки **Татьяны ДОКУКИНОЙ** пришли люди представительной внешности и предложили приобрести аппарат «Ангел-2», который якобы избавляет от многих болезней. Поддавшись красноречию гостей, женщина отдала за «чудо-прибор» 7890 рублей. Причем перед покупкой **Татьяна Константиновна** сообщила продавцам об имеющихся у нее заболеваниях. Те заверили, что с такими диагнозами аппаратом вполне можно пользоваться. Однако, как оказалось впоследствии, пенсионерку обманули. За помощью она обратилась в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль».

Головная боль вместо «чудо-прибора»

она имеет право его вернуть и потребовать от продавца уплаченные деньги.

Претензия в адрес продавца направлена. СПб ООП «Общественный контроль» готовит исковое заявление в суд.

«ДЭТА» — ВНЕ ЗАКОНА

В интернете можно встретить довольно много негативных отзывов о подобных аппаратах. Помимо «Ангел-2», в их «черном списке» — приборы «Дэта», «Адам-01», «Гамма-7» и другие. Как правило, злоумышленники пытаются сбыть такие «чудо-машины» именно пенсионерам, играя на их доверчивости. Зачастую продавцы представляют сотрудникам органов соцзащиты или медучреждений. Принесенные с собой устройства они позиционируют как лечебные и с помощью сетевого маркетинга. Участники ОПГ сбывали «чудо-приборы» по цене от 20 тысяч рублей за штуку, хотя, по предварительной оценке, себестоимость одного прибора — не более тысячи рублей.

При этом установлено, что прибор «Дэта» и его модификации не могут применяться в медицинской практике на территории России и являются опасными для жизни и здоровья людей.

Надежда ГОРЧЕВА

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬСЯ!


Что делать, если вам нахамили в банке?

ИЗВЕСТНОГО АРТИСТА СЕРГЕЯ ГАМОВА НЕЗАСЛУЖЕННО ОБВИНИЛИ В МОШЕННИЧЕСТВЕ НА ПУБЛИКЕ

18 июня 2013 года актер театра и кино, заслуженный артист России **Сергей ГАМОВ** отправился в Московское отделение Сбербанка Санкт-Петербурга, в котором обслуживается с 2006 года. Однако в проведении приходной кассовой операции ему отказали, заявив, что предоставленный паспорт поддельный, а фотография фальшивая. Обвинения сотрудниками банка были выданы публично, что поставило артиста в весьма неловкое и даже унижительное положение.

Последние семь лет актер обслуживается в Сбербанке, и ни разу за это время к нему не предъявлялись претензии по поводу паспорта. Однако в тот злополучный день контролер-кассир банка оказался достаточно внимательной, чтобы заметить техническую ошибку в удостоверении личности посетителя, но недостаточно тактичной, чтобы решить вопрос деликатно.

— Изучив мой паспорт, сотрудница банка во всеуслышание заявила, что он у меня фальшивый, чем привлекла внимание многочисленных клиентов, находящихся в зале.

Артиста такие слова шокировали: обвинение в фальсификации он услышал впервые. Однако операционистка привела весомый аргумент. В документе был указан код подразделения «662-001», а на гербовой печати — «663-001». Сотрудница банка сообщила, что обязана изъять паспорт и вызвать полицию. В обслуживании **Гамова**, естественно, отказала.

Разгневанный артист обратился к администрации отделения. В кабинете руководителя он высказал свое возмущение.

— Я — публичный человек, сотни моих фотографий размещены в интернете, а меня прилюдно обвиняют, что паспорт поддельный, фото фальшивое! — возмущается актер. — Ведь можно решать такие вопросы цивилизованным образом, проявляя тактичность, а не подвергать клиентов публичному унижению.

В итоге **Гамов** потратил на визит в банк почти полтора часа вместо привычных 15 минут. Приходную операцию артисту все-таки произвели, но посоветовали поменять бракованный паспорт. Таким **Гамов** занялся незамедлительно, а также направил письменную жалобу в Управление претензионной работы ОАО «Сбербанк России». Ему пришел обнадеживающий ответ, что кредитное учреждение принимает меры по улучшению качества обслуживания клиентов.

Комментарий юриста СПб ООП «Общественный контроль» Ильи Немерского:
 — С точки зрения профессиональных обязанностей сотрудница банка все сделала правильно: заметила ошибку, приняла меры. Другое дело, она забыла о банальной тактичности, что в таких заведениях, как Сбербанк, насколько я знаю, недопустимо. Прилюдные обвинения клиента в мошенничестве вряд ли согласуются с должностной инструкцией. Можно было пригласить человека в отдельный кабинет и уже там разобраться в ситуации.

Обращение с жалобой в управление банка обоснованно, но лучше также оставлять запись в жалобной книге, поскольку именно ее проверяют надзорные органы. Обратная связь — это тот механизм, благодаря которому поставщики услуг могут выстроить грамотную внутреннюю политику и улучшить свой сервис.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Образцы сливочного масла, которые забраковала испытательная лаборатория ФБУ «Тест-С. -Петербург»...

МОЛОЧНЫЙ ЖИР ПРОПАЛ БЕЗ ВЕСТИ

Сливочным маслом может называться продукт, который содержит только молочный жир коровьего молока. Но некоторые производители...

МАСЛО НЕ ПАХНЕТ, А ВЛАЖНОСТЬ — КАК В ТРОПИКАХ

Сливочный вкус с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет — от белого до желтого, равномерный по всей массе...

