

В НОМЕРЕ:

2 РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

В ПОРТУ
ЗАДЕРЖАН
МЕД ИЗ КИТАЯ



3 ЗА РУЛЕМ



АВТОЛЮБИТЕЛЬ,
ЗНАЙ СВОИ ПРАВА!

7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КАКИЕ БЛИНЫ
МАСЛЕНИЦУ НЕ ИСПОРТЯТ?

8 СУДЕБНАЯ ПРАКТИКА

БАНКИ И ТСЖ
ОБМАНЫВАЮТ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ:



ФАЛЬСИФИКАТОРЫ НЕ СДАЮТСЯ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 40% образцов молочных консервов «Молоко сгущенное с сахаром» не соответствуют Техническому регламенту на молоко и молочную продукцию.

стр. 11



В НОМЕРЕ:

ТУРИСТАМ ГОТОВЯТ
ГАРАНТИИ

4

ПРОИЗВОДСТВО ВОДКИ
СОКРАТИЛОСЬ

4

КАПУСТА И ИМБИРЬ
УБЕРЕГУТ ОТ ПРОСТУД

12

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
Генеральный информационный партнер

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Масленица

26 февраля, воскресенье

Южно-Приморский парк (Красносельский район)

(Пересечение ул. Доблести и Петегофского ш., 27, ст. м. «Ленинский проспект»)

Начало в 11.00

Весь день для вас:

- продукты питания от изготовителей без торговой наценки
- бесплатная дегустация
- полевая кухня
- веселые конкурсы
- вкусные призы
- подарки
- концертно-развлекательная программа
- и конечно, сжигание чучела!



ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор —
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Дарья Дедова,
Алиса Савельева
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг
Фотограф — Светлана Холявчук
Отдел рекламы:
Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;
С. К. Безкровный — генеральный директор ООО «АСТО»;
А. В. Герман — директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»;
С. А. Горбанев — руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области;
И. Л. Гринштейн — генеральный директор «Аналит Продактс»;
И. Н. Карпенко — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;
О. В. Коломийченко — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;
С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;
В. В. Окрепилов — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;
Д. В. Поздняков — исполнительный директор Северо-Западной Мясной ассоциации;
В. А. Романов — директор ОАО «Гипрорыбфлот», профессор;
А. И. Терebin — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;
В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП «Диета-18»;
П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;
Н. В. Шлюпкина — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;
А. В. Яшин — директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

— подписка: индекс — 38531;
— универсамы, универмаги и магазины города;
— торговые сети



Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением 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.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Адрес редакции и издателя:
190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26,
до востребования.

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции (812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы:
(812) 324-25-88, 251-88-83

E-mail: petkach@ya.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46

Номер подписан к печати 14.02.2012
Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

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-6313/2

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.
Тираж номера 50 000 экз.

ГОСНАДЗОР

При контроле за производством и оборотом пищевых продуктов Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу за IV квартал 2011 г. проведено 994 проверки и 560 административных расследований. Исследовано 1685 проб пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям, несоответствий нормативным требованиям не выявлено (за IV квартал 2010 г. — 0,7%); по бактериологическим показателям исследовано 9459 проб, из них не соответствующих — 1,58% (за IV квартал 2010 г. — 1,94%); по показателям качества исследовано 1579 проб, из них не соответствующих — 2,85% (за IV квартал 2010 г. — 0,36%).

Забраковано 88 партий продовольственного сырья и пищевых продуктов объемом 5916 кг, не соответствующих нормативным требованиям. Основную массу забракованной продукции составили мясо и мясопродукция, ягоды, консервы, овощи.

За выявленные нарушения санитарного законодательства привлечено к административной ответственности в виде штрафа 1074 должностных и юридических лиц на общую сумму 4 780 750 руб., составлено 42 протокола о временном приостановлении эксплуатации объектов, 61 протокол

Роспотребнадзор забраковал
пищевые продукты

В IV квартале 2011 г. некачественными были признаны 2,85% проб пищевых продуктов. Это в восемь раз больше, чем за аналогичный период 2010 г.

передан в районные федеральные суды для решения вопроса об административном приостановлении деятельности на срок до 90 суток. Материалы проверок в отношении 6 предприятий переданы в районные следственные отделы Главного следственного управления Следственного комитета Российской Федерации по Санкт-Петербургу.

В сфере производства и реализации алкогольной продукции проведены контрольно-надзорные мероприятия на 232 предприятиях. Исследовано 2872 образца алкогольной продукции, несоответствие гигиеническим нормативам не выявлено. За нарушения, выявленные при реализации алкогольной продукции, 37 должностных и юридических лиц привлечены к административной ответственности в виде штрафа на общую сумму 128 500 рублей.

В сфере производства и реализации табачной продукции проведены контрольно-надзорные мероприятия

на 247 предприятиях. За нарушения, выявленные при реализации табачной продукции, 83 должностных и юридических лиц привлечены к административной ответственности в виде штрафа на общую сумму 310 900 рублей.

В сфере производства и реализации БАД к пище проведены контрольно-надзорные мероприятия на 15 предприятиях, нарушения действующего законодательства выявлены на 7 объектах. Исследовано 308 проб БАД к пище, несоответствий гигиеническим нормативам не выявлено. За нарушения, выявленные при реализации БАД к пище, 7 должностных и одно юридическое лицо привлечены к административной ответственности в виде штрафа на общую сумму 22 500 рублей, материалы дела в отношении одного объекта переданы на рассмотрение в районный и мировой суд.

По материалам
Управления Роспотребнадзора
по г. Санкт-Петербургу

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

На страже продовольственной безопасности

ЕЖЕДНЕВНО ИНСПЕКТОРЫ ВЫЯВЛЯЮТ ДЕСЯТКИ НАРУШЕНИЙ В СФЕРЕ ОБОРОТА СЕЛЬХОЗПРОДУКЦИИ

ПАРТИЯ СВИНИНЫ ПРИОСТАНОВЛЕНА В ПОРТУ БОЛЕЕ 23 ТОНН ПРОДУКЦИИ ПРИОСТАНОВЛЕН СПЕЦИАЛИСТАМИ УПРАВЛЕНИЯ В ПОРТУ

Специалистами в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области в Морском торговом порту Санкт-Петербурга приостановлен ввоз партии свинины из Франции общим весом более 23 тонн. Причиной принятых мер стало выявленное нарушение: в предоставленном ветеринарном сертификате заявлено старое название предприятия.

Ввоз продукции приостановлен до получения разъяснений госветслужбы Франции.

ЗАРАЖЕННЫЕ ЦВЕТЫ УНИЧТОЖЕНЫ 3400 ХРИЗАНТЕМ ИЗ НИДЕРЛАНДОВ СОЖЖЕНО

Под контролем специалистов в области карантина растений Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области уничтожена выявленная ранее партия цветов, которые поражены западным

(калифорнийским) трипсом, из Нидерландов. В целях недопущения распространения карантинного объекта на территории России 3400 срезанных хризантем уничтожены сжиганием.

ПАРТИЯ МЕДА ПРИОСТАНОВЛЕНА К ВВОЗУ БОЛЕЕ 10 ТОНН ПРОДУКЦИИ ИЗ КИТАЯ ПРИОСТАНОВЛЕН В ПОРТУ

В Морском торговом порту Санкт-Петербурга специалистами в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области приостановлен ввоз партии пчелиного меда общим весом более 10 тонн из Китая. Причиной принятых мер стало то, что предоставленный на груз ветеринарный сертификат не отвечает ветеринарно-санитарным требованиям при ввозе на таможенную территорию Таможенного союза и (или) перемещению между сторонами натурального меда, утвержденным решением комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317, в том числе:

- нет записи об отсутствии в меде натуральных или синтетических эстрогенных гормональных веществ, тиреоста-

тических препаратов, остатков лекарственных препаратов, применяемых для лечения и обработки пчел;

- не указаны пестициды, которые были использованы в ходе сбора меда;
- отсутствуют химико-токсикологические, радиологические показатели меда.

ПРИОСТАНОВЛЕН ВВОЗ ПАРТИИ МЯСА МИДИЙ ПРОДУКЦИЯ ВВЕЗЕНА С НАРУШЕНИЯМИ ВЕТЕРИНАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

Специалистами в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области в Морском торговом порту Санкт-Петербурга приостановлен ввоз партии мяса мидий из Чили общим весом 24 тонны, так как дата выработки продукции, заявленная в ветеринарном сертификате, не соответствует дате, обнаруженной при досмотре.

Ввоз продукции приостановлен. Решается вопрос о привлечении владельца груза к административной ответственности.

Пресс-служба Управления
Россельхознадзора по СПб и ЛО

Кондитерская фабрика
ЗАО «КАМЕЯ»

СПб, ул. Курляндская, 46.
Тел./факс: (812) 251-96-80, 251-12-46
e-mail: cameo@cameo.spb.ru
www.cameo.spb.ru

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ
СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

«Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на лечение, образование и покупку недвижимости. Подскажите, куда нужно обращаться?»

Игорь Петров, г. Ломоносов.

ИТАК, ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

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

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

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

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

Звоните: 8-911-121-00-66

ТРАНСПОРТНЫЕ УСЛУГИ



«ПИТЕРАВТО» ОТВЕТИЛО
ЗА СЛОМАННЫЕ СТУПЕНЬКИ
И ДЫРЫ В ПОЛУ АВТОБУСА

В декабре 2010 года гр. Н., уставшая от сломанных ступенек и антисанитарии в автобусах №№ 521 и 521А, обратилась с заявлением в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу в Кировском, Красносельском, Петродворцовом районах. На основании ее жалобы сотрудниками Управления была проведена внеплановая выездная проверка.

ПРОВЕРКА НА ДОРОГАХ

Специалисты зафиксировали, что услуги по перевозке пассажиров ООО «ПИТЕРАВТО» не соответствуют обязательным требованиям. Так, перевозчиком не обеспечивалась своевременная и регулярная уборка салонов автобусов и безопасность услуги для здоровья потребителей. В двух автобусах были сломаны ступеньки, повреждена обивка сидений и дверей салона. А в автобусе с госномером АВ 163 78 было обнаружено сквозное отверстие в полу.

Выявленные недостатки являются прямым нарушением перевозчиком Закона № 2300-1 «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г.: часть 2 ст. 4 «Качество товара (работы, услуги)» и ст. 7 «Право потребителя на безопасность товара (работы, услуги)». Компанией «ПИТЕРАВТО» также были нарушены пункты 4.4.2 и 4.4.4. ГОСТ Р 51825-2001 «Услуги пассажирского автомобильного транспорта».

По результатам проверки 22 декабря 2010 года Управлением было вынесено постановление о привлечении перевозчика к административной ответственности по ст. 14.4 КоАП РФ ч. 1 с наложением штрафа в размере 25 000 рублей.

ПОСТАНОВЛЕНИЕ НЕ ПРИЗНАЛИ

Ознакомившись с постановлением, ООО «ПИТЕРАВТО» сочло его неправомерным и обратилось в суд, который 27 июня 2011 года признал врату Роспотребнадзора, отказав заявителю в удовлетворении его требований. В «ПИТЕРАВТО» не удовлетворились таким решением и обжаловали его в Тринадцатом арбитражном апелляционном суде.