«Наличие пустот свидетельствует о недостаточной плотной структуре масла. Это может послужить причиной его порчи, развития плесени...

НЕ ВСЯКОЕ МАСЛО В КАШУ ГОДИТСЯ!

По результатам проверки Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», 4 из 10 образцов сливочного масла, закупленных в торговых сетях города, оказались фальсификатом, один образец — повышенной влажности.

прогорклый, связанный с порчей жира», — говорит Людмила ЗАБОДАЛОВА, профессор, зав. кафедрой технологии молока и пищевой биотехнологии...

Соответствовать ГОСТу должна и массовая доля влаги. Но во всех пяти забракованных образцах она была превышена на 0,8–10%. Чем больше в масле влаги, тем, соответственно, меньше жира...

Чуть больше влаги, чем положено (17,2%), оказалось и во входящем в «нестандартную пачку» образце масла «Традиционное» от ООО «Ивмолокопродукт»...

НЕ СЛЕДЯТ ИЛИ ЗАКРЫВАЮТ ГЛАЗА?

По словам начальника отдела контроля качества товаров формата «Дискаунтер»

Северо-Западного дивизиона X5 Retail Group Елены САВОСТЬЯНОВОЙ, в случае сомнения в качестве поступившей партии продукции торговая сеть немедленно отправляет на экспертизу пробы...

Контроль качества должен осуществляться и непосредственно «с полок магазинов». «Бывало такое, что в ходе мероприятий по контролю качества выявляется фальсификат, — рассказывает Елена САВОСТЬЯНОВА...

ЦЕНА ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

По словам заместителя генерального директора одной из петербургских компаний, производящих сливочное масло, Сергея ДРОЗДОВА, сырье для фасовки этого продукта в больших объемах в России найти не просто...

союза). Многие производители начали закупаться в Новой Зеландии, Австралии, Аргентине. Но масло из этих стран тоже недешево и поступает нерегулярно.

Рыночная конъюнктура, а также рост курса доллара и евро привели к росту цен на сливочное масло. Так что крайне низкая цена на этот продукт должна потребителя насторожить.

Информация о результатах независимой проверки образцов сливочного масла 17 июня поступила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. На день сдачи номера в печать (13.08.2013 г.) ответа пока не последовало.

ПРЕСТУПЛЕНИЕ БЕЗ НАКАЗАНИЯ

Одна треть образцов сливочного масла — фальсификат. Таков результат экспертизы «Общественного контроля». В прошлом году подделками было признано еще больше образцов — 60%.



потребителей. «Существующие штрафы за это в России настолько малы, что если обнаружится фальсификат, то полученная прибыль от его продажи с лихвой окупит штраф», — рассуждает Сергей ДРОЗДОВ.

Анна КНЯЗЬЕВА

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.

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

— Тот факт, что одна из компаний-участниц проведенной экспертизы почти «дотянула» свою продукцию до ГОСТа, является доказательством эффективности работы «Общественного контроля». Тем не менее вызывает тревогу то, что ряд компаний выдает свою продукцию за натуральное сливочное масло...

Результаты проверки говорят о том, что торговые организации должны более взвешенно и ответственно подходить к выбору поставщиков, ориентируясь не только на наиболее низкую цену или выгодные условия, но и на репутацию производителя.

Advertisement for BALTIYSKIY BEREG products including fish oil capsules, anchovies, and salmon fillets. Text: Для тех, кто любит рыбу!

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА СЛИВОЧНОГО



Table with 10 columns and 12 rows detailing the results of butter quality control. Columns include manufacturer, date, mass, price, location, and various quality indicators like consistency, color, and fat content.

Advertisement for 'Mitt Star' baby food. Text: ШКОЛЬНЫЙ ЗАВТРАК. Самый полезный завтрак для детей — безусловно, каша, а самый вкусный — сосиски! Вряд ли найдете ребенка, который бы их не любил.

СОВЕТЫ «ПК»

КАК НЕ НАРВАТЬСЯ НА ФАЛЬСИФИКАТ
• Чтобы узнать о подделках в магазинах, зайдите на сайт газеты «Петербургское качество» www.petkach.spb.ru.

- Выбирайте производителя сливочного масла, который на рынке работает давно, известен вам не первый год и на которого не было жалоб от ваших знакомых или соседей.
• Избегайте покупать сливочное масло в упаковке с безликим дизайном (1–2 цвета, отсутствие яркого, запоминающегося логотипа или торгового знака).

АЛЬТЕРНАТИВА БУЛОЧКАМ И БУТЕРБРОДАМ

Пищевой рацион малыша, которого мама собирает в детсад или школу, должен быть продуман до мелочей. Большое внимание врачи советуют уделять завтраку. Ведь ребенку предстоит большие умственные, эмоциональные и физические нагрузки.

ЕДА В РИТМЕ ЖИЗНИ

Компания «Мит Стар» изготавливает сосиски только из мяса высшего сорта и без консервантов, а сосиски для детей «Карпуз» выпускает в миниатюрном виде и с при-

влекательным для детей дизайном оболочки. Их удобно подавать не только в вареном виде, но и обжаренными, например, с тушеной капустой. После такого полноценного завтрака родители могут не переживать за работоспособность и здоровье малыша.

Любителям сосисок не стоит забывать и о традиционном ассортименте, рассчитанном на самого требовательного гурмана: «Молочные» и «Венские», «Сливочные» и «Русские», «Молочные оригинальные» и «Тирольские» с сыром, а также «Особые» без растительных белков и глютеня удовлетворят потребностям и вкусам самого взыскательного потребителя.