Представители ООО «ПИТЕРАВТО» пришли в суд вовсе не затем, чтобы доказать отсутствие административного правонарушения. Они не отрицали, что автобусы далеки от требований стандартов. Главный довод перевозчика в суде — отсутствие представителя ООО «ПИТЕРАВТО» при составлении сотрудниками Роспотребнадзора протокола о правонарушении.

Однако юристы Управления представили исчерпывающие доказательства того, что компания-перевозчик была заблаговременно уведомлена о месте и времени составления протокола. В соответствии с частью 2 ст. 25.4 КоАП РФ дело об административном правонарушении, совершенном юридическим лицом, может быть рассмотрено в отсутствие его законного представителя или защитника, если имеются данные о надлежащем извещении лиц о месте и времени рассмотрения дела.

Исходя из этого, 14 октября 2011 года Тринадцатый арбитражный апелляционный суд оставил в силе решение суда первой инстанции. Постановление суда вступило в законную силу.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

СУДЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПОКУПАТЕЛИ ЖАЛУЮТСЯ
НА «ЕВРОСИБ-АВТО»

На основании жалобы потребителя Н. о нарушении его прав в июле прошлого года специалистами Управления проведена внеплановая проверка ООО «Евросиб-Авто», в результате которой было установлено, что в договор купли-продажи, заключенный между ООО «Евросиб-Авто» и гражданином Н. включены условия, ущемляющие права потребителя.

По итогам проверки ООО «Евросиб-Авто» было привлечено к административной ответственности в виде штрафа в размере 10 000 рублей в соответствии с частью 2 ст. 14.8 КоАП РФ.

Автосалон решил оспорить постановление Управления, однако 21 ноября 2011 г. судом было отказано в удовлетворении требований истца. Решение пока не вступило в законную силу.



КУПИТЬ НЕЛЬЗЯ ОТКАЗАТЬСЯ

Как пояснила начальник отдела юридического обеспечения Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу Елена Губарева, согласно пункту 1 ст. 16 Закона № 2300-1 «О защите прав потребителей» условия договора, идущие вразрез с правилами, установленными законами или иными правовыми актами РФ в области защиты прав потреби-

Вам поможет Роспотребнадзор

В Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу поступает немало жалоб от покупателей автомобилей, права которых были ущемлены при подписании договора купли-продажи. Каждое обращение тщательно проверяется. В случае выявления нарушения закона автосалону грозит штраф, а покупателю гарантирована помощь в суде в борьбе за справедливость.

телей, признаются ничтожными, то есть недействительными. Самые распространенные (типичные) нарушения условий договора были наглядно проиллюстрированы на примере ООО «Евросиб-Авто».

Так, в пункте 4.5.1 договора от 29.05.2011, заключенного между ООО «Евросиб-Авто» и гр. Н., говорится, что в случае, если при приемке автомобиля будут обнаружены недостатки, то они отражаются в акте осмотра товара и Продавец обязуется безвозмездно устранить обнаруженные недостатки. При этом Покупатель не вправе отказаться от исполнения договора либо заявить о его расторжении на основании обнаруженных недостатков. В этом же пункте говорится о том, что если Покупатель при подписании акта приемки-передачи товара не высказал продавцу претензии, Продавец вправе отказать в удовлетворении требований Покупателя об устранении явных недостатков, которые могли быть замечены в ходе приемки.

Елена Губарева поясняет, что условия, включенные в этот пункт договора, ущемляют права потребителя. Так, в соответствии с п. 1 ст. 18 ФЗ № 2300-1 «О защите прав потребителей» в случае обнаружения в товаре недостатков, которые не были оговорены продавцом, он по своему выбору вправе потребовать:

- замены на товар этой же марки (этих же модели и (или) артикула);
- замены на такой же товар другой марки (модели, артикула) с соответствующим перерасчетом покупной цены;
- соразмерного уменьшения покупной цены;
- незамедлительного безвозмездного устранения недостатков товара или возмещения расходов на их исправление потребителем или третьим лицом.

Потребитель также вправе отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар суммы.

ШТРАФНЫЕ САНКЦИИ —
ВНЕ ЗАКОНА

Пункты договора 9.5 и 9.6 гласят, что в случае одностороннего отказа Покупателя от договора после оформления на имя покупателя справки-счета и ПТС Продавец в качестве штрафных санкций по своему усмотрению может удержать до 20% общей стоимости товара. Сумма штрафа удерживается в безакцептном порядке за счет денежных средств, внесенных Покупателем по настоящему договору на момент расторжения.

Елена Губарева поясняет, что в соответствии со ст. 32 Закона № 2300-1 потребитель вправе отказаться от



исполнения договора о выполнении работ (оказании услуг) в любое время при условии оплаты исполнителю фактически понесенных им расходов, связанных с исполнением обязательств по данному договору. Таким образом, включение в договор ООО «Евросиб-Авто» условия о штрафных санкциях противоречит действующему законодательству.

МЕСТО ВСТРЕЧИ ИЗМЕНИТЬ...
МОЖНО

Еще одним незаконным пунктом договора, заключенного между ООО «Евросиб-Авто» и гр. Н. было включение условия о месте рассмотрения разногласий в суде общей юрисдикции только по месту нахождения автосалона, что противоречит положениям ст. 17 Закона № 2300-1.

Пункт 2 ст. 17 гласит, что иски о защите прав потребителей могут быть предъявлены по выбору истца по месту:

- нахождения организации;
- жительства или пребывания истца;
- заключения или исполнения договора.

Если иск к организации вытекает из деятельности ее филиала или представительства, он может быть предъявлен в суд по месту нахождения ее филиала или представительства.

В пункте 7 ст. 29 Гражданского процессуального кодекса РФ также предусмотрено, что иски о защите прав потребителей могут быть предъявлены в суд по месту жительства или месту пребывания истца либо месту заключения или исполнения договора.

Елена Губарева обращает внимание петербуржцев, что, прежде чем ставить свою подпись под договором, необходимо проконсультироваться с юристом. Это уберезит от лишних проблем и сделает приобретение автомобиля приятным событием, а не головной болью на долгие месяцы.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

НЕ ПОКУПАЙСЯ!

О ДЕФЕКТАХ
НЕ ПРЕДУПРЕДИЛИ

К. тут же направился в автосалон, где была приобретена Mazda. Но в ООО «Евросиб-Авто» потребителю заявили, что он неправ.

К. самостоятельно обратился в Северо-Западный региональный центр экспертиз. 10 июня 2011 года специалистами Центра был составлен акт осмотра автомобиля № 16767, в котором зафиксирован ряд дефектов, указывающих на то, что левое крыло автомобиля демонтировалось со штатного места; левое переднее крыло подвергалось кузовному ремонту с использованием способов шпательования поверхности; повреждения поверхности капота свидетельствуют о деформациях, полученных автомобилем от внешнего механического воздействия силы, которая была приложена в передней части левого переднего крыла. В заключение было сказано, что обнаруженные дефекты являются скрытыми недостатками автомобиля, о которых продавец обязан был предупредить покупателя при продаже.

ЭКСПЕРТИЗА ВАМ ПОМОЖЕТ

Получив акт осмотра на руки, К. обратился в Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, специалистами которого была проведена внеплановая проверка соблюдения ООО «Евросиб-Авто» требований законодательства в сфере защиты прав потребителей.

По ее итогам в присутствии представителя автосалона был составлен протокол об административном правонарушении, ответственность за которое предусмотрена ст. 14.7 КоАП РФ. В протоколе было указано, что 07.06.2011 г. по акту приема-передачи ООО «Евросиб-Авто» допусти-

БИТВЫ ЗА КОЛЕСА

В июне прошлого года потребитель К. стал счастливым обладателем новенького автомобиля Mazda 3. Но при постановке транспортного средства на учет радость потребителя была омрачена. Инспектор ГИБДД, осматривающий машину, заметил, что, судя по всему, автомобиль битый и подвергался ремонту.



ло обман потребителя, введя К. в заблуждение относительно потребительских свойств и качества товара, что подтверждается актом осмотра автомобиля. В результате 21.07.2011 г. постановлением Управления автосалон привлечен к административной ответственности, предусмотренной ст. 14.7 КоАП РФ, в виде административного штрафа в размере 10 000 рублей.

НЕ ВИНОВАТЫЕ МЫ...

Признавать себя обманщиком ООО «Евросиб-Авто» категорически не хотело и обратилось в суд, упирая на то, что причины возникновения не-

достатков, указанных в акте осмотра автомобиля, не установлены, а значит, не установлена вина автосалона в совершении обмана потребителя.

Суд заявленные истцом требования не удовлетворил. В соответствии со ст. 4 ФЗ № 2300-1 «О защите прав потребителей» продавец (исполнитель) обязан передать потребителю товар (выполнить работу, оказать услугу), качество которого соответствует договору.

Судом также был отклонен довод истца, что в ходе проведения исследования автомобиля автосалон был лишен возможности принимать в нем

участие. Суд учел, что осмотр автомобиля был инициирован самим потребителем, а потому Северо-Западный центр экспертиз не был обязан привлекать к участию в осмотре продавца — ООО «Евросиб-Авто».

Начальник отдела юридического обеспечения Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу Елена Губарева добавляет, что автосалоном не было представлено никаких доказательств причинения ущерба автомобилю самим потребителем. Кроме того, согласно акту приема-передачи от 07.06.2011 г., автомобиль был передан Б. грязным. В этой связи довод представителя автосалона, что повреждения автомобиля должны были быть обнаружены потребителем при приемке, судом также признан несостоятельным. Постановление Управления оставлено в силе, в удовлетворении требований автосалона суд отказал. Однако пока судебный акт по этому делу еще не вступил в законную силу.

ЗАКОН ЧТО ДЫШЛО?

Однако суды не всегда встают на сторону обманутого потребителя.

Аналогичное по сути дело рассматривалось и в отношении ООО «Автоцентр Шкода». Потребитель Д. приобрел там автомобиль Skoda Octavia 2009 г. выпуска. Спустя несколько дней после покупки К. был вынужден обратиться в центр экс-

пертиз, который дал заключение, что покупателю фактически передан автомобиль, который имеет признаки проведенных кузовных работ: наружные поверхности деталей кузова автомобиля подвергались перекраске двумя слоями лакокрасочных материалов — слоем эмали «серебристый металл» и слоем бесцветного прозрачного лака поверх слоя лака, вероятно, заводской системы покрытия. Ремонтная покраска производилась с нарушением технологии подготовки окрашенной металлической поверхности деталей кузова под покраску.

Тем не менее суд занял сторону автосалона, руководствуясь тем, что автомобиль прошел предпродажную подготовку в ООО «ЛИДЕР-Сервис», с которым у автосалона «Автоцентр Шкода» заключен договор. Также в решении суда сказано, что автомобиль был передан покупателю в том виде, в котором был получен от импортера. Суд также отметил, что автомобиль был принят покупателем по акту приема-передачи без претензий к качеству и внешнему виду товара.

Кроме того, акт проверки технического состояния автомобиля, по мнению суда, подтверждает лишь факт производственного недостатка, а именно повреждения лакокрасочного покрытия.

Резонный вопрос: в чем заключалась предпродажная подготовка, если, согласно тексту решения суда, «автомобиль был передан покупателю в том виде, в котором был получен от импортера»? И разве не продавец несет ответственность за продажу товара с производственными недостатками?

Рассчитывая получить ответы на эти вопросы, юристы Управления подали апелляционную жалобу в Тринадцатый арбитражный апелляционный суд.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ПИТЬ ИЛИ НЕ ПИТЬ?

Производство водки сократилось

Комитет экономического развития, промышленной политики и торговли Санкт-Петербурга отчитался об объемах алкогольной продукции, произведенной и реализованной организациями-производителями Санкт-Петербурга в IV квартале 2011 г.

Итак, на территории Санкт-Петербурга было выпущено следующее количество алкогольной продукции:

- водка – 9088,79 тыс. декалитров (79,8% к соответствующему периоду 2010 года);
- ликероводочные изделия – 2882,79 тыс. декалитров (78,2% к соответствующему периоду 2010 года);
- винные напитки и вина крепленые – 269,93 тыс. декалитров (66% к соответствующему периоду 2010 года);
- коньяк (бренди) – 1111,68 тыс. декалитров (33,5% к соответствующему периоду 2010 года);
- натуральные вина – 3860,52 тыс. декалитров (144,2% к соответствующему периоду 2010 года);
- шампанское – 15 813,07 тыс. декалитров (57% к соответствующему периоду 2010 года);
- слабоалкогольные напитки – 11 158,85 тыс. декалитров (124,1% к соответствующему периоду 2010 года).

Всего в IV квартале 2011 года организациями Санкт-Петербурга произведено 44 185,63 тыс. дкл алкогольной продукции, что составляет 75,9% от объема произведенной алкогольной продукции в IV квартале 2010 года. Наибольший удельный вес среди произведенной алкогольной продукции в Санкт-Петербурге имеют:

- водка – 20,5%;
- ликероводочные напитки – 6,5%;
- винные напитки и вина крепленые – 0,6%;
- коньяк – 2,5%;
- вина натуральные – 8,7%;
- шампанское – 35,7%;
- слабоалкогольные напитки – 25,2%.

По сравнению с соответствующим периодом прошлого года заметно снижение объемов производства коньяка (бренди), натуральных вин. Незначительно изменилось производство водки, ликероводочных изделий, винных напитков и вин крепленых. Про-



изводство шампанского и слабоалкогольных напитков увеличилось.

В результате мероприятий по контролю качества и безопасности алкогольной продукции, реализуемой в Санкт-Петербурге, Санкт-Петербургским государственным бюджетным учреждением «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» в IV квартале 2011 года было закуплено и исследовано 6 образцов коньяка (3 – российского, 3 – зарубежного производства) и 6 образцов вина столового (зарубежного производства). Все образцы соответствовали требованиям нормативной документации.

По показателям качества и безопасности было исследовано 4 образца (1 водка, 1 вино виноградное и 1 коньяк зарубежного производства, 1 коньяк российского производства). Из них 1 образец не соответствовал требованиям нормативной документации по органолептическим показателям: коньяк российский пятилетний «Бестужев Классик» производства ЗАО «Игристые вина» (дата розлива 12.09.2011) по органолептическим показателям (цвет, вкус и букет) не соответствует требованиям ГОСТ Р 51618-2000.

Кирилл ОРЛОВ

ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ ИНИЦИАТИВА

В связи с этим Роспотребнадзор предлагает целый комплекс мер, направленных на минимизацию угроз получения потребителями некачественных и небезопасных туристических услуг, а также на повышение степени прозрачности правоотношений в сфере туризма.

Так, необходимо гармонизировать положения ФЗ от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (далее Закон № 132-ФЗ) с требованиями других нормативных правовых актов, регулирующих сферы общественных отношений, связанных с туристическим обслуживанием и туристической индустрией.

В соответствующей части надлежит включить нормы статьи 1212 ГК РФ в законодательство Российской Федерации о туристической деятельности в целях более четкого определения пределов ответственности российских туроператоров за последствия, фактически возникающие из отношений туристов с различными субъектами в стране временного пребывания.

В целях устранения пробелов законодательного регулирования в сфере туристического обслуживания, допускающих возможность фактического ведения «туроператорской» деятельности без выполнения соответствующих законных требований, предъявляемых к туроператорам, и минимизации рисков туристов-потребителей в этой связи целесообразно уточнить понятие туроператора, дополнив статью 1 Закона № 132-ФЗ прямой дефиницией, устанавливающей среди прочего, что туроператором является лицо, внесенное в Единый федеральный реестр туроператоров (статья 4.1 Закона № 132-ФЗ).

При этом необходимо установить административную ответственность за фактически ведущую туроператорскую деятельность без внесения в указанный реестр (по аналогии с положениями статьи 14.1 и статьи 16.23 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, далее – КоАП РФ).

Одновременно в тех же целях следует усилить норму, установленную абзацем 7 статьи 4.1 Закона № 132-ФЗ, закрепив, что юридические лица, реализующие на территории Российской Федерации «туристский продукт, сформированный иностранным туроператором», признаются

Туристам готовят гарантии

По итогам президиума Госсовета, который Президент РФ Дмитрий Медведев посвятил защите прав потребителей, Роспотребнадзор приступил к разработке мер, направленных на усиление государственных гарантий защиты прав потребителей в сфере туризма. История с «Ланта-Тур» показала, что на рынке до сих пор работают пирамиды, способные причинить ущерб тысячам граждан.



Фото www.1tvnet.ru

туроператорами (со всеми вытекающими из данного факта юридическими последствиями).

Реализация таких предложений способствовала бы ликвидации имеющих место попыток субъектов туристического рынка в лице отдельных туроператоров уклониться от ответственности перед туристами-потребителями за действия третьих лиц, оказывающих услуги туроператорам по соответствующим договорам, заключенным в процессе формирования туристского продукта (статья 1, 9 Закона № 132-ФЗ).

Для усиления правовой защищенности туристов в рамках института финансовых гарантий предлагается расширить список оснований для выплаты страхового возмещения по договору страхования ответственности туроператора либо уплаты денежной суммы по банковской гарантии, установленных статьей 17.4 Закона № 132-ФЗ, в том числе отнести к ним:

- неисполнение условий договора, заключенного туроператором с третьими лицами, оказывающими отдельные услуги, входящие в туристский продукт;
- неисполнение обязательств туроператором в связи с прекращением его собственной деятельности по причине несостоятельности (банкротства) либо его контрагентов (третьих лиц), осуществляющих отдельные услуги, входящие в турпродукт.

В настоящее время перечень таких оснований сводится лишь к двум позициям, связанным со случаями существенного нарушения туроператором договора о реализации туристского продукта (абзацы 5–7 статьи 17.4 Закона № 132-ФЗ). При этом положения абзаца 7 статьи 17.4 Закона № 132-ФЗ носят не безусловный, а отсылочный характер, что на практике затрудняет возможность выплат страхового возмещения пострадавшим потребителям.

С целью повышения гарантий безопасности пребывания российских граждан за пределами России Роспотребнадзор предлагает расширить и конкретизировать положения статьи 17 Закона № 132-ФЗ в части порядка страхования туристов при осуществлении туристической деятельности, в том числе при наличии соответствующих требований в законодательстве страны временного пребывания.

В частности, необходимо законодательно закрепить порядок оплаты медицинской помощи туристам и возмещение их расходов при наступлении страхового случая непосредственно в стране пребывания (абзац 2 статьи 17 Закона № 132-ФЗ) в случаях, когда размер таких расходов превышает размер возможного покрытия по медицинской страховке (в контексте

положений постановления Правительства Российской Федерации от 31 мая 2010 г. № 370 «Об утверждении Положения о предоставлении помощи в возвращении в Российскую Федерацию гражданам Российской Федерации, оказавшимся на территории иностранного государства без средств к существованию»).

С учетом же наличия государственных требований к порядку организации отдыха в странах, посещаемых российскими туристами, необходимо также дополнить список обязательной информации, предусмотренной положениями статьи 14 Закона № 132-ФЗ, в частности абзацем 10 названной статьи, упоминанием о требованиях к туристическому обслуживанию и организации отдыха законодательства страны временного пребывания.

При этом уже упоминавшаяся инкорпорация общих положений статьи 1212 ГК РФ в законодательство Российской Федерации о туристической деятельности может быть дополнительно реализована в форме соответствующего изменения положений статьи 14 Закона № 132-ФЗ о составе обязательной информации, предоставляемой туроператором (турагентом) туристу и при заключении договора о реализации туристского продукта. Такое дополнение будет способствовать более полной реализации права потребителей на правильный выбор услуг, закрепленного положениями статьи 10 Закона РФ «О защите прав потребителей».

В целях системного приведения в соответствие с ГК РФ понятийного аппарата Закона № 132-ФЗ следует уточнить понятие «туроператор», имея в виду его определение как исполнителя туристских услуг с одновременным закреплением туристской (туристической) услуги (вместо «турпродукта») как предмета правоотношений, возникающих между туристом и хозяйствующими субъектами, осуществляющими туроператорскую и турагентскую деятельность.

Кроме того, в статье 1 Закона № 132-ФЗ предлагается дополнительно закрепить положение о том, что туроператором признается юридическое лицо, являющееся членом одной из саморегулируемых организаций туроператоров.

По материалам Роспотребнадзора РФ

Новая деревня

только свежее, своё...

«Новая деревня» — это линейка натуральных и полезных молочных продуктов, созданная нашими лучшими специалистами для тех, кто каждый день выбирает полноценное здоровое питание для себя и своей семьи. Постоянно улучшая технологии производства, мы оставляем неизменным главное — натуральность наших продуктов.

«Новая деревня» — технологии меняются, традиции остаются!

**ОАО БЕЛГОРОДСКИЕ
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**

Белгородские овощи

Бела Слада

Сладжис

Garnetto

308013, Россия, г. Белгород
Михайловское шоссе, 14
Тел.: (4722) 21-13-37/39
Факс: (4722) 27-58-22
Тел.: 8 (495) 514-00-92/93
bmr.moskva@mail.ru
www.bmol.ru

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ



В старину считалось: чем больше блинов напечешь на Масленицу, тем скорее «размаслится» снег и наступит долгожданная весна. Еще одно поверье гласило, что чем вкуснее блины на праздничном столе, тем удачнее пройдет год. Но если раньше ответственность за качество и количество блинного угощения целиком и полностью лежала на плечах хозяек, то сегодня ее готовы взять на себя профессиональные кулинары компании «РАВИОЛИ».

Блинцы, блинчики, блины, как колеса у Весны

ДОМАШНЯЯ ТЕХНОЛОГИЯ

Домашние блины «Рабиолло» новой серии отличаются традиционной круглой формой и свернуты в виде трубочки. Секрет домашнего вкуса кроется в том, что выпекаются они, как и в старину, на чугунных сковородах и обжариваются с двух сторон. В результате хозяйкам достаточно всего лишь разогреть блинчики в микроволновой печи, духовке или на сковороде.