Людмила ДЕМИНА

Великолукский Мясокомбинат

Качество услуг под контролем!



Магазины фирменной сети «Великолукский мясокомбинат» давно заняли прочную позицию на рынке услуг по продаже мясных продуктов во многих городах России и одной из основных задач всегда ставили стабильное улучшение качества оказываемых услуг, всегда пытались предугадать потребности своих клиентов, зачастую даже опережая их желания. Так магазины сети постепенно приобрели формат магазинов «у дома» и уже завоевали доверие многих постоянных клиентов, которые всегда рады полакомиться мясными вкусностями и угостить ими своих близких.

Причин привязанности к любимой марке довольно много:

- во-первых, личный добродушный прием за прилавком знакомого продавца никогда не сравнится с «холодным» обслуживанием в супермаркетах;
- во-вторых, качество продаваемых продуктов всегда держит марку с большой буквы;
- в-третьих, производитель часто может похвалиться продуктами новинками, произведенными исключительно из парного и охлажденного мяса. И много других причин.

Кроме того, обслуживание неизменно улучшается с каждым годом и не останавливается на достигнутом. В этом году нововведением стала служба клиентской поддержки, благодаря которой фирма сможет получать обратную связь от своих клиентов. Теперь каждый желающий сможет задать интересующий вопрос, отправить замечания или донести слова благодарности. Информацию возможно донести любыми удобными способами: обратившись по телефону горячей линии, оставив сообщение в специальной форме на официальном сайте компании, написав в официальной группе социальной сети «В контакте» или на адрес электронной почты.

Сотрудники всегда будут рады предоставить вам оперативную информацию, ответить на интересующие вопросы, по всем обращениям будет проведено детальное рассмотрение, подготовлено техническое заключение и принято согласованное решение.

телефон горячей линии: **8 (812) 438-20-21**
www.vlmc.spb.ru

группа в контакте: vk.com/vlmcspb | электронная почта: info@vlmc.spb.ru

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

СТРАТЕГИЧЕСКИЙ ПРОДУКТ

В эпоху продовольственного дефицита, которую многие помнят, как кошмарный сон, домохозяйки делали запасы сами – солили, тушили, консервировали. Природно-заготовленные впрок и тушеное мясо. Сегодня многие вспоминают, какой тушенка была в советские годы – вкусная, сытная, ароматная, а главное – в ней было мясо. Начиная с 90-х, тушенка стала уже не та: вместо мяса в консервах появились соя и обрезки. В результате многие петербуржцы отказались от любимого продукта. А некоторые из них, засучив рукава, принялись за дело, переписывая друг у друга рецепты популярного продукта.

Несмотря на то, что тушенку высокого качества сегодня можно найти в магазинах, ряд петербуржцев продолжают экспериментировать дома. Конечно, приготовленная заботливыми руками хозяйки пища всегда вкуснее. Но тут случай особый. Надо знать не только кулинарные премудрости, но и соблюдать меры санитарной безопасности. Достаточно негерметично закрыть банку, чтобы продукция стала опасной для здоровья человека.

ТУШЕНКА СВОИМИ РУКАМИ

Если вас не испугали наши предостережения, попробуйте сделать мясные консервы самостоятельно!

Существует несколько способов приготовления мясной тушенки в домашних условиях. Чаще всего ее готовят прямо в стеклянных банках, в духовке. Более простой способ – тушение мяса в кастрюле с последующим закатыванием в банки. Оба варианта занимают много времени – как правило, весь день.

Давайте просчитаем вариант попроще. Для этого надо купить бесконтактную говядину или свинину вы-

ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ

сокого качества, ни в коем случае не мороженую. Помните, что за время тушения уваривается около 40% мяса, поэтому вырезку берем с запасом. На четыре 450-граммовые банки потребуются 2,5 кг мяса (примерно около 1 тыс. руб.).

Затем тушеное мясо заливаем жиром, чтобы оно не испортилось. Для этой операции подойдет свиное сало – 500 г (около 100 руб.).

Далее куски вымытого мяса кладем в сухую кастрюлю, посыпав солью и

содержит достаточно влаги, поэтому воды добавлять не надо. А в самом конце постоянно перемешивать, чтобы мясо не подгорело.

Пока мясо тушится, займемся стерилизацией банок. Вымоем тару ставим в большую кастрюлю с водой и кипятим на медленном огне в течение 15 минут. То же самое проделываем с крышками.

Тухим мясо не менее шести часов, периодически его перемешивая. За

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Выбираем пот со лба и идем спать, как правило, уже под утро. А на следующий день подсчитываем результат.

Мы занимались консервированием весь день, затратив примерно 1100 руб. на приготовление четырех банок тушенки. Себестоимость одной банки получилась 260 руб. И это не считая затраченной электроэнергии или газа, а также собственного драгоценного времени и сил!

Увы, такой подвиг можно позволить себе не часто. Да и стоит ли, когда в магазинах (правда, не во всех) можно найти такую же настоящую тушенку, изготовленную в Новгородской области, в г. Старая Русса под торговой маркой «Честный продукт».

Цена ее не будет низкой. Однако, благодаря промышленному производству и оптовым ценам на сырье, стоимость банки 325 г не превышает 140 руб. Тушенка ТМ «Честный продукт» делается по тому же домашнему рецепту, а мяسو производитель берет из собственного фермерского хозяйства.