Для выпечки домашних блинов «Рабиолло» традиционно используются только натуральные продукты и высококачественные ингредиенты. Нежнейшее тесто готовится из муки высшего сорта, свежих куриных яиц и молока, а все начинки производятся по домашним рецептам. Перед нежными, вкусными и аппетитными домашними блинами «Рабиолло» невозможно устоять.

**ВСЕ ВКУСЫ
В ГОСТИ БУДУТ К ВАМ!**

Компания «РАВИОЛИ» поставилась, чтобы блины домашние



пришлись по вкусу самым взыскательным гурманам. Самые популярные из них: с мясом, с сердцем, с мясом по-деревенски (мясо с овощами), с вишней, ягодами, творогом и изюмом, с вареной сгущенкой и яблоками. Новые блинчики «Снежная Страна» без начинки позволят вам проявить собственную фантазию.

Благодаря технологии шоковой заморозки без применения консервантов продукция сохраняет все питательные и вкусовые свойства на протяжении всего срока годности.

В масленичную неделю порауйте себя и своих близких вкусными, горячими, аппетитными блинами и хорошим настроением. А все заботы о качестве и количестве блинного угощения доверьте профессионалам компании «РАВИОЛИ», предлагающей к празднику новую серию домашних блинов.

Подготовила
Олеся ПЕТРЕНКО



ВКУС НАШИХ ПОБЕД



ВМЕСТЕ
С ЛЮБИМОЙ КОМАНДОЙ!

ВКУСНЫЕ ПОКУПКИ НА КОРОЛЕВА, 7



ЖДЕМ ВАС с 9.00 до 23.00

ДИЕТА 18

СОБИРАЙТЕ БАЛЛЫ - ПОЛУЧАЙТЕ ПОДАРКИ!

Выбирайте себе подарок: чем больше фишек, тем шире выбор!



10
баллов



20
баллов



30
баллов

БУДЕМ ПРАЗДНОВАТЬ МАСЛЕНИЦУ!

Приходите 26 февраля в 13.00

**ПОЛУЧИТЬ
ФИШКУ?**

при каждой покупке
от 500 рублей

**НАКАПЛИВАТЬ
БАЛЛЫ?**

собирайте фишки
с 1.02.2012 по 15.04.2012

**ПОТРАТИТЬ
БАЛЛЫ?**

на праздниках
26.02.2012 и 15.04.2012



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Пожалуй, ни одно блюдо русской кухни не может сравниться по популярности с блинами. Они были и остаются неизменным атрибутом любого застолья. Но если раньше в мастерстве приготовления блинов соревновались хозяйки, то сегодня хлопоты по их приготовлению взяли на себя специализированные предприятия по производству полуфабрикатов.

**ВСТРЕЧАЮТ ПО УПАКОВКЕ,
А ПРОВОЖАЮТ ПО НАЧИНКЕ**

Приобретенные в рознице семь упаковок блинов промышленного производства были направлены на исследования в испытательную лабораторию ФБУ «Тест—С.—Петербург».

К сожалению, не все предприятия, чьи образцы оказались закуплены, вняли просьбе «Общественного контроля» прислать выписку из технических условий на свою блинную продукцию. В их числе оказались ООО «Пищевой комбинат «Русский продукт» (ТМ «Рецепты, проверенные временем») и ОАО «ОМПК» (ТМ «Останкино»). Из-за отсутствия нормативных документов сделать выводы о соблюдении этими изготовителями заявленной рецептуры не представилось возможным. Как тут не вспомнить об уважении к правам потребителей...

Остальные предприятия прислали необходимые выписки. Оказалось, что изготовители в своей документации изначально закладывают довольно низкие характеристики качества. Зато на деле стараются выпускать блины с показателями, значительно превышающими нижнюю планку установленных ими же самими требований.

Так, мясной начинки у блинов ООО «Морозко» оказалось чуть ли не в два раза больше, чем предусмотрено ТУ. Компания «Рапиолло» установила себе нижний предел начинки на уровне 12%, однако тоже перевыполнила план, положив в блин 27,7% мясного фарша. А компания «Талосто-Продукты» не стала сильно занижать планку по начинке в ТУ: специалисты испытательной лаборатории насчитали 23,4% мясной начинки, что на 1,4% больше заявленного значения. Самой щедрой оказалась начинка в грандроллах по-домашнему с мясом от ЗАО ПК «Корона» — 35,1%. Од-

КАКИЕ БЛИНЫ Масленицу не испортят?



В преддверии Широкой Масленицы, которая в этом году проходит с 20 по 26 февраля, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила выяснить, какие же блины с мясной начинкой лучше всего придутся к праздничному столу.



нако и цена этой продукции была соответствующая — 104 руб. 90 коп.

ЛОЖКА ДЕГТЯ В БОЧКЕ МЕДА

Самая низкая дегустационная оценка (3,2 балла) была поставлена образцу блинчиков с мясом «Рецепты проверенные временем». Дело в том, что испытание этим самым временем продукция ООО «Пищевой комбинат «Русский продукт» не прошла: образец был закуплен в магазине «Полушка» (пр. Маршала Жукова, 30) на исходе срока годности. Поэтому специалисты лаборатории дали оценку образцу блинов «Рецепты проверенные временем» без учета вкуса по шкале в 4 балла. Остальные образцы оценивались по 5-балльной шкале.

ОТ ЧЕГО ЗАВИСИТ ЦЕНА БЛИНА

Сразу три образца блинчиков с мясом торговых марок «Останкино», «Рапиолло» и «Пять плюсов» получили дегустационную оценку 4,3 балла по пятибалльной шкале.

Примечательно, что стоимость этих блинчиков была далеко не одинаковой. Одними из самых дорогих оказались блинчики с мясом молодых бычков «Рапиолло» — 85 руб. 40 коп. (27,7% начинки). На втором месте по стоимости — блинчики с мясом производства ОАО «ОМПК» (69 руб. 90 коп., 27,2% начинки). Практически в два раза дешевле оказались блинчики с мясом «Пять плюсов» от ООО «Талосто-Продукты» — 34 руб. 90 коп. Правда, и начинки в этом образце оказалось намного меньше, чем у большинства участников экспертизы, — 23,4%.

СМОТРИТЕ БУКВЫ НА УПАКОВКЕ

Согласно ГОСТ Р 52675-2006 мясные полуфабрикаты делятся на пять категорий. В начинке продукта категории А должно содержаться мяса свыше 80%, Б — от 60 до 80%, В — от 40 до 60%, Г — от 20 до 40%, Д — менее 20%. Однако почему-то производители блинчиков не торопятся выносить эту информацию на этикетку. Чего уж греха таить, в составе начинки помимо мяса присутствуют и соя, и ливер, и даже манная крупа. Среди производителей, продукция которых была подвергнута экспертизе, только ООО «Морозко» указало категорию блинчиков — Г. Надеемся, что в скором времени примеру этого предприятия последуют и его конкуренты.

**Подготовила Дарья ДЕДОВА
СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФБУ «Тест—С.—Петербург» и лично его директора Владимира ОКРЕПИЛОВА.**

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации:

— Результаты проверки качества блинов с мясной начинкой, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», можно считать вполне позитивными. Тот факт, что в большинстве случаев, производители «перекладывали» мяса в блины, говорит о том, что конкурентная борьба за предпочтения потребителей, что называется, от слов перешла к делу.

Когда перестают работать рекламные слоганы и красивая упаковка, остается только один аргумент — качество. Брендированные блины — та продукция, которую легко запомнить, в отличие от пресловутой «Докторской» колбасы или «Молочных» сосисок, выпускаемых сотнями разных мясокомбинатов. А так как, учитывая, что вареный мясной фарш достаточно трудно сфальсифицировать, «загримировать» пищевыми добавками, в отличие от тех же колбас, производителям блинчиков не остается ничего другого, как вести честную борьбу за покупательскую лояльность. Ведь вряд ли кто-то захочет купить блинчики второй раз, если в первый не будет доволен их качеством.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 2 марта 2011 года № 127-рп.

**РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
БЛИНЧИКОВ
С МЯСОМ**



Наименование продукта	Блинчики с мясом «Морозко»	Блинчики «Грандроллы по-домашнему с мясом»	Блинчики с мясом молодых бычков «Рапиолло»	Блинчики с мясом «Пять плюсов»	Блинчики с мясом «Три поросенка»	Блинчики «Останкино»	Блинчики с мясом «Рецепты Проверенные Временем»
Производитель	ООО «Морозко», СПб	ЗАО «ПК «Корона», г. Боровичи	ООО «Рапиолло», СПб	ООО «Талосто-Продукты», СПб	ООО «Райпотребкооперация»	ОАО ОМПК, Москва	ООО «Пищевой комбинат «Русский продукт», СПб
Дата изготовления	06.12.2011	06.10.2011	17.11.2011	18.11.2011	13.12.2011	04.12.2011	05.08.2011
НД	ТУ 9214-005-4795901-98	ТУ 9119-019-45259283-10	ТУ 9119-006-44326056-10	ТУ 9119-014-23041591-2007	ТУ 9214-003-49004386-2002	ТУ	ТУ
Масса (на упаковке), г	370	350	420	420	390	420	420
Цена, руб.	61-90	104-90	85-40	34-90	63-00	69-90	73-90
Место закупки	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31, корп. 1	ТД «Перекресток», ул. Марата, 8б	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31, корп. 1	«Агроторг», ул. Марш. Говорова, 16, лит. А	«Шайба», пр. Стачек, 6б	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«Полушка», пр. Марш. Жукова, 30
Т-ра холодильника магазина	-13°C	-12°C	-13°C	-12°C	-15°C	-12°C	-10°C
Маркировка ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Запах и вкус, норма	Запах и вкус, свойственные продукту с начинкой данного вида, без посторонних привкуса и запаха. Вкус - гармоничный, выраженный, фарш ароматный, в меру соленый.						
Запах и вкус, фактически	Соответствуют						Запах: с наличием легкого слегка кисловатого запаха
Внешний вид, норма	Изделия не деформированные, без разрывов и трещин на поверхности, равномерно обжарены с обеих сторон. Тестовая оболочка достаточно мягкая, эластичная, равномерная по толщине, без следов непромеса, пористость мелкая, развитая. Состояние начинки: фарш однородный, сочный, равномерно распределен внутри изделия.						
Внешний вид, фактич.	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Верхние слои тестовой оболочки достаточно мягкие, эластичные, внутренне - недостаточно пропеченные	Соответствует	Соответствует
Масс. доля жира, % Норма/фактически	не >30,0 / 19,1±0,7	не >25,0/18,2±0,7	не >30,0 / 11,3±0,7	- / 6,7±0,7	не >35,0 / 8,9±0,7	- / 11,4±0,7	- / 10,3±0,7
Масс. доля начинки, % Норма/фактически	не <10,0 / 21,6	не <25,0±3 / 35,1	не <12,0 / 27,7	не <22,0 / 23,4	не <15,0 / 26,4	- / 27,2	- / 30,6
Дегустационная оценка (максимум 5 баллов)	5	5	4,3	4,3	4,0	4,3	3,2
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	НД не предоставл.	НД не предоставл.