Так что же выгоднее – готовить тушенку самому или купить ее в магазине? Решайте, конечно, сами! Но все-таки если вы цените настоящее консервированное мясо, а готовите его самому у вас нет времени и возможности, зайдите на сайт компании-производителя **www.rus-tushenka.ru** и узнайте, в каком магазине можно купить первоклассную тушенку «Честный продукт» прямо сейчас.

Нина БАШКИРОВА

ПОКУПАТЬ В МАГАЗИНЕ ИЛИ ДЕЛАТЬ САМОМУ?

В розничной торговле не всегда можно найти мясные консервы, которые отвечают вашим запросам. Поэтому некоторые хозяйки предпочитают делать тушенку самостоятельно. Однако домашние продукты заготовки отнимают много времени и сил. Корреспондент «ПК» решила выяснить, что выгоднее – готовить мясные консервы дома или все-таки найти качественную тушенку в супермаркете?

ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ www.petkach.spb.ru **324-25-80, 324-27-98, 987-56-43**

День знаний должен быть сладким!

УДИВИТЕ МАЛЫША!

Кондитеры знаменитого петербургского комбината «Невские берега» всегда готовы помочь подготовиться к этому торжественному для любого школьника событию. В фирменных магазинах комбината вы найдете торты на любой вкус и возраст. В ассортименте компании есть даже специально разработанные торты для первоклашек.

«Улететь на небо» – приговаривают малыши, посадив божью коровку на свою ладошку. Такое название получил тортик, выполненный в виде этого симпатичного насекомого. Сладкая божья коровка – почти как настоящая, только большая, съедобная и очень вкусная. Ее круглая спинка изготовлена из домаш-

него бисквита на медовой основе и прослоена сливками с клубничным конфином. Верх торта покрыт клубничным крем-филом, а пятнышки на крыльях выложены маленькими круглыми шоколадками. Сливочным и шоколадным кремом украшены другие части композиции. Божья коровка расположена на зеленой травке. Когда она «уплетит», растаяв во рту у маленьких сладкоежек, можно приступить к не менее вкусной «травке». Каждый первоклашка удивится и обрадуется такому угощению.

А вот еще один сладкий подарок для школьников – «Усатый-полосатый». Это торт-львенок. Его веселая мордочка выполнена из нежного сметанного бисквита, который прослоен кремом на биоогурце с персиками и мандаринами. Изделие украшено сливками, декор-гелями, меренгами и шоколадным сливочным кремом. И забавный ежик, который несет на иголках свои запасы – грибы, яблоко и... цветочек. Фигурки на спинке ежа выполнены из сливочного крема и буше, покрытого клубничным наполнителем. А сам «еж» изготовлен из домашнего бисквита с какао, прослоенного кремом из сливок с шоколадом. Торт называется «На опушке».

ЛЮБИМАЯ ИГРУШКА ИЗ БИСКВИТА И ШОКОЛАДА

Если вам хочется поставить на праздничный стол более оригинальный торт, его можно выбрать из каталога и заказать как минимум за три дня. Например, «Кораблик» для будущих капитанов или тех, кто увлечен пиратскими приключениями. Домашний бисквит прослоен сливочным кремом со сгущенным молоком и дробленным грецким орехом. Покрыт торт сахарной мастикой и украшен сливочным и шоколадным кремом.

Маленьким гончицам придется по душе торт «Машинка». Его основа – белый бисквит со сметанным ванильным кремом и вишневой начинкой. Девочкам-мечтательницам

подарите волшебную «Карету», наполненную из белого бисквита с нежными сливками и клубничной начинкой. А любительницам кукол – «Аленушку» на медово-песочной и воздушной основе, прослоенной сливочным кремом с вареной сгущенкой, малиновым конфином и ягодами малины.

Очень красивые и оригинальные торты «Клоунада» и «Курочка Ряба». А торт «Медвежонок» – вылитый мишка, только из бисквита с вареной сгущенкой. Чтобы получилась такая красивая сладкая «игрушка», кондитеры использо-

вали жареную кокосовую стружку, марципан и сахарную мастику.

НА ДОБУРУЮ ПАМЯТЬ

Можно обрадовать малыша и более эксклюзивным изделием, заказав сладкий сюрприз с веселым поздравлением. Выберите и рисуйте, комбинируйте и фантазируйте. Мастер воплотит любую вашу выдумку!

Но если вы думаете, что сладкие сюрпризы любят только малыши, то, конечно, ошибаетесь. Удивить и обрадовать можно не только первоклашку, но и серьезного старшесластее. Десятки «взрослых» вариантов оформления тортов вы найдете в каталоге кондитерского комбината «Невские берега». А если обратитесь к профессионалам с собственным эскизом, будете приятно удивлены. Ведь очень часто заказчики эксклюзивных тортов не узнают воплощение своих замыслов – настолько кондитеры превосходят их ожидания. Жаль, что живут эти сладкие композиции недолго. Но в памяти и на фотографиях они останутся навсегда, символизируя гармонию и счастье в вашем доме.

Екатерина ЛОВЕИКО
Торты на заказ: (812) 323-31-88; www.cake-shop.spb.ru.

Как выбрать правильное мороженое?

ТОЛЬКО МОЛОЧНЫЙ ЖИР

Как рассказал директор ООО «Десерт Фэнтези» Юрий Седых, в первую очередь внимание нужно обращать на состав продукта. В настоящее мороженое нет места растительным жирам и маслам. Оно должно быть изготовлено только из натурального коровьего молока и сливочного масла.

К сожалению, недобросовестные производители зачастую вводят потребителям в заблуждение, предлагая под видом мороженого, выпущенного в соответствии с ГОСТом, суррогат на основе пальмового и кокосового масел.

Отведать порцию такого мороженого – все равно что съесть кусок пластилина. Ведь пальмовое масло плавится при температуре от 39 до 42 °C, а нормальная температура тела человека 36,6 °C. Нерастаявшая масса тропического заменителя молочного жира оседает на стенках наших сосудов, что ведет к преждевременному старению организма и целому вороху заболеваний – от ишемической болезни сердца до онкологических проблем.

Думают ли при этом производители о здоровье своих потребителей? Скорее – о собственной прибыли. Ведь растительные жиры

ЛЕТО В КОМПАНИИ «ХРУСТАЧКО»

Конкуренция мороженому «Гигантер» может составить только вафельный рожек «Хрустаччо» SUPER торговой марки «Глав Холод». Вес пломбира в сахарном рожке составляет 130 грамм!

«Хрустаччо» изготавливается только из свежего молока. Нежнейший пломбир обволакивает толстый шоколадно-трюфельный стержень, а сам рожек пропитывается шоколадом. Любый ребенок, как, впрочем, и взрослый, мечтает провести лето в компании с «Хрустаччо».

Если вы сомневаетесь в своих способностях осилить суперпорцию

Условия хранения

Специалисты предупреждают, что при выборе мороженого потребителям следует обращать внимание на целостность упаковки. Если мороженое деформировано, значит, продукт был заморожен повторно.

«Десерт Фэнтези» хранит мороженое на специальном складе, оборудованном по последнему слову техники. Собственный автопарк рефрижераторов обеспечивает доставку мороженого в точки продаж с соблюдением необходимого температурного режима.

Кроме того, компания-дистрибьютор обеспечивает продавцов своей продукции специализированными холодильными ларями, что гарантирует сохранность вкуса мороженого и привлекательного его внешнего вида.

Нелли МЕЛЬНИК

Дополнительную информацию о компании вы можете получить по тел. (812) 371-85-20 или на сайте www.dessert-fantasy.ru.

ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ www.petkach.spb.ru **324-25-80, 324-27-98, 987-56-43**

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Российские изготовители перепелиных яиц заявляют, что не поставляют свою продукцию изготовителям майонезов! Так используются ли перепелиные яйца при производстве разрекламированных майонезов или майонезные короли нас опять вводят в заблуждение, побуждая покупать продукт, в котором нет обещанной пользы?

ПЕРЕПЕЛА РАСТВОРИЛИСЬ В МАЙОНЕЗЕ!



ЭКСПЕРТЫ НЕ СМОГЛИ НАЙТИ ДНК ПЕРЕПЕЛОВ В МАЙОНЕЗАХ НА ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯЙЦАХ ИЗВЕСТНЫХ ТОРГОВЫХ МАРК: «МАХЕЕВЪ», «СЛОБОДА», «ВКУСНОТЕКА» И «MR. RICCO»

Чтобы ответить на этот вопрос, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» приобрела в магазине «Ашан» (Санкт-Петербург) образцы четырех наиболее популярных марок майонезов «на перепелиных яйцах» и направила их на исследование сразу в две крупные московские лаборатории. Оказалось, что только в столице сегодня могут определить наличие ДНК перепелов в пищевых продуктах.

Результаты экспертизы оказались шокирующими: ни в одном из образцов две аккредитованные испытательные лаборатории не смогли обнаружить ДНК перепелов, а три образцы из четырех, согласно ГОСТ Р 53590-2009, и вовсе нельзя назвать майонезами!

МАЙОНЕЗНЫЙ СОУС ВЫДАЛИ ЗА МАЙОНЕЗ

Независимо друг от друга исследования проводили «Национальный центр экспертизы» (Москва) и испытательный лабораторный центр ГНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» (ВНИИПП) РАСХН (Московская область).

В первом учреждении майонезы проверялись исключительно на наличие ДНК перепелов, во втором — изучался более широкий спектр параметров. Специалисты искали не только видоспецифичные фрагменты ДНК перепелов и кур, но и определяли массовую долю яичных про-



дуктов в пересчете на сухой яичный желток, массовую долю влаги, кислотность, наличие сорбиновой кислоты.

В результате ни одна лаборатория не установила в представленных образцах ДНК перепелов, зато ВНИИПП выявил в трех из четырех образцах майонезов («Слобода», «Вкуснотека» и «Mr. Ricco») ДНК кур! То есть яичпродукты, скорее всего, там были, но

не перепелиные, а обычные, куриные! Такой вывод напрашивается сам собой.

Результаты по такому важному показателю, как массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой яичный желток, удивили не меньше. Согласно нормативу ГОСТ Р 53590-2009, по которому изготовлены все четыре майонеза, массовая доля яичпродуктов должна составлять не менее 1%. Но только

один из исследованных образцов оказался соответствующим этому требованию — ТМ «Вкуснотека» (1,16%).

В майонезе «Mr. Ricco» эксперты обнаружили 0,90% яичных продуктов, в ТМ «Слобода» — 0,86%, а в ТМ «Махеев» — всего 0,69%. Таким образом, согласно указанному ГОСТу, это не майонезы, а майонезные соусы. Эх, все-таки обманывают нашего брата, потребителя!

А что же образец майонеза ТМ «Махеев»? В нем единственным не оказалось ни ДНК перепелов, ни ДНК кур. Однако все-таки 0,69% яичных продуктов, как указано в протоколе испытаний, обнаружено было. Мистика, да и только!