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

НАРУШИТЕЛЕЙ К ОТВЕТУ

ТСЖ «Костюшко, 2»
обсчитало жильцов дома

ТСЖ «Костюшко, 2» допустило обсчет и введение в заблуждение потребителей при начислении коммунальных платежей и дополнительной платы, а именно: начисление платежей за освещение мест общего пользования осуществлялось с нарушением требований пункта 21 Правил предоставления коммунальных услуг гражданам, утвержденных постановлением Правительства РФ от 23.05.2006 г. № 307; начисление платежей за административно-управленческие расходы за период с апреля по июнь 2010 года, расчетно-кассовое обслуживание за период с апреля 2010 года по март 2011 года, услуги вычислительного центра, услуги Сбербанка за период с апреля по декабрь 2010 года и с января по март 2011 года в нарушение ст. 137 ЖК РФ осуществлялось в отсутствие решений общего собрания собственников помещений в многоквартирном доме.

Постановление вступило в законную силу.

«ТРЕСТ-36»
УЩЕМЛЯЕТ ПРАВА ДОЛЬЩИКОВ

Постановлением от 15.12.11 г. по делу № А56-40179/2011 Тринадцатого арбитражного апелляционного суда оставлено в силе решение Арбитражного суда Санкт-Петербурга и Ленинградской области от 22.09.2011 г., постановление № Ю78-00-03/0153 от 06.07.2011 г., вынесенное Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, о привлечении к административной ответственности ЗАО «Трест-36», предусмотренной ч. 2 ст. 14.8 КоАП РФ.

В договорах участия в долевом строительстве, заключенных между потребителем и ЗАО «Трест-36», содержатся условия, ущемляющие права потребителя, а именно: общество неправомерно включило в договор условие, закрепляющее обязанность дольщика до подписания акта приема-передачи уплатить застройщику денежные средства в счет компенсации ожидаемых затрат застройщика на содержание, техническое обслуживание и обеспечение жилых домов водой, тепловой и электрической энергией за 6 месяцев. Данное условие противоречит нормам ст. 209, ст. 210, ч. 4 ст. 421 ГК РФ, ч. 1 ст. 153 ЖК РФ.

Постановление вступило в законную силу.

Постановлением от 21.12.11 г. по делу № А56-38928/2011 Тринадцатого арбитражного апелляционного суда оставлено в силе решение Арбитражного суда города Санкт-Петербурга и Ленинградской области от 12.11.2011 г. и постановление № Ю78-01-05/921-11 от 06.06.2011 г., вынесенное Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, о привлечении к административной ответственности ТСЖ «Костюшко, 2», предусмотренное ст. 14.7 КоАП РФ.

«АЛЬФА-БАНК» НЕЗАКОННО ВЗИМАЛ
КОМИССИЮ С КЛИЕНТОВ

Постановлением от 14.12.11 г. по делу № А40-71160/11-92-593 Девятого арбитражного апелляционного суда отменено решение Арбитражного суда города Москвы от 12.08.2011 г., оставлено в силе постановление № Ю78-00-03-0130 от 16.06.2011 г., вынесенное Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, о привлечении к административной ответственности ОАО «Альфа-Банк», предусмотренной ч. 2 ст. 14.8 КоАП РФ.

В кредитном договоре, заключенном между потребителем и ОАО «Альфа-Банк», включены условия, ущемляющие права потребителя, а именно: взимание комиссии за предоставление кредита; взимание комиссии за обслуживание текущего кредитного счета. Данные условия противоречат нормам ч. 1 ст. 16 Закона РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», ст. 819 ГК РФ, п.п. 2.1.2 Положе-

ния о порядке предоставления (размещения) кредитными организациями денежных средств и их возврата (погашения), утвержденного Банком России от 31.08.1998 г. № 54-П, п. 2 ч. 1 ст. 5 Федерального закона от 02.12.1990 г. № 395-1 «О банках и банковской деятельности».

Постановление вступило в законную силу.

ЗАО «БАНК ЖИЛИЩНОГО
ФИНАНСИРОВАНИЯ»
НАРУШИЛ ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Постановлением от 15.12.11 г. по делу № А56-37101/2011 Тринадцатого арбитражного апелляционного суда оставлено в силе решение Арбитражного суда города Санкт-Петербурга и Ленинградской области от 02.09.2011 г. и постановление № Ю78-00-03-0121 от 09.06.2011 г., вынесенное Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, о привлечении к административной ответственности ЗАО «Банк Жилищного Финансирования», предусмотренной ч. 2 ст. 14.8 КоАП РФ.

В кредитном договоре, заключенном между потребителем и ЗАО «Банк Жилищного Финансирования», были включены условия, ущемляющие права потребителя, а именно: о взимании сбора (комиссии) за рассмотрение заявки по кредиту (оформление договора); о взимании комиссии за выдачу кредита. Данные условия противоречат пунктам 1 и 2 ст. 16 Закона РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», п. 1 ст. 819 ГК РФ, п. 1 ст. 809 ГК РФ, п. 2.1.2 По-



ложения Центрального банка РФ от 31.08.1998 г. № 54-П «О порядке предоставления (размещения) кредитными организациями денежных средств и их возврата (погашения)», п. 2 ст. 5 ФЗ от 02.12.1990 г. № 395-1 «О банках и банковской деятельности».

Постановление вступило в законную силу.

ЗАО «БАНК СОВЕТСКИЙ»
УЩЕМЛЯЕТ ПРАВА ЗАЕМЩИКА

Решением от 13.12.11 г. по делу № А56-55714/2011 Арбитражного суда города Санкт-Петербурга и Ленинградской области оставлено в силе постановление № Ю78-00-03-0195 от 26.09.2011 г., вынесенное Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, о привлечении к административной ответственности ЗАО «Банк Советский», предусмотренной ч. 2 ст. 14.8 КоАП РФ.

В кредитном договоре на приобретение автотранспортного средства, заключенном между потребителем и ЗАО «Банк Советский», были включены условия, ущемляющие права потребителя, а именно: с заемщика взимается единовременная комиссия; рассмотрение споров по договору в суде общей юрисдикции по месту нахождения банка или филиала, выдавшего кредит. Данные условия противоречат нормам п. 2 ст. 16, п. 2 ст. 17 Закона РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», п. 1 ст. 819 ГК РФ, п. 1 и 4 ст. 421, ст. 422 ГК РФ, ст. 28, ч. 7 и 10 ст. 29 ГПК РФ.

Решение вступило в законную силу.

Пресс-служба
Управления Роспотребнадзора
по г. Санкт-Петербургу

для ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

МОРСКАЯ КАПУСТА
избавит вас от авитаминоза

Суровая зима все еще не желает сдаваться и уступать свое место весне. А ведь запасы витаминов в организме, накопленные прошлым летом, уже на исходе. Как же защититься от надоевших вирусов и увеличить запас прочности организма? Кстати, и Великий пост не за горами – сегодня многие его соблюдают.

Диетологи напоминают, что ряд необходимых веществ мы можем получить только из морепродуктов, особенно из морской капусты. Лечебное действие этой замечательной водоросли обусловлено в первую очередь наличием в ней органических соединений йода, который улучшает ассимиляцию белка, усвоение фосфора, кальция и железа, активизирует ряд ферментов. Под влиянием йода уменьшается вязкость крови, понижается тонус сосудов и артериальное давление.

Еще в древнем Китае водорослями успешно лечили заболевания щитовидной железы. Так было открыто ведущее значение йода в процессе обмена веществ. Кстати, именно китайцы первыми стали употреблять морскую капусту. В Поднебесной даже существовал закон, обязывавший граждан употреблять ее ежедневно. Именно с тех незапамятных пор ученые и медики осваивают целебные свойства морских глубин. Однако многие потребители все еще относятся к блюдам из морской капусты настороженно и даже немного брезгливо. И совершенно напрасно!

Одним из самых известных изготовителей пресервов из морской капусты в Санкт-Петербурге является рыбоперерабатывающая компания ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ». Ассортимент настолько широк, что может порадовать самого взыскательного потребителя. Из морской капусты предприятие выпускает салаты с добавлением различных овощей – «Витаминный» и «Находка», с добавлением рыбы и мяса сурими – «Лососевый» и «Крабовый». Отлично подчеркивают вкус мор-

ской капусты грибы или кальмары, добавленные в салат.

Как же правильно выбрать салат из морской капусты?

Во-первых, обратите внимание в магазине, **не вздута ли крышка банки**. Вздутие является признаком некачественного продукта.

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

Еще не открыв банку, вы можете определить, из какого сырья был изготовлен продукт: капуста должна быть **сочного темно-зеленого цвета**. Если она имеет бурый оттенок – это означает, что при изготовлении была использована старая, несвежая морская капуста. Обязательно обратите внимание на **цвет заливки** – она должна быть прозрачной, без посторонних примесей или осадка. Если вы покупаете капусту в соусе, то он должен быть однородным, без расслоений. Вкус настоящей морской капусты – кисло-сладкий, а сама капуста должна быть сочной, а не сухой. Поскольку большинство видов салатов из морской капусты выпускаются с добавлением различных ингредиентов, их количество в банке должно быть достаточным, чтобы подчеркнуть вкус маринованной капусты.

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

Анна ШЕВЕЛОВА

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



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

Дорогие друзья! Компания ООО «ЛАВ ПРОДУКТ» хотела бы поздравить вас с наступающим праздником Широкой Масленицы.

Масленица пришла

Что может быть вкуснее домашних ароматных и воздушных блинов с кусочком СЛИВОЧНОГО МАСЛА? Пожалуй, никакое другое блюдо русской кухни не идет в сравнение по своей популярности в народе с блинами, пропитанными настоящим деревенским сливочным маслом...



Дорогие питерцы! В преддверии исконно русского праздника Широкой Масленицы компания «ЛАВ ПРОДУКТ» хотела бы вам презентовать две новые торговые марки масла — «Солнечная долина» и «Щедрая Русь».

Сливочное масло изготовлено исключительно из натуральных продуктов и по вкусу, аромату, питательности не уступает самому лучшему и ценному пищевому жиру (усвояемость до 98,5%). Является одним из необходимых элементов диетического и детского питания. Без жиров невозможно своевременное обновление клеток — особенно клеток головного мозга и нервной ткани. Сливочное масло — не только вкусный, но и полезный продукт, сочетающийся с любым блюдом. Не забывайте, что секрет долголетия — это сливочное масло.

Натурально, вкусно, качественно!

Ищите наши НОВИНКИ в магазинах вашего города!!!



Тел./факс: +7 (495) 787-44-76
e-mail: lavproduct@mail.ru
www.lav-product.ru



СЫТНО И ВКУСНО!

Сегодня вкус поджаренного блинного теста и сочность начинки зависят вовсе не от кулинарного таланта конкретной хозяйки, а от добросовестности производителя блинов. Такие нынче времена.