МАЙОНЕЗ БЕЗ ЯИЦ?

Завесу, скрывающую «майонезную тайну», приоткрыл заведующий лабораторией физико-химических исследований ИЛЦ ВНИИПП Юрий Красков.

— По ГОСТу содержание яичного желтка в майонезе определяется косвенно по содержанию фосфолипидов, которых в яичном желтке очень много. Поэтому, если в майонезе добавить фосфолипиды другого происхождения (например, соевый лецитин), то используемая методика покажет наличие в майонезе определенного количества яичного желтка, хотя его там может не быть совсем.

Собеседник газеты не исключает, что в целях экономии при производстве майонеза «Махеев» использовались пищевые добавки, которые отчасти заменили яичный компонент. Например, для этого хорошо подходят эмульгаторы, которые помогают добиться нужной консистенции продукта.

В то же время Ю. Красков подчеркивает, что любой метод лабораторной экспертизы имеет ограничения, поэтому со 100%-ной уверенностью сказать о том, что производители не использовали перепелиные яйца, нельзя. Скорее всего, перепелиные яичные компоненты применялись в весьма скудном количестве, хотя не исключено, что без них и вовсе обошлись.

— Что касается майонеза «Махеев», то, видимо, производители не доложили туда куриных яичных желтков в целом, поэтому мы и не смогли установить ни ДНК перепелов, ни ДНК кур. Вообще яичные компоненты даже в лабораторных условиях очень трудно определяются, поскольку яйцо — это по сути одна клетка, а генетического материала в одной клетке очень мало.

Специалисты «Национального центра экспертизы» также сослались на ограниченные возможности лабораторного метода. Они предположили, что целевая ДНК могла деградировать в кислой среде многокомпонентного состава образцов майонезов. К тому же ДНК в яйцах содержится практически только на поверхности скорлупы и клетках зародышевого диска желтка (при условии, что началось деление оплодотворенной яйцеклетки). Если при производстве майонеза использовался, например, только белок яйца или в основном белок яйца, то содержание ДНК в образце окажется недостаточным для ее выявления молекулярными методами.

НЕОБЪЯСНИМЫЕ ЦЕНЫ

Также «Общественный контроль» сравнил стоимость приобретенных образцов майонезов. Дороже всех обошелся майонез «Mr. Ricco» (43,60 рубля за 420 граммов).



нез «Mr. Ricco» (43,60 рубля за 420 граммов). 380-граммовый пакетик майонеза «Слобода» стоил 37,50 рубля, примерно такие же по массе упаковки «Вкуснотека» и «Махеев» — 26,50 рубля и 25,20 рубля соответственно.

Но мы помним, что самый затратный для семейного бюджета майонез «Mr. Ricco» обделен яичными продуктами. А кроме того, гарантировать, что в нем содержатся перепелиные яйца, эксперты не могут.

В то же время в своем ответе на запрос «Общественного контроля» представители предприятия-изготовителя (ОАО «Казанский жировой комбинат») указали, что при производстве майонеза «Mr. Ricco» используются только свежие перепелиные яйца в жидком виде. «Никаких заменителей или продуктов переработки перепелиных яиц в рецептуре майонеза не предусмотрено», — говорится в официальном письме.

Хотелось бы поверить производителю на слово, однако сообщить о количестве перепелиных яиц в майонезе в процентах предприятие отказалось, назвав эту информацию коммерческой тайной.

Теперь обратим внимание на майонез «Вкуснотека» Ногинского пищевого комбината. Он стоит на третьем месте по дороговизне, хотя это единственный из четырех образцов, в котором хватает яичных продуктов и который, согласно ГОСТу, имеет право называться майонезом.

Возникает вопрос: чем руководствуются в своей ценовой политике производители майонезов? Но это, скорее всего, тоже относится к коммерческой тайне. Можно лишь предположить, что экономия в составе «перепелиного» майонеза Казанский жировой комбинат несет большие траты на рекламу своего продукта.

ВОЛШЕБНЫЕ СРОКИ

Еще один параметр, который обычно волнует потребителей, забота о своем здоровье, — наличие консервантов. ОАО «Эфко» на упаковке своего майонеза «Слобода» заявляет, что в нем нет консервантов. Эксперты проверили: сорбиновой кислоты, которую в составе заявили изготовители, действительно нет. То есть можно сказать, что этот майонез более «натуральный». Вероятно, поэтому он стоит на втором месте по дороговизне. Срок годности продукта составляет всего 90 суток при температуре от 0 до плюс 10 градусов и 30 суток при

температуре свыше 10–18 градусов, тогда как майонезы «Mr. Ricco», «Вкуснотека» и «Махеев» могут храниться 180 суток при соблюдении температурных режимов, указанных на упаковках. Производители честно указали в их составе консерванты.

ПРЕДЬЯВИТЕ ВАШИ ЯЙЦА!

Отдадим должное юридической грамотности наших изготовителей. Все четыре предприятия в устных и письменных ответах «Общественному контролю» заявили о том, что способы и технологии производства майонезов являются их личными разработками и имеют конфиденциальный статус.

Представители Казанского жирового комбината выразили недоожинную обеспокоенность результатами лабораторных исследований. Гендиректор Дмитрий Зинуров поставил под сомнение достоверность полученных данных, заявил о намерении провести собственную проверку, а также пообещал, что сообщит о ее результатах.

«Общественный контроль» со своей стороны предлагает всем четырем изготовителям представить потребителям публичные доказательства использования перепелиных яиц при производстве майонезов. Сделать это проще простого, было бы желание! Например, можно на своих официальных сайтах разместить перечень поставщиков перепелиных яиц и средние объемы закупок, фото- и видеоматериалы о поступлении перепелиных яиц на производство. Можно также на сайты выложить ролик, из которого было бы видно, какие именно яйца поступают на производство.

Пока доказательств таких нет, потребители вправе подвергать сомнению рекламные заявления майонезных королей, продвигающих на рынке майонезы «на перепелиных яйцах», и более осмысленно принимать решения о покупке того или иного продукта.

«Общественный контроль» уже направил материалы своей проверки в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и обязательно проинформирует потребителей о ее результатах, а также о реакции изготовителей, если она, конечно, последует.

Надежда ГОРЧЕВА



СПРАВКА «ПК»

Средняя отпускная цена перепелиных яиц сегодня ниже куриных яиц примерно на 10 рублей за десяток. Но по массе одно куриное яйцо соответствует 4–5 перепелиным. То есть, если считать по весу, перепелиные яйца дороже куриных в 2,5–3 раза.

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

Максим Вонский, старший научный сотрудник Института цитологии РАН, заведующий межлабораторным сектором биомедицинских технологий:

— Очевидно, что количество желтков перепелиных яиц в майонезе не превышает содержания желтков куриных яиц. Учитывая меньший объем желтка, даже если к одному куриному желтку добавляется один перепелиный, прописанный в ГОСТах методика подработки пробы не может обеспечить выявление перепелиной ДНК в майонезах.

Вот если бы при производстве использовали только перепелиные яйца, тогда, скорее всего, выявление ДНК перепелов было бы возможно. Однако цена такого майонеза, боюсь, была бы неуманной. В общем, чтобы найти следы перепелиных яиц гостовой процедурой, нужно увеличить процесс выделение ДНК на порядок-два и тогда уже делать выводы о добросовестности производителя.

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.

БЛИЦ-ОПРОС

— Можно ли говорить об особой пользе таких майонезов, если яичных компонентов в продукте «кот наплакал», а ДНК перепелов и след простыл?

— Перепелиные яйца, безусловно, полезны для людей всех возрастов, и майонез, приготовленный с их использованием, также ценен, — отметил генеральный директор ООО «Леоптицентр» Юрий Трусов. — Однако, исходя из результатов проведенных экспертиз, в наличии ДНК перепелов в образцах четырех майонезов приходится сомневаться. Поэтому говорить о «повышенной пользе» такой продукции я бы не стал. Сейчас многие изготовители майонезов используют в производстве так называемые сухие компаунд-смеси, в которых должен присутствовать в определенном количестве порошок куриных яиц. Такие смеси значительно дешевле яичного порошка, что позволяет производителям майонезов получать дополнительную прибыль.

Advertisement for 'AGROPUS' exhibition featuring text and images of exhibition stands and people.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Санкт-Петербургский молочный завод «ПИСКАРЕВСКИЙ» продолжает обновлять упаковки своих молочных продуктов. Теперь изображение цветущего клевера украшает также баночки со сметаной и зерненым творогом. Благодаря единому стилю оформления и яркой цветовой гамме потребителям будет проще заметить на полках магазинов любимую продукцию.



СМЕТАНА И ТВОРОГ ЗЕРНЕННЫЙ — В НОВОЙ УПАКОВКЕ

ВКУСНАЯ ПРОФИЛАКТИКА

Пользу молочных продуктов трудно переоценить. Они не только поддерживают и укрепляют здоровье, но и дарят нам ни с чем не сравнимый вкус. Свежее молоко, бодрящий кефир, густая сметана, нежный творог запросто могут поднять настроение. А о том, как все это важно в детском питании, диетологи не устанут повторять никогда. Эти продукты — кладовый необходимый человеческому организму белков, аминокислот, жиров, витаминов и других полезных элементов.

Однако, чтобы продукт принес организму максимальную пользу, нужны определенные условия производства: качественное сырье, современное оборудование, технологии, позволяющие максимально сохранить натуральность продукции. Именно так строит свою работу Пискаревский молочный завод. Задача предприятия — наполнение рынка высококачественными продуктами, с которыми напрямую связаны здоровье и жизненная сила человека.

Во-первых, молоко-сырье поставляется из хозяйств Ленинградской области, что позволяет в кратчайшие сроки доставить его на завод и произвести продукцию, сохраняя полезные свойства молока. Во-вторых, заботясь о натуральности, предприятие использует метод щадящей пастеризации, при котором в молоке гибнет патогенная микрофлора, а все полезные компоненты — молочнокислые бактерии, витамины, минеральные и органические соли,

микроэлементы — остаются. Срок хранения такого «живого» молока составляет 5–7 суток. И в-третьих, завод уделяет большое внимание упаковке, чтобы защитить свою продукцию от факторов риска, а также сделать ее привлекательной для покупателя.

СМЕТАНА И ТВОРОГ — ПО ОБНОВКЕ

Сметана Пискаревского молочного завода, как и ряд других продуктов, стала выпускаться в яркой упаковке с изображением цветущего клевера. К голубой гамме добавились розовый и зеленый цвета, что сделало стаканчик более красочным. Такой же дизайн приобрела и упаковка творога, которую раньше отличал лишь желтый цвет. Таким образом, сегодня в едином стиле оформлена вся линия молочной продукции завода: молоко, кефир, биокефир, бийоженка, йогурты, сметана, творог. Этот список планируется расширять и дальше.

СИМВОЛ КАЧЕСТВА

На упаковке каждого из продуктов Пискаревского молочного завода можно заметить отличительный знак — треугольник, в середине которого находится клевер — символ предприятия. Этот цветок — излюбленное лакомство коров, поэтому именно его компания сделала щадящей пастеризации, при котором в молоке гибнет патогенная микрофлора, а все полезные компоненты — молочнокислые бактерии, витамины, минеральные и органические соли,



Надежда ГОРЧЕВА

ДОМАШНЯЯ КУХНЯ


Летом мы забываем вкус соленых огурцов и квашеной капусты, переходя на свежие фрукты и овощи. А как хочется чего-нибудь остренького и пикантного! «ФАБРИКА ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ», расположенная в Ломоносовском районе Ленинградской области, открыла сезон свежих заготовок. Совсем скоро в продаже появятся первые малосольные огурчики и соленые огурцы нового урожая.



НА ЗАСОЛКУ СТАНОВИСЬ!

ОДА СОЛЕНИМ ОГУРЦАМ

Хотя огурец на 99% состоит из воды, он содержит большое количество минеральных веществ. Одно из них йод, необходимый нашему организму для нормальной работы щитовидной железы. Не менее важны для здоровья калий, фосфор, кальций, магний, железо, цинк, витамины С, В1, В2, В5, В6, РР, Е, а также провитамин А. Все эти полезные вещества можно сохранить только в том случае, если правильно засолить огурцы. Однако для заготовки огурцов без уксуса требует-

ся много времени. Поэтому даже опытные хозяйки в последнее время стали отказываться от этих хлопот, предпочитая приобретать различные соленья «**Фабрики домашних солений**» в магазинах города.

СОЛЯТ ПО-ДОМАШНЕМУ

Специалисты компании солят огурцы старинным деревенским способом, как говорят сами — «по бабушкиным рецептам». В таких огурчиках содержится большое количество клетчатки и витаминов. К тому же в процессе брожения в огурцах вырабатывается молочная кислота, которая регулирует кровяное давление, улучшает кровоснабжение сосудов и поддерживает процессы пищеварения.

Начиная с июня из урожайной Краснодарской области на фабрику поступают крепкие и ароматные огурцы. Это и корнишоны, и длинные плоды и аккуратные огурчики среднего размера. Все сырье на предприятии тщательно сортируют и отправляют в дубовые бочки, затем добавляют чеснок, соль и специи, заливают рассолом и ставят под пресс.



Кстати, укроп, чеснок и другие специи, которые используются в соленьях, — отличные фитонциды и антиоксиданты. Они тоже помогают укрепить здоровье и поддержать иммунитет. А секрет вкуса домашних солений, приготовленных руками опытных мастеров, кроется и в том, что они делают их с любовью к людям.

ДАРЫ ЛЕТА В АППЕТИТНОЙ БАНКЕ

Вслед за огурцами на засолку отправятся красноплодые краснодарские томаты и миниатюрные помидорчики. Затем приступят к квашению капусты, консервации патиссонов, кабачков, а в конце осени — грибов. Всею свое время.

Всего в ассортименте компании 136 наименований домашних солений. Это **кабачки, перцы, томаты и патиссоны, квашеная капуста с клюквой, брусникой и тмином, и разнообразные салаты по-корейски**. Большой любовью покупателей пользуются **аджика, лечо и другие приправы и салаты**, приготовленные из даров лета. «Фабрика домашних солений»

не стесняется выходить со своей продукцией на различные конкурсы по качеству, где не раз завоевывала награды. Например, «**Черри на шпажках**» в прошлом году были признаны, по мнению специалистов, самым оригинальным и вкусным блюдом.

ЗИМНИЙ САЛАТ ХОРОШ И В ЛЕТНИЮ ПОРУ

Несмотря на то, что за окном еще светит солнце, иногда хочется окунуться в прохладу. Нет-нет да и вспомнишь о зимних салатах с солеными огурчиками, острым салатом из **моркови по-корейски** или **квашеной капусты**. Хорошо надкусить хрустящий соленый огурец и ощутить забытый вкус оливы или винегрета. Поэтому даже осенью, когда на рынке в изобилии свежие огурцы и помидоры, а в собственных парниках ветки клонятся к земле от обилия завязей, соленый огурчик придется к месту.

Не стоит впадать в крайности и налегать только на свежие овощи. Питание должно быть гармоничным и сбалансированным. Ведь соленья — это не только вкусная закуска, возбуждающая аппетит, но и пикантный ингредиент для многих салатов. Не ждите, когда наступит пора готовить из соленых огурцов новогодний оливье. Смело комбинируйте их со свежими овощами. В таком сочетании еще больше питательной ценности и пользы.

Екатерина ЛОВЕЙКО

ДИЕТА

сеть продуктовых магазинов приглашает!!!

Работа у нас - это:

общение и обучение:

- ПРОДАВЕЦ
- КАССИР
- КОНТРОЛЕР
- ПЕКАРЬ
- ПОВАР
- РАЗНОРАБОЧИЕ

карьерный рост

удобный график

работа у метро или рядом с домом

- ул.Садовая, 38
- ул.Софийская, 39
- пр.Стачек, 96
- пр.Королева, 7
- Лиговский пр. 44
- 16 линия, 83

Расскажи о себе по телефону:

8-911-238-28-72

301-91-79

Мы ждём:
-активных
-желающих развиваться и
достоинно зарабатывать!

подробный список вакансий на сайте: www.prosper.pro