Коль блины на столе, ладно будет всем в семье

«ТРИ ПОРОСЕНКА» ИДУТ НА ПОМОЩЬ ХОЗЯЙКАМ

У многих петербуржцев в почете блинчики торговой марки «Три поросенка», фаршированные клубничным джемом, творогом, мясом и картофелем с грибами. Хозяйки давно смекнули, что, позвав их на помощь, можно быстро, сытно и вкусно накормить своих домочадцев, а сэкономленное у плиты время уделить общению с близкими.

Выбор петербуржцев во многом оправдан. Ведь ООО «Райпотребкооперация», которое выпускает блинчики «Три поросенка», — одно из старейших предприятий Северо-Западного региона, специализирующееся на производстве продуктов питания глубокой заморозки.

Компания работает на рынке с 1998 года и очень щепетильно подходит к выбору сырья для своих изделий. Так, творог для начинки блинчиков поставляется из Гатчинского района Ленинградской области, славящегося отличным качеством молочного сырья и продуктов его переработки. Сроки поставки творога минимальны — всего несколько часов с момента выработки, что позволяет сохранить все полезные свойства свежего деревенского творога в блинных конвертиках.

Для приготовления мясного фарша блинчиков «Три поросенка» идут только высокобелковые

мышечные части говядины. И никаких жил, хрящей и вторсырья.

Джем для сладких блинчиков приготовлен из сортовой клубники, выращенной на экологически чистых полях. И только отборные грибы и картофель от лучших поставщиков достойны стать начинкой для блинчиков «Три поросенка».

В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ

В реестре национальных стандартов отсутствует ГОСТ на блинные полуфабрикаты, поэтому производители выпускают блинчики по собственным техническим условиям. При составлении рецептур блинчиков «Три поросенка» специалисты ООО «Райпотребкооперация» взяли все лучшее из тысячелетней истории блинопечения, разработав собственную технологию производства любимого россиянами блюда.

Те, кто имел удовольствие отведать блинчики «Три поросенка», отмечают, что их вкус ничем не уступает домашнему угощению. Нежная текстура теста, щедрая и разнообразная начинка, дразнящий аромат делают их желанными гостями на любом столе. До конца года технологи ООО «Райпотребкооперация» обещают порадовать петербуржцев новыми вкусами блинчиков «Три поросенка».

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ



БЛИННАЯ НЕДЕЛЯ

БЛИНЫ РАЗНЫХ НАЦИОНАЛЬНОСТЕЙ

Аналогии Масленицы с блинами во главе стола существуют во многих странах мира. Так, в Англии в блинное тесто принято добавлять эль. Сами же блинчики поливаются маслом и обсыплются сахаром, а иногда еще и лимонным соком.

В Германии тесто для блинчиков принято замешивать с яйцами. Чтобы сытнее было. Блинчики начиняют козьим сыром и украшают яблочным сотэ. В Южной Швабии популярен блин фледле со множеством трав — эстрагоном, петрушкой, укропом. Его принято запивать говяжьим бульоном.

Голландские хозяйки пекут блины под названием паннекукен, которые подаются без начинок, распластанными на тарелке.

Датчане заворачивают в блинчики корицу, масло и сахар, норвежцы — сосиску. В Швеции пекут картофельные блины рагмурки, а начинают их жареным беконом.

Жители Америки и Канады часто в тесто добавляют соду и сливки, а иногда и корицу. Эти блинчики, как правило, отличаются большой пышностью. На Севере США и в Канаде весьма популярны блинчики с кленовым сиропом. А штат Техас славится своими блинами с копченой индейкой, грибами и сыром.

Азиатские блинчики тонки как папиросная бумага и чаще всего делаются из рисовой муки. Скорее, они представляют собой не самостоятельный продукт, а своеобразную обертку для начинки. В Китае в блинное тесто добавляют значительное количество репчатого и зеленого лука.

Ой, Маслена-мати, пусть погуляти!

В этом году праздновать Широкую Масленицу будут с 20 по 26 февраля. По традиции, в эти дни центральным блюдом на столе будут румяные блины. Новгородская компания «КОРОНА» предлагает петербуржцам разнообразить масленичное меню, включив в него новинку — грандроллы торговой марки «ГОСУДАРЬ».

«ГОСУДАРЕВЫ» БЛИНЫ

Но, пожалуй, такого разнообразия блинов, как в России, нет больше нигде. Лучшие рецепты взяли на вооружение технологи компании «Корона». А недавно они разработали для своих поклонников новинку — грандроллы «Государь».

Грандроллы — это рулеты из тонких кружевных блинчиков, щедро наполненные вкуснейшей начинкой. Сегодня «Государь» предлагает шесть изысканных вкусов: грандроллы с мясом «по-домашнему», с ветчиной и сыром, с курицей и грибами в сырном соусе, со сливочным кремом, с вишней и творожным кремом. Каждый рулетик — это изысканность кулинарного мастерства в сочетании с высококачественными натуральными продуктами. Грандроллы полностью отвечают основному закону Масленицы: трапеза должна быть сытной, вкусной и разнообразной.

ЧЕМ БЛИНЫ ВКУСНЕЕ, ТЕМ МАСЛЕНИЦА ВЕСЕЛЕЕ!

На Масленицу свой распорядок. На Руси считалось, что как Масленицу встретишь, так год проведешь. Поэтому на встрече Масленицы, ко-

торая приходится на понедельник, на столе должны дымиться самые лучшие угощения.

В этот день «Государь» рекомендует угощать своих домочадцев грандроллами с мясом «по-домашнему». Сочная, ароматная мясная начинка приготовлена из отборной говядины и свинины с обжаренным свежим луком и перчиком. Румяная хрустящая корочка придает рулету неповторимый домашний вкус.

Вторник — заигрыши. По традиции — это время катания на санях и уличных забав, после которых в охотку пойдет горячий чай со сладкими блинами, например с грандроллами «Государь» с вишней. Неповторимый аромат сочной спелой вишни в сахарном сиропе не оставит равнодушным даже самого искушенного гурмана.

Среда зовется в народе лакомкой, потому как именно в этот день «теща зята принимает, потчует». «Государь» и теща готов прийти на выручку.

БЛИННЫЕ РУЛЕТЫ — ВЕСНЕ ПРИВЕТЫ

Четверг — широкий разгуляй. Мужики выходят силой да удалю



мериться, всю свою мужскую статью показывать. В широкий четверг решается от души напиться пива. И тут уж не обойтись без грандролов с ветчиной и сыром.

Пятница — тещины вечера. Зять у тещи в гостях побывал, теперь к себе зовет: «И ты наших блинчиков отведай!» Лучшее угощение для любимой тещи, конечно, грандроллы с творожным кремом. Изысканный воздушный десерт приготовлен из свежего фермерского творога в тонком нежном рулетике, обжаренном до золотистой корочки.

Суббота — золовкины посиделки. Молодые невестки приглашали на блины своих золовок и подружек.

А что может быть вкуснее, чем нежные блинные рулетики «Государь» со сливочным кремом! Нежная, изысканная начинка, приготовленная из натуральных сливок, раскрывает все богатство вкуса великолепного десерта.

Воскресенье — прощеньный день. В этот день сжигают чучело Масленицы и опять же угощаются блинами. Проводить зиму «Государь» советует с грандроллами с курицей и грибами в сырном соусе.

Готовьтесь встречать Масленицу вместе с грандроллами «Государь»!

К Масленице готовилась Римма ВИКУЛИНА

ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ



«Карат Плюс»: всё самое вкусное рядом!

Как правило, каждый из нас предпочитает совершать покупки в определенном магазине, исходя из удобства его расположения, качества и количества ассортимента, ценовой политики торгового предприятия, качества сервиса и обслуживания. Когда речь заходит о покупке милых сердцу сладостей, несмотря на обилие вариантов, тысячи петербуржцев делают выбор в пользу сети фирменных магазинов кондитерской компании «Карат Плюс».

ПЛЮСЫ ФИРМЕННОЙ ТОРГОВЛИ

Преимущества фирменной торговли компании «Карат Плюс» очевидны. Потребитель получает такой ассортимент изделий, какой он не найдет ни в одной сети. Главная цель фирменных магазинов «Карат Плюс» — стать для покупателя своеобразной товарной энциклопедией, постоянно рассказывать о том, что нового и интересного придумано специалистами компании и на что можно с удовольствием потратить деньги. Маркетинговая изюминка магазинов такого формата — корпоративные дегустации, а также изготовление на заказ эксклюзивных тортов, выполняемых вручную.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Одна из основных задач фирменных магазинов — изучение покупательского спроса. Держа руку на пульсе потребительских предпочтений, фирменная торговля чутко улавливает изменения во вкусах и своевременно делает соответствующее предложение. Именно фирменные магазины помогают решить вопрос о начале массового производства той или иной новинки, а в случае отсутствия интереса к новому товару — вовремя приостановить его производство.

НАДЕЖНЫЙ «ПЛАЦДАРМ» ДЛЯ НЕРАСКРУЧЕННЫХ НОВИНОК

Ведь как бы мы ни прикипали душой к полюбившимся «хитам» кон-



Торт «Захер»

дитерской эстрады, иногда хочется попробовать что-нибудь новенькое. Но, как правило, в гипер- и супермаркетах можно встретить лишь старых добрых знакомых, продажи которых гарантированы. И только в фирменных магазинах «Карат Плюс» можно увидеть весь ассортимент кондитерских изысков.

«МИНИСТЕРСКИЕ» ТОРТЫ

Сегодня фирменные магазины кондитерской фабрики «Карат Плюс» рады предложить вам уникальные новинки — торты «Эстерхайзи» и «Захер».

«Эстерхайзи» — это миндально-шоколадное лакомство, пришедшее к нам из Австрии. Названо оно так в честь министра иностранных дел Австро-Венгерской монархии Пала Антала Эстерхайзи. По легенде, впервые торт «Эстерхайзи» был испечен для приема в честь дня рождения его сына. Как это часто бывает, в веках прославилось имя заказчика, а не исполнителя кулинарного шедевра.

Лакомство состоит из нескольких коржей, выпеченных из взбитой белковой массы с добавлением миндальной муки, которые соединены между собой сливочным кремом. Сверху торт покрыт слоем белой мягкой глазури «Шагана», на которой жидким шоколадом наносится типичный для торта «Эстерхайзи» сетчатый рисунок «паутинка».

Не менее примечателен другой шедевр кондитерского искусства — торт «Захер». Его доподлинная рецептура неизвестна до сих пор. Но, по утверждениям экспертов сладкой моды, технологом «Карат Плюс» удалось в точности передать особенности вкуса этого изыска, который впервые был испечен в 1832 году, и какое совпадение, по заказу Меттерниха, опять же министра иностранных дел Австрии!

«Захер» от «Карат Плюс» — это три слоя масляного шоколадного бисквита, пропитанных сиропом «лимонный» и прослоенных абрикосовым конфито-



Пирожные «Кукитроли»

ром. Верхняя и боковая поверхности изделия покрыты черной шоколадной глазурью, поверх которой латинскими буквами нанесено название торта — Sacher.

ПРОФИТРОЛИ В ПЕЧЕНЬЕ

Мастера «Карат Плюс» также рекомендуют отведать торт «Сметанник» домашний. Шоколадно-масляный бисквит пропитан густым сметанным кремом из натуральной сметаны с добавлением сахарной пудры и ванилина. Пришлись по вкусу покупателям сети фирменных магазинов и необычные «Кукитроли». Название этих пирожных пошло от английского cookies (печенье) и profiteroles (профитроли). Оригинальное сочетание песочного и заварного теста, наполненного легким нежным йогуртовым или творожным кремом, дарит ни с чем несравнимое удовольствие.

А НА ДЕСЕРТ... МОРКОВКА!

Оказывается, из оранжевой морковки можно не только сварить суп или приготовить корейский салат. Если подойти творчески, из пары морковок выйдет отменный торт, который не стыдно подать не только к семейному чаепитию, но и к любому торжеству. Именно так поступили кондитеры «Карат Плюс», создав торт «Морковный».

Оригинальный морковный бисквит прослоен сметанным кремом со сгущенным молоком. Торт покрыт



Торт «Эстерхайзи»

сахарной помадкой кремового цвета и украшен «морковками» из марципана. Боковая поверхность торта обсыпана миндальными лепестками

Никто из гостей даже не догадается, что основой нового чуда кондитерской мысли стал знакомый корнеплод — золотистый колер торта маскирует его под апельсиновое лакомство.

Подготовила Дарья ДЕДОВА.

Адреса фирменных магазинов ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»:

- г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72
- Гаванская ул., д. 42
- 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
- 10-я линия В.О., д. 25/42
- 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

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

ВЕТЧИНА — ПИЦЦА ГУРМАНОВ

Это мясное блюдо традиционно изготавливается из лучших частей свинины беконной породы и отборной говядины. Особый посол и длительное созревание бескостного мяса с последующей варкой дарит неповторимый вкус, любимый многими ценителями мяса во всем мире.

Редкий азиатский суп готовится без этого деликатеса. В Китае, например, самым известным сортом ветчины является «Цзиньхуа», которая используется для приготовления национального блюда «Будда прыгает через стену». Франция знаменита байоннской ветчиной, в Германии в почете шварцвальдская и вестфальская ветчины.

Ветчина повсеместно с успехом используется для оформления мясной тарелки, приготовления бутербродов, рулетов, разнообразных салатов и начинок для выпечки.

В России традиционно наибольшим спросом пользовались варено-копченый окорок «Тамбовский» и окорок сырокопченый «Воронежский», с появлением на рынке консервированной ветчины «Лужская» производства ПО «ЛКЗ», их позиции потеснились, о чем свидетельствует победа лужских мясных консервов в конкурсе «100 лучших товаров России».

КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ

Некоторые хозяйки при слове «консервы» морщат нос, считая их «туристским» продуктом, которому не место на домашней кухне. Что ж, такая близорукость простибельна. Ведь они, навверняка, еще не пробовали ветчины из Луги.

Консервированная ветчина «Лужская» — это монолитный продукт, сохраняющий форму при нарезании. Особенно подчеркнем: сохраняет форму, а не превращается в паштет! В ее состав входят отборная свинина и говядина. Благодаря этой рецептурной особенности ветчина «Лужская» обладает нежным вкусом и сочностью.

Большое внимание в рецептуре мясных консервов уделено пряностям, которые соз-



Мясные консервы старейшего в Ленинградской области ЛУЖСКОГО КОНСЕРВНОГО ЗАВОДА неоднократно удостоивались высоких наград. А в конце прошлого года к ним прибавилась еще одна — звание дипломанта всероссийского конкурса «100 лучших товаров России» в номинации «Продовольственные товары» со статусом «Новинка года» получили консервы мясные «Ветчина «Лужская».

Ветчина из Луги получила всероссийское признание



дают легкий приятный аромат, не перебивающий вкус ветчины, а подчеркивающий его яркость. Кроме того, ветчина «Лужская» не содержит консервантов и генетически модифицированные организмы (ГМО).

В ходе профессиональных и потребительских дегустаций конкурса «100 лучших товаров

России» было отмечено, что по вкусовым качествам консервированная ветчина «Лужская» ничем не уступает классическим аналогам.

«ЛУЖСКАЯ» ВЕТЧИНА — И В БУДНИ, И В ПРАЗДНИК!

Тысячи российских хозяек по достоинству оценили практичность ветчины «Лужская». Мясные консервы не требуют хранения в холодильнике. Красочные баночки могут два года спокойно прождать приглашения к столу в обычном кухонном шкафу, сохраняя всю полноту вкуса и питательные свойства натурального мяса.

Сделав даже минимальный запас консервированной ветчины «Лужская» и регулярно его пополняя, вы застрахованы от головной боли, чем угостить нежданных гостей и накормить домочадцев, когда нет никакого желания выходить на улицу за покупками и просто не хочется возиться у плиты. «Лужская» ветчина в любой момент готова стать основой для бутерброда, изысканного салата, самостоятельным блюдом или дополнением к гарниру.

РОССИЯ СВОЙ ВЫБОР СДЕЛАЛА. А ТЫ?

Масса нетто ветчинных консервов составляет 320 г — это оптимальная порция для оформления мясной тарелки, бутербродов на 4–6 человек и приготовления салатов, которым ветчина придает особый праздничный вкус и аромат.

Чтобы приготовить себе что-нибудь вкусненькое из «Лужской» ветчины, консервный нож вам не понадобится. Ключ easy-open (легкое открывание) на крышке банки делает консервы максимально удобными в употреблении не только в домашних условиях, но и в поездках или на пикниках.

Коллектив Лужского консервного завода надеется, что выбор конкурсной комиссии программы «100 лучших товаров России» станет и вашим выбором. Ведь «Лужская» ветчина поможет вам приготовить любые блюда быстро и без хлопот.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ: ФАЛЬСИФИКАТОРЫ НЕ СДАЮТСЯ

РАСТИТЕЛЬНАЯ МОДА

Молоко сгущенное – вкусный и полезный продукт питания. Но только в том случае, если он действительно настоящий.

Увы, мода на растительные жиры уже много лет назад прочно внедрилась в молочную индустрию. Молочные консервы не стали исключением: растительные жиры обнаруживаются в их составе, даже если на этикетке гордо красуется обозначение ГОСТ Р 53436-2009. К сожалению, еще ни одна проверка качества молока сгущенного с сахаром, проводимая «Общественным контролем», не обходилась без «сюрпризов» – в прошлые годы на питерском потребительском рынке выявлялось от 30 до 80% фальсификата.

Нынешняя проверка не стала исключением. Так, согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», фальсификатами признаны образцы продукции, на этикетках которых были указаны следующие изготовители: ООО «Промконсервы», г. Рудня, Смоленская обл., ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат» (ТМ «Густияр»), Краснодарский край, и ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» (ТМ «ГЛАВПРОДУКТ»), Орловская обл. В составе этих «гостовских» молочных консервов преобладали растительные жиры. Что касается молочного жира, то специалисты лаборатории обнаружили его только в следовых количествах.

БЕССОВЕСТНЫЙ ОБМАН

Согласно ГОСТу консервы «Молоко цельное сгущенное с сахаром» должны содержать в себе только молочный жир. Однако в магазинах можно встретить и «сгу-

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»:
40% ОБРАЗЦОВ СГУЩЕННОГО МОЛОКА — ПОДДЕЛКА!**

Специалисты «Общественного контроля», руководствуясь ст. 45 ФЗ 2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей», приобрели в торговой сети образцы любимых многими молочных консервов. Сине-бело-голубые баночки были переданы на исследования в испытательную лабораторию ФБУ «Тест-С.-Петербург».



щенку» по техническим условиям, в составе которой использованы растительные жиры. Такая продукция тоже имеет право на существование. Она чисто внешне очень похожа на гостовскую, чем охотно пользуются изготовители, чтобы усыпить бдительность потребителя.

На этикетке Тушной сгущенки не всегда удается прочитать состав продукта, указанный мелким шрифтом. Обозначение ТУ порой спрятано так, чтобы с ходу не разглядеть. Зато крупно, например, пишут ГОСТ ИСО-9001, как, допустим, на этикет-

ке сгущенки ТМ «Густияр». Этот ГОСТ – тоже уловка. Он говорит о том, что у предприятия есть сертификат системы качества, который не является документом, на основании которого выпускается продукция.

Согласно ст. 10 Закона «О защите прав потребителей» наличие растительного жира или других добавок обязательно должно быть отображено в составе продукта. И цена его должна быть ниже. Ведь растительный жир в разы дешевле молочного. Продавая же растительно-молочный продукт по цене молочного, производитель бессовестно наживается за счет потребителя.

Вычислить по цене качественную сгущенку в магазине практически невозможно. К примеру, фальсифицированный образец сгущенки от ООО «Промконсервы» стоит 36,50 руб. за 270-граммовую упаковку, в то время как молоко сгущенное с сахаром производства ОАО «Белмолпродукт», к которому у лаборатории не оказалось никаких замечаний, продается по цене 40 руб., причем за банку 380 г.

ЛАБОРАТОРИЮ НЕ ПРОВЕДЕШЬ!

Экспертиза «ПК» в очередной раз показала, что некоторые производители продолжают экономить на молочном сырье, обманывая покупателей. Свой фальсификат они производят, используя полностью обезжиренное молоко, а вместо молочного жира добавляют растительный, доводя тем самым жирность продукта до классических 8,5%.

Заместитель начальника испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» **Екатерина Поликтова** отметила, что в ходе дегустации лучшей была признана сгущенка «Рогачевского МКК» Республики Беларусь, на втором месте – образец молочных консервов, выпущенных ОАО «Белмолпродукт».

В фальсифицированных образцах молочных консервов органолептические показатели легко выдали присутствие растительных компонентов – привкус пастеризованного молока не был выражен. А вот признанный не соответствующим ГОСТу по



идентификации жировой основы образец от ООО «Промконсервы» поставил специалистов испытательной лаборатории в тупик. Органолептические показатели образца молочных консервов ничем не выдавали наличие растительных жиров, хотя на деле они составили львиную долю продукта.

**Подготовила Олеся ПЕТРЕНКО
СПБООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» и лично его директора Владимира ОКРЕПИЛОВА.**

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 2 марта 2011 года № 127-рп.

**РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
КОНСЕРВОВ
«МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ
СГУЩЕННОЕ
С САХАРОМ»
(ФЗ №88 от 12.06.2008 г.,
ГОСТ Р 53436-2009)**



Наименование продукта	Молоко сгущенное цельное с сахаром	Молоко сгущенное цельное с сахаром «Алексеевское»	Молоко сгущенное цельное с сахаром «Лента»	Молоко сгущенное цельное с сахаром	Молоко сгущенное цельное с сахаром	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Главпродукт»	Молоко сгущенное с сахаром «Густияр»
Производитель	ЗАО «Дмитровский молочный завод», Московская обл.	ЗАО «Алексеевский молочно-консервный комбинат», Белгородская обл.	ОАО «Рогачевский МКК», г. Рогачев, Беларусь	ОАО «Белгородские молочные продукты», г. Белгород	ООО «Промконсервы», Смоленская обл.	ЗАО «Верховский МКЗ», пос. Верховье, Орловская обл.	ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат», г. Кореновск, Краснодарский край
Цена, руб.	52-00	59-99	45-19	40-00	36-50	41-49	37-90
Место закупки	рынок «Любимый», Мебельная ул., 2	«Карусель», Коломяжский пр., 17, к. 1, лит. А	«Лента», ул. Савушкина, 112, лит. А	ИП Трифонова Т. В., ул. Балканская, 5, лит. 5, место 4	«Полушка», пр. Испытателей, 35	«Лента», ул. Савушкина, 112, лит. А	ООО «Сапфир» («Бриз»), ул. Новостроев, 21/16
Масса, г	280	360	380	380	270	380	380
Дата изготовления	16.10.2011	01.11.2011	09.11.2011	02.01.2012	15.10.2011	26.11.2011	23.07.2011
НД (ГОСТ или ТУ)	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ТУ 9227-020-00417266-2004
Вкус и запах, консистенция, цвет по НД	Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних вкусов и запахов. Допускается наличие кормового привкуса. Консистенция: однородная вязкая масса, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный.						
Вкус и запах фактически	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Привкус пастеризованного молока не выражен	Привкус пастеризованного молока не выражен
Консистенция	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Цвет	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Кремовый, равномерный	Кремовый, равномерный
Маркировка ФЗ №88 гл. 12, ст. 36 ГОСТ 23651-79 п. 2.1	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Масс. доля влаги, % Норма: не > 26,5	26,2±1,0	26,0±1,0	25,1±1,0	25,8±1,0	27,2±1,0	26,9±1,0	29,4±1,0
Масс. доля жира, % Норма: не < 8,5	8,54±0,15	8,52±0,15	8,70±0,15	8,68±0,15	9,20±0,15	8,70±0,15	8,67±0,15
Идентификация жировой основы	Жировая основа образца содержит только молочный жир	Жировая основа образца содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая основа образца содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая основа образца содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая основа образца содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного жира и молочного жира в следовых количествах	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения и молочный жир в следовых количествах
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Фальсификат	Фальсификат

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

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



ДОМАШНИЕ ТОРТЫ

При слове «сметанник» большинство из нас сразу представляют уютную кухню, где в кругу семьи за чашкой чая все угощаются домашним тортом – сметанником. Сегодня это один из самых востребованных видов продукции. Два из них – «Сметанник с орехами» и «Сметанник боярский» — удостоены знака «100 лучших товаров России».

«Сметанник с орехами» выполнен в лучших петербургских традициях. Сытный, аппетитный, неизменно вкусный, он рассчитан на тех, кто любит обстоятельно распробовать каждый лакомый кусочек. Торт витиевато украшен кремом, шоколадной глазурью и грецкими орехами.

«Сметанник боярский» также восхитит сладкоежек: нежный бисквит и миндальный полуфабрикат прослоены сметанным кремом, черносливом в коньяке, лимоном, шоколадной глазурью и воздушной крошкой. Торт празднично украшен, как самый настоящий боярин. Отделка выполнена из сметанного крема со сгущенкой, карамельного геля и сочных ягод красной смородины.

Отличную компанию сметанникам составляет знаменитый «Трухлявый пень» от «Невских берегов». Слои пышного домашнего бисквита и бисквита с какао прослоены кремом «Сластена» и орехами. Торт украшен шоколадной глазурью и грецкими орехами.

В конце прошлого года крупнейший кондитерский комбинат Санкт-Петербурга «НЕВСКИЕ БЕРЕГА» в пятый раз стал обладателем Знака качества «100 лучших товаров России». Эта эмблема снискала широкое доверие потребителей, став авторитетным «зонтичным брендом», предоставляющим предприятиям—лауреатам конкурса реальное конкурентное преимущество при продвижении продукции на рынке. На федеральный конкурс были отобраны как хиты продаж, так и новинки. Сегодня невские кондитеры с гордостью представляют свои изделия—победители конкурса.



Торт «Сметанник с орехами»

Невские кондитеры подтвердили свой высокий класс



Пирожное «Тропический восторг»

ОТ БАРОККО ДО НАШИХ ДНЕЙ

Знакомьтесь – пирожные песочные корзиночки. Корзиночки, безусловно, являются не только очень вкусным, но и очень красивым лакомством. Изящные пирожные с кремом или фруктами станут прекрасным десертом, отражающим целую палитру вкусов.

Свою популярность корзиночки обрели в середине XVIII века в эпоху барокко, ставшую символом величия и роскоши. Ее главным трендом и стали пирожные корзиночки, которые могли вместить в себя неумную фантазию «кутюрье». Пирожные начинали экзотическими фруктами и набравшим популярность шоколадом, украшали

цветами и даже драгоценными камнями. Получить в подарок такую корзиночку считалось большой удачей.

Сегодняшние корзиночки выглядят скромнее, но по вкусу ни в коей мере не уступают своим предшественницам. Кондитерский комбинат «Невские берега» предлагает сегодня идеальное трио песочных пирожных.

«Тропический восторг». Песочная корзиночка заполнена заварным кремом со сливками, украшена персиками, ананасами, киви и черешней.

«Равнодушных нет». Название говорит само за себя. Корзиночка



Пирожное «Равнодушных нет»

заполнена клубничной начинкой и сливочным кремом, украшена бее и ананасными цукатами.

«Греческое». Корзиночка заполнена сливками со сгущенным молоком и грецкими орехами.

ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛОЧКА НА ПЕТЕРБУРГСКИЙ МАНЕР

Еще одним лауреатом конкурса «100 лучших товаров России» стало пирожное «Буше с малиной». Кондитеры «Невских берегов» добавили в пирожное, придуманное теми же французами, свою «северную» изюминку: вместо классического и несколько чопорного сливочного крема они использовали легкий малиновый йогуртовый крем. И если традиционное буше сверху обычно глазируют темным шоколадом, то невские кондитеры украсили пирожное ароматными ягодами из ароматного малинового желе.

ПРИГЛАСИТЕ В ГОСТИ «ПАРИЖАНКУ»

У вас намечается семейный праздник или торжество? Обязательно пригласите в гости «Парижанку». Это одна из самых удачных новинок

французской серии от кондитеров компании «Невские берега». Этот аристократический торт отличается изысканным вкусом и утонченным декором.

Нежный сметанный бисквит прослоен «французским кремом» со сливочным вкусом, торт украшен декор-гелями, сливками и темной глазурью.

Кондитеры компании «Невские берега» желают вам праздничного настроения и высокого качества сладкой жизни!

Подготовила Олеся ПЕТРЕНКО



Торт «Парижанка»

С ПОЛЬЗОЙ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

В феврале вирусы гриппа и ОРЗ подрывают здоровье десятков тысяч петербуржцев. А вот сотрудники ФАБРИКИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ давно уже нашли способ обороняться от хворобы. Секрет прост — ежедневное употребление квашений, солений и маринадов собственного производства. Ведь это лучшая профилактика простуд и отличный способ укрепить иммунитет.



КВАШЕНАЯ КАПУСТА УКРЕПЛЯЕТ ИММУНИТЕТ

Когда-то в незапамятные времена хлеб и капуста были главными (и практически единственными) поставщиками витаминов для наших предков в холодное время года. Но не спешите сочувствовать пращурам: во-первых, по содержанию витамина С капуста на порядок обходит лимон и остальные цитрусовые, а во-вторых, сочная хрустящая квашеная капуста с хлебом — это невероятно вкусно!

Диетологи всего мира сегодня буквально поют дифирамбы квашеной капусте. Она содержит большое количество витамина С (до 70 мг в 100 г), богата витаминами А, В, К и U. Эти вещества предупреждают возникновение многих заболеваний желудочно-кишечного тракта, включая язвенную болезнь желудка и язву двенадцатиперстной кишки.

ЗДОРОВЕЕМ И ХУДЕЕМ

Капуста полезна и в свежем виде, однако наибольшей популярностью пользуется именно квашеная. Дело в том, что помимо улучшения вкуса квашение дает капусте еще три значительных плюса:

- разрыхление клетчатки (а значит, более легкое ее усвоение);
- повышение содержания органических кислот (триптофан, метионин, лизин, тирозин);
- увеличение концентрации витамина С.

Сквашивают капусту кисломолочные бактерии. Попадая в кишечник вместе с капустой, они нормализуют полезную микрофлору, устраняя дисбактериоз.

Доказаны полезные свойства квашеной капусты и в снижении уровня холестерина в крови. А не так давно было установлено, что квашеная

капуста содержит множество веществ, которые препятствуют развитию раковых опухолей. Употребление этого блюда хотя бы 2–3 раза в неделю значительно снижает риск возникновения онкологических заболеваний кишечника.

Кроме того, рассол, образующийся при закваске, улучшает пищеварение и выведение желчи. Квашеную капусту можно использовать и «для красоты» — в качестве увлажняющей и отбеливающей маски.

Но и это еще не все! Помимо всего прочего, капуста — диетическое блюдо. Низкое содержание калорий, большое количество незаменимой для нашего организма клетчатки и высокие вкусовые свойства делают квашеную капусту бесценной для тех, кто мечтает о стройной фигуре.

Фабрика Домашних Солений позаботилась, чтобы квашеная капуста радовала петербуржцев разнообразием вкусов: специально для вас капуста с брусникой, клюквой, тмином и свеклой!

«УНИВЕРСАЛЬНОЕ ЛЕКАРСТВО»

... так на санскрите зовется имбирь. Пожалуй, такого сочетания вкусовых и лекарственных свойств, как у имбиря, не найти ни в какой другой специи!

Технологи Фабрики Домашних Солений подтверждают, что если вы употребляете им-

бирь регулярно, то вероятность простудиться или подхватить грипп даже в разгар эпидемии у вас крайне мала.

Достаточно добавить всего пару пластинок маринованного имбиря от Фабрики Домашних Солений в салат или украсить ими бутерброд с рыбой или сыром, чтобы получить колоссальную пользу для организма.

Имбирь обладает обезболивающим, противовоспалительным, тонизирующим, бактерицидным, желчегонным и антибактериальным действием. Его по праву ставят первым в списке

средств для укрепления иммунитета. Имбирь как ничто другое эффективен при простудных заболеваниях: ангине, гриппе, кашле, застойных явлениях в легких, синусите, — также хорошо помогает при боли в горле, обладает отхаркивающим действием, а заваренные измельченные корни хорошо согревают тело.

Полезные свойства имбиря обусловлены тем, что он богат витаминами С, В1, В2 и А, микроэлементами (натрий, калий, магний, фосфор, кальций, железо, цинк) и аминокислотами. В химический состав имбиря входит более 400 соединений. Именно поэтому его вкус и аромат так тонки и оригинальны, а полезные свойства имеют столь широкий спектр действия.

Специалисты Фабрики Домашних Солений рекомендуют использовать маринованный имбирь в приготовлении овощных супов и мясных бульонов. Маринованным имбирем приправляют домашние колбасы, паштеты, морепродукты, сыры, часто используют при приготовлении суши и роллов. Имбирь подчеркивает вкус тушеной или жареной говядины, баранины и телятины. Незаменим для овощных рагу и фаршированных овощей (кабачков, перца, огурцов, баклажанов, томатов).

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ

