

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

2 ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



ПРОДУКТЫ,
КОТОРЫЕ
МОЖНО
ПОКУПАТЬ!

2 РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ



ЗАО «ОХТИНСКОЕ»
ВВОДИТ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

5 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«СИБИРСКОЕ» —
НЕ ПЛОМБИР!



7 ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!



«ВКУСНОГРАД»
НАКОРМИТЬ ВЕСЬ ГОРОД РАД!

стр. 10-11



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ЛИДЕР ПОДДЕЛОК — СЛИВОЧНОЕ МАСЛО!

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»: В 10 ОБРАЗЦАХ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
ИЗ 15 НЕ ХВАТАЕТ МОЛОЧНОГО ЖИРА

В НОМЕРЕ:

ВТО:
БУДЕТ БОЛЬНО...

2

ВСЕ ДЛЯ
ОТЛИЧНОГО ПИКНИКА

8

ЕГО ВЕЛИЧЕСТВО
СВАДЕБНЫЙ ТОРТ!

12

Санкт-Петербург

27 августа-2 сентября 2012

ОРГАНИЗАТОР

EXPOFORUM



АГРОРУСЬ

МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА



ВЫСТАВОЧНЫЙ КОМПЛЕКС ЛЕНЭКСПО ☎ +7 812 240 4040 WWW.AGRORUS.EXPOFORUM.RU

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВОУчредитель и главный редактор —
Всеволод ВишневецкийКорреспонденты — 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. Безкоровый — 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»;

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. Теребин — генеральный директор ЗАО «Караг Плюс»;

В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП «Диета-18»;

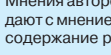
П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;

Н. В. Шлювикова — 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 12.05.2012
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-6313/5

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

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Тема качества пищевых продуктов с каждым годом все сильнее муссируется средствами массовой информации. Однако какой-либо адекватной реакции государственных органов власти на очередной телерепортаж или публикацию в газете, как правило, не следует. Чиновников, видимо, вполне устраивает, что магазины буквально завалены фальсифицированными продовольственными товарами. Иначе чем можно объяснить их бездействие и упорное нежелание пресекать массовые нарушения прав потребителей на продовольственном рынке?

ЧТО ДЕЛАТЬ?

Потребители вынуждены покупать фальсификат, так как отличить его от качественного продукта, не прибегая к помощи инструментального контроля, просто невозможно. Недобросовестные изготовители так ловко научились вводить покупателей в заблуждение, что остается только руками разводиться.

Как тут не вспомнить о советском знаке качества, который служил вполне понятным, четким сигналом: качество подтверждено государством, товар можно покупать! К сожалению, сегодня вместе с советской системой государственного контроля качества, державшей в узде всю плановую экономику, ушли в прошлое и те фишки, которые вполне можно было бы применить и в нашей сегодняшней жизни. Например, ввести в оборот тот же знак качества. Он был бы отличным ориентиром в огромном море товаров, в т. ч. и продовольственных, которые мы покупаем, ориентируясь в основном на рекламные обещания изготовителей, а не на достоверную информацию, которая зачастую отсутствует.

Сегодня на товарах можно встретить символы «РСТ» (означает, что товар прошел процедуру сертификации) или «СТР» (означает, что товар соответствует требованиям технического регламента). Однако эти символы вовсе не означают, что товар находится под неусыпным контролем государства. Они формально говорят лишь о том, что товар прошел обязательную процедуру подтверждения соответствия на стадии получения сертификата или декларации о соответствии. А дальше все зависит от изготовителя, вернее, от «лучшего контролера» — его совести.

В Санкт-Петербурге в разные годы предпринимались попытки на добровольной основе внедрить различные знаки качества. Однако непонятная система контроля за их использованием сводила на нет благородные усилия организаторов. Самый разрекламированным до недавних пор был знак «Сделано в Санкт-Петербурге», решение о присвоении которого различным товарам и услугам принимали городские власти. Однако новый губернатор Г. Полтавченко постановлением № 1500 от 31.10.2011 г. конкурс отменил, посчитав его, видимо, изжившим себя.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Как сообщил в адрес СПб ООП «Общественный контроль» заместитель руководителя управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу Александр МЕЛЬЦЕР, факт введения в заблуждение потребителей при маркировке «Бабы ромовой новой с изюмом и шоколадной глазурью» ТМ «Аладушкин», подтвердился.

За обман покупателей (изготовитель выдавал обычную кондитерскую глазурь, сделанную с использованием пальмового масла, за шоколадную) юридическое и должностное лицо ЗАО «Охтинское» были привлечены к административной ответственности в виде штрафа, компании были выданы «предписание об устранении выявленных нарушений и представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению правонарушений».

Далее в ответе сообщается, что «ЗАО «Охтинское» с 23.04.2012 г.



«Сама идея конкурса была плохая, — комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». — Предприятия воспринимали конкурс как инструмент дополнительного самоконтроля, а знак — как доказательство качества выпускаемой продукции, с помощью которого можно было получить преимущество перед конкурентами в борьбе за доверие потребителей. Однако механизм контроля над использованием знака, а также его отзыва в случае ухудшения качества выпускаемой продукции так и не был запущен, а потом конкурс и вовсе закрыли».

ВЫХОД НАЙДЕН!

Будучи многие годы одним из организаторов конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» в продовольственном секторе, «Общественный контроль» в этом году решил создать свой собственный, общественный, с вполне понятным любому покупателю названием — «Можно покупать!».

Механизм конкурса, символом которого стал яркий знак красного цвета в виде печати «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», также существенно модернизирован.

Во-первых, было принято решение отказаться от принципа территориальности: в конкурсе могут участвовать продовольственные товары, сделанные не только в Санкт-Петербурге, но и в Ленинградской области, а также в других регионах страны. Главное условие — они должны быть представлены в магазинах города.

Далее с победителем конкурса «Общественный контроль» заключается соглашение, согласно которому изготовитель в течение года гарантирует соответствие качества и состава товара тому, что указано на этикетке. И не дай бог, если в ходе инспекционного контроля, который также предусмотрен соглашением, выяснится, что лауреат решил отступить хотя бы на полшага от того, что указал на этикетке! В течение 10 дней он будет обязан отозвать некачественную партию товара из розничной сети. И уж будьте уверены, «Общественный контроль» за этим проследит.

Еще одно новшество, которое решили внедрить организаторы: объявлять результаты конкурса будут непосредственно на церемонии торжественного награждения. До этого момента участники конкурса не будут знать о его результатах. И последнее: в каждой номинации будет назван только один победитель.

В остальном конкурсная процедура вполне традиционна. Предприятие подает заявку на участие в конкурсе согласно выбранной номинации. «Общественный контроль» закупает в розничной торговой сети образцы заявленной продукции и передает их на исследование в государственную аккредитованную испытательную лабораторию. Образцы, успешно прошедшие лабораторный контроль, направляются на дегустационную комиссию, в состав которой входят профессиональные эксперты-дегустаторы. По итогам дегустационной оценки в каждой номинации и определяется один продукт-победитель.

«Задача конкурса — определить продовольственный товар, обладающий лучшими потребительскими свойствами в своем сегменте на рынке Санкт-Петербурга, выделить его на полке магазина специальным знаком потребителя как товар, который можно покупать без риска, — рассказывает Всеволод Вишневецкий. — До конца июня мы будем принимать заявки, в июле-августе пройдут конкурсные процедуры. Победители конкурса станут известны в самом конце августа, а первые продовольственные товары, отмеченные знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», думаю, появятся в магазинах уже этой осенью».

Алиса САВЕЛЬЕВА

МНЕНИЯ ЭКСПЕРТОВ

ВТО: будет больно

На днях Правительство РФ внесло в Государственную Думу протокол о присоединении России к Всемирной торговой организации (ВТО) для его ратификации. Времени для этой процедуры у депутатов осталось мало — до июля, а вот вопросов в связи с присоединением России к ВТО остается довольно много.

Самый большой из них — последствия для российского сельского хозяйства и пищевого сектора. Обсуждению этой темы был посвящен второй Международный форум «Пищевая промышленность — приоритетная отрасль экономики России», который прошел в Северной столице 6–8 июня 2012 г. Организатором форума выступили Министерство сельского хозяйства РФ и Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий.

Согласно оценкам, которые дают эксперты РАН и Национального инвестиционного совета, максимальные потери России после присоединения к ВТО составят 1% от доли ВВП, что в денежном выражении составляет 2,5 млрд долл. США.

По мнению экспертов Всемирного Банка, объемы производства в пищевой промышленности упадут на 14%, в сельском хозяйстве — на 3%, в машиностроении — на 12%. Экспортный потенциал России снизится в пищевой промышленности на 8%, в сельском хозяйстве — на 6%, в машиностроении — на 8%. Доля импорта в пищевом секторе возрастет на 38%, в сельском хозяйстве — на 11%, в машиностроении — на 20%. Ну и наконец, численность рабочей силы сократится в пищевом секторе на 15%, в сельском хозяйстве — на 3%, в машиностроении — на 13%.

Данные Российского союза промышленников и предпринимателей, озвученные агентством «ВТО-информ», выглядят еще более угрожающе: потери России в сельском хозяйстве от присоединения к ВТО составят 108 млрд руб. к 2020 г. И это несмотря на то что согласно договоренности с ВТО Россия может дотировать отрасль в размере, не превышающем 9 млрд руб. в год. Для справки: в 2012 г. прямая поддержка сельского хозяйства планируется на уровне 5 млрд руб.

Несмотря на эти шокирующие цифры, эксперты сходятся во мнении, что Россия все-таки должна стать полноправным членом ВТО, даже если процесс присоединения будет болезненным. В этой организации состоят почти все торговые партнеры нашей страны, и участие в ней России должно дать новый мощный импульс для развития ее экономики.

Кирилл Орлов

«Ромовая баба» скрывает информацию о глазури



на потребительские упаковки всей продукции «Баба ромовая новая с изюмом и шоколадной глазурью» дополнительно наклеены контрэтикетки с достоверной информацией о составе глазури». Этот факт, говорится в письме, подтвержден экспертным заключе-

нием филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» в Невском и Красногвардейском районах» № 78.01.03Ф-05.034.1424 от 02.05.2012 г.

Желая убедиться в достоверности информации о прекращении нарушения ЗАО «Охтинское» ст. 10 Закона «О защите прав потребителей», а также ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», сотрудники СПб ООП «Общественный контроль» отправились в ближайший магазин. Каково же было их удивление, когда

они увидели, что «Баба ромовая новая» находится в реализации по-прежнему со старой этикеткой! Пошли в другой магазин — то же самое!

Как говорится, комментарии излишни. Получается, ЗАО «Охтинское» ввело в заблуждение не только потребителей, но и Управление Роспотребнадзора, которое, впрочем, даже не удосужилось проверить, устранено ли нарушение окончательно или этикетки были наклеены всего на несколько упаковок сдобных изделий только лишь для получения положительного заключения.

Сейчас Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу вынуждено по заявлению «Общественного контроля» проводить повторную проверку в отношении ЗАО «Охтинское».

Интересно, будет ли третья? Или все-таки на этот раз Роспотребнадзор проявит принципиальность и сумеет заставить упрямого изготовителя указывать на этикетке достоверную информацию о составе глазури?

Кирилл ОРЛОВ

МОЛОЧНАЯ КУХНЯ

В жаркую погоду у нас чаще возрастает потребность в утолении жажды. Однако нужно помнить, что сладкие газировки только усиливают это желание. Другое дело — добрый кефир, который не только утоляет жажду, но и приносит большую пользу организму.



Кефир пьем — здорово живем!

ПОЛЕЗНАЯ КОЛОНИЯ

Этот кисломолочный напиток справедливо называют продуктом здоровья. Главное его достоинство — благотворное влияние на микрофлору кишечника и обмен веществ в целом. Однако им обладает только тот кефир, который приготовлен на основе «живых» кефирных грибков.

Ведущий специалист молочного завода «Пискаревский», кандидат медицинских наук Андрей Смирнов поясняет, что именно кефирный гриб насыщает кисломолочный напиток пробиотиками. Кефирный гриб — это целая колония трех десятков мирно уживающихся микроорганизмов, основная задача которых — борьба с условно-патогенной и опасной для организма микрофлорой.

Достоверно известно, что знаменитый детский врач Александр Федорович Тур, приготавливая молочные смеси на основе кефира, спас жизни тысячам новорожденных, чьи мамы не могли вскармливать их грудным молоком. И поныне кефир является одним из первых видов прикорма малышей. Ведь для растущего организма особо важен тот факт, что в кефире содержится очень много витаминов и аминокислот.

ДОВЕРЬТЕСЬ ЛЕПЕСТКУ КЛЕВЕРА

Бодрящий острый вкус и особая консистенция кефира — результат тройного брожения, происходящего во время его приготовления: молочнокислого, уксуснокислого и спиртового.

Кефирные грибки очень капризны и требуют идеальной санитарной чистоты на производстве. Поэтому далеко не каждый молочный завод может позволить себе применять их для приготовления кефира. Тем более специалисты не рекомендуют ставить эксперименты в условиях домашней кухни.

Да и зачем тратить время, рискуя собственным здоровьем, если есть продукция молочного завода «Пискаревский»? Лепесток клевера на упаковке — знак высокого качества, классического вкуса и безукоризненного соблюдения традиционных технологий.

Диетологи рекомендуют употреблять кефир не только жарким летом, но и круглый год. Он хорош как сам по себе, так и в качестве заправки для салатов, основа для окрошки и других холодных супов. А более мягкий и нежный по вкусу биокефир с бифидобактериями от молочного завода «Пискаревский» прекрасно подходит для приготовления прохладительных коктейлей.

Римма ВИКУЛИНА



РЖАНОЕ ЧУДО

заварной ржаной хлеб

НОВИНКА!



- Специалисты ОАО «КАРАВАЙ» вывели на рынок необыкновенный продукт — темный заварной ржаной хлеб с тростниковым сахарным сиропом и солодовым экстрактом «Ржаное Чудо». Польза ржаного хлеба неоспорима. Рожь — источник клетчатки, минералов, аминокислот, а также жизненно важных для организма человека витаминов.
- Рецептура хлеба «Ржаное Чудо» была разработана таким образом, чтобы сохранить все полезные свойства традиционного ржаного хлеба и придать ему приятный аромат солода со слегка пряным вкусом (без ржаной кислинки).
- Новинка только поступила в продажу, но имеет все шансы быстро найти своего покупателя. Ведь хлеб «Ржаное Чудо» соответствует всем существующим тенденциям рынка: полезность и функциональность, оригинальность внешнего вида, необыкновенный, запоминающийся вкус.



Доверяй родному хлебу!

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Название месторождения само за себя говорит об экологической чистоте торфяной залежи, которая характеризуется всем спектром торфов, имеющихся в природе. Не секрет, что работа с владельцем сырья имеет ряд неоспоримых преимуществ. Это более низкая себестоимость продукции, экономия на транспорте и логистике — производство по переработке торфа находится в непосредственной близости от месторождения «Чистое», отлаженный производственный контроль, собственная экспрес-лаборатория и, конечно, многолетний опыт и незапятнанная репутация компании «Гатчинский торфяной ресурс».

ШИРОКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Петербуржцам хорошо знакома садовая земля торговой марки «7 грядок», которая может быть использована для широкого спектра овощных, цветочных и декоративных культур, а также для подсыпки в пристольный круг растущих растений и других целей. Не меньшей популярностью пользуется продукция экологического направления — торфяные наполнители для всех видов биотуалетов.

Многие предприятия, в числе которых ЗАО «Племзавод «ПРИНЕВСКОЕ» и ООО «Агропром», заказывают в ООО «Гатчинский торфяной ресурс» покровную почву для выращивания шампиньонов. Покровная почва является своеобразным накопителем влаги, удерживающим и отдающим ее, когда это нужно. Помимо этого, покровная почва обладает нейтральной кислотностью и имеет пористую структуру.

Компания «ГАТЧИНСКИЙ ТОРФЯНОЙ РЕСУРС» пользуется заслуженным уважением среди профессионалов и садоводов-любителей. Ведь ее продукция улучшает характеристики почвы: пористость, плотность, воздухоёмкость, влажность и микробиологическое состояние. Особый торф месторождения «Чистое», расположенного в Гатчинском районе Ленинградской области, делает почву здоровой.

Мы знаем толк в торфе

Услугами торфопредприятия пользуются ЗАО «ПЗ Предпортовый», ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж», ЗАО «Племзавод «Гомонтово». География доставки продукции охватывает семь районов Ленинградской области и шесть субъектов Российской Федерации.

РАБОТА ПО ГОСЗАКАЗУ

Многопрофильное торфяное предприятие «Гатчинский торфяной ресурс» давно зарекомендовало себя как надежный партнер, точно и в срок выполняющий заказы крупных и мелких оптовиков. Современная техническая база и высокий профессионализм сотрудников позволяют работать по высокоточным рецептурам заказчика и производить фасовку продукции.

Подтверждением профессионализма предприятия служат почетные грамоты и дипломы за участие во всероссийской выставке «Российский фермер» и российской агропромышленной выставке «Золотая осень». Благодаря своей

безупречной репутации компания стала официальным поставщиком областного государственного казенного учреждения «Управление лесами Ленинградской области» (ЛОГКУ «Леноблес»). Согласно заказу ООО «Гатчинский торфяной ресурс» поставило для Лужского селекционно-семеноводческого центра около 400 кубометров субстрата для разведения лесных культур.

ОРГАНИЧЕСКИЕ УДОБРЕНИЯ

Сегодня ООО «Гатчинский торфяной ресурс» активно сотрудничает с ООО «Биозём», по заказу которого поставляет торф для производства экологически чистого органического удобрения — компоста многоцелевого назначения (КМН).

Основа технологии — биологическая ферментация смеси куриного помета с торфом. Готовое удобрение активизирует почвенную микрофлору, обогащает почву гумусом, поддерживает запасы влаги, не содержит болезнетворных микроорганизмов.



По своему действию на урожай сельскохозяйственных культур КМН в 2–4 раза превосходит навоз и традиционные компосты. В течение трех лет он обеспечивает получение урожая на 25–30% выше по сравнению с другими удобрениями. Срок созревания культур сокращается на 1–2 недели. Кроме того, при производстве КМН не добавляются минеральные удобрения!

К следующему сезону «Гатчинский торфяной ресурс» приступит к выпуску и фасовке биогрунтов на основе КМН. Органический грунт станет превосходящим аналогом универсальной садовой земли, но без применения минеральных удобрений.

ПРИГЛАШАЕМ К СОТРУДНИЧЕСТВУ

Сегодня ООО «Гатчинский торфяной ресурс» специализируется на добыче торфа для приготовления компостов (ГОСТ Р 51661.1-2000), торфа для подстилки (ГОСТ Р 51661.2-2000), торфа топливного для пылевидного сжигания (ГОСТ Р 50902-96) — только под заказ, торфа кускового топливного для коммунально-бытовых нужд (ГОСТ Р 51062-97), производстве покровной почвы для выращивания шампиньонов (ТУ 0391-001002998089-2000), переработке и фасовке торфяных грунтов и субстратов. Но на достигнутом компания останавливаться не собирается. На предприятии готовы рассмотреть предложения о сотрудничестве от мелких оптовых заказчиков. Преимущества предприятия — неукоснительное соблюдение рецептур и фасовка готовой продукции под заказ от 50 кубов.

Нелли МЕЛЬНИК

Дополнительная информация по тел./факсу (812) 531-72-88 и на сайте www.peatpro.ru.

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

с пользой для здоровья



Во многих странах мира по достоинству оценили полезные свойства козьего молока. В Японии для приготовления детских питательных смесей используют только его, а в США, Швейцарии и Голландии его потребляют даже больше, чем коровьего.

ОТ КОЗЫ-ДЕРЕЗЫ!

В России рынок козьего молока развивается медленно. Однако Санкт-Петербург может стать хорошим примером для других регионов. С 2007 г. ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» начало развивать козоводство, и сегодня на прилавках петербургских рынков и магазинов можно увидеть натуральное козье молоко от отечественного производителя.

XVI Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД», прошедший 19 мая, показал, что благодаря «ПРИНЕВСКОМУ» популярность козьего молока растет у петербуржцев. В отличие от предыдущих лет, на нынешнем празднике вкуса продукция из козьего молока шла на ура!

«Рано или поздно к потребителю должно было прийти осознание того, что козье молоко — это чудодейственный напиток, которому нет равных ни по вкусовым качествам, ни по полезным компонентам, — говорит руководитель отдела продаж ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» Светлана Романова. — Благо-



даря «ВКУСНОГРАДУ» и работе средств массовой информации, которые осознают важность здорового питания, козье молоко получило свое признание у горожан».

ВНЕ КОНКУРЕНЦИИ

Состав козьего молока уникален и включает в себя ненасыщенные жирные кислоты, ценные аминокислоты, витамины и минеральные вещества, которые находятся в молоке козы в идеальном соотношении и хорошо усвояемой форме. По сравнению с коровьим молоком оно содержит в 10 раз больше фтора и в 6 раз больше кобальта.

За счет низкого содержания лактозы козье молоко не вызывает аллергии и расстройства желудка. Кроме того, по своей природе козье молоко родственно женскому. И большинство педиатров считают, что именно его следует использовать для вскармливания детей грудного возраста.

«ЗОЛОТАЯ КОЗОЧКА»

Помимо козьего молока объемом 0,5 и 1 литр «ПРИНЕВСКОЕ» выпускает мягкие сыры из козьего молока «Золотая козочка» и «От козы-дерезы». Вы всегда можете их приобрести в сети магазинов «Фермер», универсамах «Невский», «Александровский», «Ржевский», «Фрунзенский», а также на рынках Правобережный, «Мальцевский», «Невский» и многих других торговых точках Санкт-Петербурга и его окрестностей.

А до конца лета «ПРИНЕВСКОЕ» обещает сделать очередной полезный подарок своим потребителям — приступить к выпуску творога из козьего молока.

Олеся ПЕТРЕНКО

НАПИТКИ

Закройте глаза и представьте на секунду шорох разбивающихся о берег волн, красное от заката небо, зажигательную музыку, страстную сальсу... Никакие слова не смогут объяснить, что такое Куба со своими традициями и музыкой. Но есть коктейль, позволяющий прочувствовать кубинскую свежесть, темперамент и страсть. Запотевший стакан с холодными, освежающими листочками мяты, бодрящие осколки льда, приятная кислинка лимона — все это герой латиноамериканских мюзиклов, коктейль «МОХИТО».

галактика



Встречайте МОХИТО от «Галактики»!

МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ГАЛАКТИКА» ПРЕДСТАВЛЯЕТ ОСВЕЖАЮЩИЙ И ВОССТАНАВЛИВАЮЩИЙ СИЛЫ НАПИТОК МОХИТО MILKTIME COOL

И ВКУСНО, И ПОЛЕЗНО

Молочный комбинат «Галактика» приступил к выпуску Мохито Клубничный MilkTime и Мохито Мята & Лимон MilkTime. Эти коктейли сочетают пользу натурального сока лимона и клубники, мяты и удивительные природные свойства молочной сыворотки.

Напиток не содержит ни грамма жира, обогащен комплексом витаминов А, Е, D₃, B₆, а его калорийность составляет всего 38 килокалорий на 100 граммов продукта.

Молочная сыворотка, составляющая основу Мохито MilkTime Cool, — универсальный эликсир здоровья и красоты. В сыворотке содержатся витамины А, С, Е, группы В, белок, калий, кальций, холин, биотин, фосфор, магний, многочисленные незаменимые аминокислоты и микроэлементы. Сыворотка благотворно влияет на организм, стимулирует работу желудочно-кишечного тракта.

Мята и натуральные соки не только дарят Мохито MilkTime Cool свежесть, неповторимый вкус, аромат, но и обладают тонизиру-

ющим эффектом. Всего один глоток освежающего коктейля уносит на побережье Кубы — подальше от проблем, тревог и стрессов мегаполиса.

«ГОРМОН РАДОСТИ» — В КАЖДОЙ УПАКОВКЕ

Благодаря сыворотке, которая содержится в Мохито MilkTime Cool, в организме человека восстанавливается водно-солевой баланс, выводится лишняя жидкость вместе с токсинами, шлаками и холестерином. Кроме того, научные исследования показали, что всего 30 граммов молочной сыворотки способствуют прекращению выработки стрессовых гормонов и повышению уровня серотонина — «гормона радости».

Уже сегодня Вы можете попробовать новый Мохито MilkTime Cool от группы компаний «Галактика», который найдете в торговых сетях «Лента», «Призма», «Стокманн» и других магазинах города.

Олеся ПЕТРЕНКО



Масло «ЭКМИЛК» «Сливочное»

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

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«Сибирское» — не пломбир!

Если в прошлом году удалось выявить две подделки пломбира, изготовленного на основе тропических жиров, то в этом году — в два раза меньше, то есть всего лишь одну.

Причем, если одна из торговых марок, уличенная в фальсификации в прошлом году (ТМ Айсберри), исправилась, то второй «фигурант» (изготовитель из г. Пенза) похоже, и вовсе ушел с Петербургского рынка: пломбир «Гигант» не был обнаружен закупочной комиссией в торговой сети города. Что ж, тенденция справедливая: либо ты под давлением общественного мнения отказываешься от обмана потребителей и начинаешь выпускать мороженое в соответствии с Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию, либо уходишь с рынка.

Однако, по неписаным законам на рынке «свято место пусто не бывает», и на смену одним подделкам приходят другие, на этот раз из г. Красноярск.

«ПАЛЬМА» РОДИЛАСЬ В СИБИРИ

Согласно заключению ФБУ «Тест-С.-Петербург», куда были направлены на исследования 11 образцов мороженого, пломбир ванильный «Сибирское» производства ЗАО «Красноярский хладокомбинат «Хладко» не соответствовал требованиям Технического регламента на молоко и молочную продукцию по показателю «Идентификация жировой основы»: «жировая фаза молочной части продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения и небольшое количество молочного жира».

Несмотря на то, что красноярский хладокомбинат «Хладко» изготовил мороженое по ТУ (техническим условиям), он называл свой продукт пломбиром, а значит, должен был

Изготовители мороженого стали более ответственными перед своими потребителями. Проверка качества мороженого, проведенная недавно Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что, как правило, наименование мороженого соответствует его составу, указанному на упаковке.

использовать при его производстве только молоко и ни грамма заменителя молочного жира!

По факту «Сибирское» оказалось растительно-жировым замороженным продуктом, только отчасти напоминающим мороженое. Тем самым изготовитель нарушил не только требования Технического регламента, но и ст. 10 закона «О защите прав потребителей», которая требует от изготовителей писать правду на упаковке.

Специалисты испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» отмечают, что потребителю по вкусу трудно распознать подделку. Если в состав продукта включены растительные жиры, то во рту будет не очень приятное ощущение обволакивающей масляной пленки. При этом вкус мороженого будет менее выраженным. Если вы захотите растопить мороженое на тарелке, то оно превратится не в сливки, а в приторно-сладкую жирную жидкость. Кстати, консистенция «Сибирского пломбира» оказалась песчанистой, что свидетельствует о несоблюдении технологического процесса или перепадах температур в камере хранения.

КРИСТАЛЛЫ, НО НЕ СВАРОВСКИ

Из-за снежистой и песчанистой консистенции не был признан соответствующим требованиям Технического регламента образец мороженого эскимо сливочное в шоколаде «Сам-По» (г. Самара). По словам заместителя на-

чальника испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» **Екатерины Полиетковой**, снежистая консистенция (наличие кристалликов льда) является серьезным пороком мороженого, которая может быть вызвана неправомерным использованием пищевых стабилизаторов.

Кстати, образцы мороженого самарского производства и прежде получали замечания от специалистов. Так, в 2009 году образец пломбира в вафельном рожке «Гигант» не соответствовал ГОСТу по показателю «кислотность» и «общая массовая доля сухих веществ».

В этом году помимо консистенции замечания получила и упаковка мороженого «Сам-По»: информация для потребителя была трудно читаема. Прогнозировали требования Технического регламента в отношении четкой маркировки еще два изготовителя: ООО «Айс-групп» (г. Омск) и ООО «Чистая линия» (Московская обл.).

ОБМАН ПОД ПРИКРЫТИЕМ ГОСТ

Подводя итоги экспертизы, **Екатерина Полиеткова** отметила, что сегодня в нормативных документах, регулирующих производство мороженого, отсутствует единство понятийного аппарата, что открывает лазейки для недобросовестных изготовителей.

Речь — о кондитерской глазури, которую изготовители часто выдают за шоколадную, но при этом не указы-

вают в составе глазури какао-масло. Кондитерская глазурь значительно дешевле шоколадной, она изготавливается на основе тропических жиров без использования какао-масла.

Оказывается, в разных ГОСТах даются разные определения шоколадной глазури. Так, в ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства» и ГОСТ Р 53897-2010 «Глазурь. Общие технические условия» под шоколадной глазурью понимается глазурь, в состав которой входит не менее 25% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 12% масла какао.

По этим нормативным документам получается, что мороженщики в составе глазури не имеют права писать «шоколадная». Но! Оказывается, у мороженщиков есть и другой ГОСТ Р 52175-2003 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия». Здесь шоколадной глазурю дается следующее определение: «глазурь, изготавливаемая из кокосового масла или из растительных жиров и масел... с добавлением какао-порошка и/или какао тертого». При этом полное название звучит как «шоколадная глазурь с растительным жиром». Вроде все по-честному. Так куда же на этикетках делось определение «с растительным жиром»? Ответ на этот вопрос дают изменения к ГОСТ Р 52175-2003, датированные февралем 2009 года, согласно которым при маркировке мороженого производителю разрешается не выносить на



Ежегодно за летний сезон россияне съедают около 300 тысяч тонн мороженого. Только петербуржцы в жару потребляют до 150 тонн мороженого в сутки.

этикетку информацию о присутствии в глазури растительного жира.

Екатерина Полиеткова считает, что такие противоречия в нормативной документации недопустимы. По сути, они позволяют производителям скрывать истинный состав глазури, изготовленной с использованием растительных жиров, вводя тем самым потребителей в заблуждение.

Дарья ДЕДОВА **СПБ ООП «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 МОРОЖЕНОГО



Наименование продукции	Мороженое «Сахарная трубочка» пломбир крем-брюле	Мороженое «Как раньше» эскимо пломбир ванильный в шоколадной глазури	Мороженое «Филевский брикет на вафлях» пломбир	Мороженое пломбир ванильный во взбитой шоколадной глазури «Настоящий пломбир»	Мороженое эскимо	Мороженое «Крутышка» сливочное во взбитой шоколадной глазури	Мороженое эскимо пломбир ванильный в шоколадной глазури «Чистая линия»	Мороженое «Золотой стандарт» «Ленинградское эскимо» пломбир ванильный в шоколадной глазури	Мороженое эскимо сливочное в шоколаде «Сам-По»	Мороженое пломбир ванильный «Сибирское»
Производитель	ООО «Хладокомбинат № 1», СПб	ОАО «Петролоход», СПб	ООО «Вологодское мороженое», г. Вологда, по заказу ООО «ТД «Айсберри»	ООО «Альтер ВЕСТ XXI век», Московская обл.	ЗАО «Холод Славмо», г. Петрозаводск	ООО «Талосто-3000», Ленинградская обл.	ООО «Продукт «Чистая линия», Московская обл., г. Долгопрудный	ООО «Айс-групп», г. Омск	ООО «САМ-ПО», г. Самара	ЗАО «Красноярский хладокомбинат «Хладко», г. Красноярск
Дата изготовления	10.05.2012	03.05.2012	16.05.2012	07.04.2012	25.04.2012	23.04.2012	25.04.2012	13.09.2011	12.05.2012	21.12.2011
Масса нетто, г	70	80	80	80	80	90	80	70	60	80
Цена, руб.	25-60	24-20	8-40	30-00	26-20	24-33	39-90	25-00	22-00	26-00
Место закупки	«Семья», Измайловский пр., 16/30	«Призма», наб. Обводного кан., 118, лит. С	«Полушка», Лермонтовский пр., 55	«Продукты», Рижский пр., 20	«Семья», Измайловский пр., 16/30	«Лента», наб. Обводного кан., 118А, корп. 7	«Семья», Измайловский пр., 16/30	«Призма», наб. Обводного кан., 118, лит. С	«Продукты», ИП Аскербейли, Курляндская ул., 8	«Продукты», Рижский пр., 20
Маркировка № 88 ФЗ с изм. от 22.07.2010, гл. 12, ст. 36, ст. 37	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует (информация нечеткая, практически не читается)	не соответствует (информация нечеткая, практически не читается)	не соответствует (информация нечеткая, практически не читается)	соответствует
Нормативный документ (НД)	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ТУ 9228-001-44041224-04	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003
Органолептические показатели по НД	Внешний вид и консистенция: порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада). Консистенция плотная, однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частиц белка и лактозы, кристаллов льда. При добавлении пищевых компонентов - с их наличием. В глазированном мороженом консистенция глазури (шоколада) однородная, с наличием частиц орехов, вафельной крошки и других компонентов при их использовании. Цвет: характерный для данного вида мороженого, равномерный для каждого слоя. Вкус и запах: чистые, характерные для данного вида мороженого.									
Органолептические показатели, фактически	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Консистенция мороженого слегка снежистая и песчанистая	Консистенция плотная, песчанистая
Общая массовая доля сухих веществ, % Норма по НД / Результат	не менее 36,0/ 35,7±0,3	не менее 39,0/ 39,0±0,3	не менее 36,0/ 37,0±0,3	не менее 36,0/ 37,4±0,3	не менее 36,0/ 37,4±0,3	не менее 36,0/ 36,3±0,3	не менее 36,0/ 37,3±0,3	не менее 36,0/ 37,4±0,3	не менее 34,0/ 34,5±0,3	не менее 36,0/ 39,8±0,3
КМАФАнМ (КОЕ/г) Норма: не более 1x10 ⁵	2,5x10 ³	5x10 ²	1,4x10 ²	9,8x10 ²	менее 1,0x10 ²	1,9x10 ⁴	1,7x10 ³	6x10 ²	4,2x10 ⁴	4,3x10 ³
Идентификация жировой основы	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения и небольшое количество молочного жира
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует по маркировке	Не соответствует по маркировке	Не соответствует	Не соответствует

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

ВНИМАНИЕ, НОВИНКИ!



ХЛАДОКОМБИНАТ №1
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ. С 1935 ГОДА

Его любят и взрослые, и дети, причем достоверно не известно, кто больше. Его называют зимней сказкой, молочной отрадой, охлажденным счастьем. Ведь достаточно съесть мороженое, чтобы жизнь стала слаще, а настроение – лучше!

На протяжении 77 лет (!) одним из главных поставщиков ледяного удовольствия и радости для петербуржцев является самый первый в Северной столице производитель мороженого – ООО «Хладокомбинат №1». Предприятие, начавшее свою работу еще в далеком 1935 году, накопило богатейший опыт и традиции производства мороженого, что является гарантией неизменно высокого качества любимого лакомства.

Твоя порция удовольствия

В НОГУ СО ВРЕМЕНЕМ

Имея огромный накопленный опыт, Хладокомбинат №1 продолжает развиваться и успешно двигаться вперед, предлагая петербуржцам новые уникальные продукты и вкусы, полностью соответствующие запросам современного потребителя.

К новому летнему сезону Хладокомбинат №1 подготовил для своих поклонников немало сюрпризов. Один из них – обновленный дизайн упаковки знаменитого мороженого торговой марки «Балтийское». Упаковка стала более яркой, современной и привлекательной, а вкус любимого петербуржцами мороженого остался неизменным.

Особая гордость Хладокомбината №1 – новые уникальные вкусы сезона лето-2012. Новинки удивительным образом сочетают в себе модные тенденции, сохраняя классику вкуса мороженого, знакомого с детства. Изготовленные по ГОСТу, они не содержат растительных жиров. В составе мороженого – только коровье молоко и сливочное масло в сочетании с оригинальными топпингами и

наполнителями. Если вы предпочитаете натуральные продукты, заботитесь о своем здоровье и цените классику вкуса и высокое качество, мороженое «Айсфория» – ваш выбор!

ЖИВИ ВКУСНО!

Попробуйте мороженое в сахарном рожке «Айсфория» с гранатовым стержнем из натурального сока этого азиатского фрукта. Он впитал в себя всю притягательность Востока, терпкий вкус пряностей и томность южных ночей. Чуть с кислинкой и приятной горечью, он прекрасно утоляет жажду, повышает тонус организма, а в сочетании с нежнейшим сливочным мороженым – дарит истинное наслаждение в жаркие дни и романтические белые ночи.

ЗИМНЯЯ ВИШНЯ

Что может быть слаще и притягательнее сочной вишни в темном шоколаде?! Только вишневое мороженое в сахарном рожке «Айсфория» с шоколадным топпингом. Если вы хотите сполна насладиться прогулкой по летнему Петербургу, поси-

деть на согретой солнцем гранитной набережной или погонять голубей у Петропавловской крепости, возьмите в компанию именно эту новинку от Хладокомбината №1.

СЛАДКАЯ КАРАМЕЛЬКА

Мимолетная влюбленность, дикая страсть или нежная любовь обязательно пахнут карамелью. Тягучая и нежная, с утонченным и в тоже время насыщенным вкусом, она – достойная спутница кокеток и брутальных мужчин. Вам

хочется пофлиртовать, почувствовать себя неотразимым? Что ж, с мороженым «Айсфория» крем-брюле с тоффи-карамелью ваши желания обязательно исполнятся!

ЗА НОВЫМИ ОЩУЩЕНИЯМИ

Нежный вкус классического сливочного мороженого «Айсфория», покрытого слоем шоколадной глазури, дарит полет фантазии. А что, если добавить к нему... Технологи Хладокомбината №1 обязательно учтут ваши пожелания. К следующему сезону они обещают расширить ассортимент вкусов «Айсфория», с которыми каждый день будет наполнен новыми ощущениями.

ЗНАКОМЬТЕСЬ: «КОРОВКА МИЛА»

Кто из нас равнодушен к изумительным конфетам со вкусом теплого молока и сливочной карамели «Коровка»? Жаль, хороши они только к чаю, которого в летнюю жару совсем не хочется. Зато мы бы с удовольствием съели ледяного лакомства со вкусом любимых конфет.

Пожоже, технологи Хладокомбината №1 прочитали наши мысли! К сезону лето – 2012 они подготовил еще одну новинку – сливочное мороженое «Коровка Мила» в орехово-молочной глазури, в центре которого находится конфета тоффи-карамель. Лето только начинается, а мороженое и конфета в одном эскиме на палочке «Коровка Мила» уже стала хитом продаж.

И УПРАШИВАТЬ НЕ НАДО

Съешь меня! – призывает эскимо-новинка в шоколадной и апельсиновой глазури с одноименным названием «Съешь меня!». Поверьте, никого упрашивать не надо! Тестовые продажи показали, что и взрослые, и дети в восторге от милых попугайчиков, изображенных на упаковке, и от легкого сливочного мороженого в оригинальном исполнении Хладокомбината №1.

Попробуйте и вы новую серию охлажденного счастья!

Новинки Хладокомбината №1 дегустировала Дарья ДЕДОВА



ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ЗАСЛУЖИВАЕТ ВАШЕГО ДОВЕРИЯ!



ДМИТРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
ЗАВОД

ЗНАК ДОВЕРИЯ

Только
натуральные
ягоды!



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!



«Вкусноград» принимает парад.



Солдатская каша с тушенкой — каждому!

«ВКУСНОГРАД» накормит весь город рад!



Титул Мисс «Вкусноград» завоевала представительница ООО «Хладокомбинат № 1».



На старт, «Вкусноград»!



Наши улыбки — гостям фестиваля!

В Северной столице прижилась вкусная традиция — каждый год под теплым майским солнцем устраивать на Крестовском острове праздник вкусной и здоровой пищи — Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД».

ПРОДУКТЫ БЕЗ ТОРГОВОЙ НАЦЕНКИ

Шестнадцатый по счету фестиваль собрал под свои знамена и воздушные шары десятки изготовителей пищевых продуктов не только из Санкт-Петербурга и Ленинградской области, но и из Москвы, Белгорода, Великих Лук. А количество горожан, которые предпочли загородному отдыху фестиваль «ВКУСНОГРАД», и вовсе нельзя было сосчитать — с 11 утра на центральной аллее Приморского парка Победы активно собирались жители близлежащих районов, которые к 12 часам образовали настоящую людскую муравейник. У сцены не то что яблоку — соломинке нельзя было упасть!

Такой ажиотаж вокруг «ВКУСНОГРАДА» вполне объясним. Ведь формат праздника предусматривает не только зажигательную концертную программу, продовольственные товары от изготовителей без торговой наценки, но и изобилие призов и подарков. Не подвела и погода — она была в этот день просто сказочной!

В этот раз фестиваль начался необычно — с торжественного парада пищевиков. Выстроившись в импровизированную колонну, сотрудники пищевых производств, высоко вздымая флаги и баннеры своих предприятий и увлекая за собой публику, в сопровождении артистов цирка и музыкантов весело и бодро проделали путь от входа в парк аттракционов «Диво Остров» до сцены «ВКУСНОГРАДА».

После торжественного открытия фестиваля, в котором приняли участие заместитель главы местной администрации муниципального округа Чкаловский **Валерий Липин**, директор Центра контроля качества при администрации Санкт-Петербурга **Александр Герман** и главный редактор газеты «Петербургское качество» **Всеволод Вишневецкий**, город ВКУСНОГРАД зажил своей обычной бурной жизнью. Дети рисовали, учились расписывать пряники, валять

игрушки из войлока, плести украшения из бисера, расписывать разделочные доски, а взрослые наравне с детьми участвовали в конкурсах, стремясь унести с фестиваля как можно больше призов и подарков.

«ВКУСНОГРАД» ВЫБРАЛ МИСС

По установившейся традиции, кульминацией программы фестиваля стал конкурс МИСС «ВКУСНОГРАД». Девушки, одна другой краше, представляющие свои предприятия, кокетливо пытались обратить на себя внимание зрителей. Тем не менее морально устойчивое жюри, состоящее из опытных мужчин, несмотря на соблазнительные па отдельных участниц шоу, отдало корону МИСС той, которая лучше всех подготовилась к соревнованию, — представительнице ООО «Хладокомбинат № 1». Членов жюри впечатлила не только грация, обаяние и находчивость конкурсантки, но и ее наряд, наполовину состоящий из упаковок мороженого.

А приз зрительских симпатий достался девушке из ЗАО «Росэкспропром», занимающегося расфасовкой сливочного масла. За ее кандидатуру публика у сцены голосовала аплодисментами громче всего. Словом, представители молочной и масложировой отрасли взяли все высшие награды, в то время как переработчики мяса и рыбы довольствовались лишь поощрительными дипломами и ценными подарками. Есть над чем поработать в будущем году!

ТОЛЬКО ЛУЧШИЕ БРЕНДЫ

Тем не менее оснований для плохого настроения у предприятий не было вовсе: от хороших дегустиаций и продаж в выигрыше остались буквально все.

Компания «Белмолпродукт» из Белгородской области участвует в фестивале уже в четвертый раз. По словам менеджера **Александра Селищева**, благодаря «ВКУСНОГРАДУ»

узнаваемость бренда растет с каждым годом. Кроме того, это лучшая площадка для продвижения новинок. Специально к нынешнему празднику белгородцы, помимо традиционной продукции — стуженного молока ТМ «Сладж» — привезли консервированные овощи торговой марки «Белгородские овощи». Кстати, консервы из собственноручно выращенной кукурузы и горошка производятся по ГОСТу.

Джемы «Северное лето», паштеты и ветчины, тушенку Лужский консервный завод реализовывал по значительно сниженным ценам. Каждый покупатель получал специальный бонус — порцию гречневой каши или макарон с тушенкой, сваренные прямо здесь на военно-полевой кухне.

«Мы даже на минутку от палатки отойти не можем, — говорит менеджер по торговому маркетингу компании «Молочный продукт» **Ксения Никитан**. — «ВКУСНОГРАД» — настоящий двигатель торговли, мы даже предположить не могли, что участие в фестивале даст такой потрясающий результат!»

Компания «Равиоли» за покупку блинчиков, вареников ипельменей вручала каждому покупателю фирменный магнитик-блокнот на холодильник, а детям — воздушные шары. Мелочь, а приятно!

«А я знаю, почему сегодня так хорошо на улице, — доверительно сообщила корреспонденту «ПК» шестилетняя **Настя Кормушина**. — Потому что в небе сразу два солнышка — одно настоящее, а второе «ВКУСНОГРАД» повесил, чтобы тучки разогнать». За второе солнышко девочка приняла гигантский шар желтого цвета с логотипом «ВКУСНОГРАДА», высоко паривший над сценой. Он и впрямь дарил тепло и радость тем, кто в этот день выбрал «ВКУСНОГРАД» на Крестовском!

Олеся ПЕТРЕНКО

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» благодарит за помощь в организации фестиваля МО МО ЧКАЛОВСКОЕ, администрацию Петроградского района Санкт-Петербурга, ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга», Приморский парк Победы, парк аттракционов «Диво Остров», а также участников XVI Санкт-Петербургского фестиваля продуктов питания «ВКУСНОГРАД»:

- ПО «Лужский консервный завод»
- ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»
- ООО «Орими Трэйд»
- ОАО «Великолукский мясокомбинат»
- ЗАО «Петроспирт»
- ООО «Фабрика домашних солений»
- ЗАО «Племенной завод «Приневское»
- ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас»
- ООО «Консервпром»
- ООО «Молочный завод «Пискаревский»
- ОАО «Каравай»
- Кронштадтский мясоперерабатывающий завод
- ООО «Камья Альфа»
- ИП Пенев ТМ «Бабушкины Пирог»
- ООО «Леноблптицепром»
- ООО «Пироговый Дворик»
- ООО «Равиоли»
- ОАО «Невские Берега»
- ОАО «Белгородские молочные продукты»
- ООО «Север»
- ООО «Хладокомбинат № 1»
- ЗАО «Росэкспропром»
- ООО «Молочный Продукт»
- ООО «Мит Стар»
- ООО «Копылов»
- ООО «Асто»
- ООО «Цезарь»
- ЗАО «КараТ Плюс»
- ООО «Десерт Фентези»
- ООО «Иней»
- Пасека Александра Саргаева
- Творческий союз «Кипучая жизнь»
- НП «Палата ремесел»
- Интернет-каталог «ГудсМатрикс»



«Вкусноград» пригласит к себе всех рад!

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ГУРМАНА



Не секрет, что самая лучшая закуска летом, а также идеальное дополнение к любым мясным и вегетарианским блюдам, – это малосольный огурец. Уж мы-то с вами совершенно точно знаем, каким он должен быть: вкусным, ароматным, хрустящим. Малосольный огурчик должен быть миниатюрным, но ни в коем случае не маломерком-корнишоном и, конечно, не перезревшим переростком с дальней грядки. А при откусывании малосольного огурца должна ощущаться его свежесть, подчеркнутая набором особых специй. Петербургская ФАБРИКА ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ рада предложить потребителям отборные малосольные огурцы нового урожая, приготовленные по традиционным русским рецептам.



МАЛОСОЛЬНАЯ ЯГОДА ДЛЯ ВАШЕГО ПИКНИКА

ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ И ХЛЕБОСОЛЬНЫЕ

Каких только не придумано блюд из огурцов! Во всем мире их используют для салатов, бутербродов, закусок, канапе, тушат в овощных рагу, добавляют в соусы, фаршируют. Американские кулинары из штата Миссисипи даже умудрились придумать рецепт сладких огурцов, вымачивая их во фруктовых сиропах. Подают такие сладкие огурцы, конечно же, в виде десерта. Впрочем, это неудивительно, если вспомнить, что огурец – вовсе не овощ, а ягода, такая же, как его ближайшие родственники: дыни, тыквы и арбузы.

В России традиционно очень любят соленые и маринованные огурцы. Но все же особым уважением пользуются огурцы малосольные. От классических соленых огурцов они отличаются сроком засолки. Однако и сам способ засолки тоже имеет значение.

Прежде чем запустить линию по производству малосольных огурцов, специалисты Фабрики домашних солений тщательно отбирали рецепты и обкатывали технологию. Ведь в приготовлении этой исконно русской закуски – множество нюансов. У каждой хозяйки есть свой любимый рецепт, однако в домашних условиях получить огурчики одного вкуса очень сложно.

Технологи Фабрики домашних солений сумели добиться узнаваемости малосольных огурцов собственного приготовления. Раз от раза они получаются сочными, хрустящими, с особым ароматом, как будто только сорваны с грядки. Именно поэтому тысячи петербуржцев, накрывая летний стол, обязательно ставят на него огурцы слабой соли от Фабрики домашних солений.

С ПОЛЬЗОЙ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

В малосольных огурцах содержатся особые ферменты, которые помогают усваиваться белкам животного происхождения. Поэтому диетологи рекомендуют сочетать мясные блюда с малосольной закуской.

Оптимальное сочетание солей в мякоти и соке огурца незаменимо при болезнях щитовидной железы, а содержащийся цинк поможет диабетикам.

Огурцы – рекордсмены по количеству содержащейся в них воды: 96,8%. Однако эта вода не простая, а «живая». Объясняется это тем, что в ней растворены минеральные соли, которых, впрочем, немного, однако соотношение их столь удачно, что этот продукт наделен не вполне еще объяснимой способностью оказывать регулирующее и разгрузочное действие на работу сердца, печени и почек.

В состав минеральных веществ входят калий, кальций, магний, фосфор, натрий, железо и т. д. Именно высокое содержание калия (141 мг/100 г) способствует нормализации давления, выведению воды из организма. Кроме вышеперечисленных элементов ученые обнаружили в огурце йод, причем в легкоусвояемой форме. Не случайно народные целители давно заметили, что те, кто вдоволь ест огурчиков, не страдают заболеваниями щитовидной железы.

ПОМИДОРКИ НА ШПАЖКАХ

Прекрасным дополнением к малосольным огурцам станут помидоры слабой соли. Особенно хороши миниатюрные малосольные томаты черри на шпажках!

Миниатюрные упругие и сочные помидорки содержат в своем составе фруктозу и глюкозу, минеральные соли, целую копилку витаминов, а также ликопен, который является природным антиоксидантом. Кроме того, томаты регулируют работу нервной системы и являются отличными антидепрессантами.

РАЗНООБРАЗЬ СВОЕ МЕНЮ

Помимо малосольной продукции, Фабрика домашних солений предлагает вам отведать великолепные корейские салаты. Многие гурманы уже не представляют себе шашлык

без моркови или спаржи по-корейски или освежающего салата из коралловых грибов. Даже обычные сосиски, поджаренные на мангале, и те кажутся королевским угощением в сочетании с фаршированными баклажанами. Любое мясное блюдо будет радо соседству с фунчезой, опятами по-корейски или королевскими оливками. Во-первых, это неимоверно вкусно, а во-вторых, облегчает усвоение мяса организмом.

Фабрика домашних солений желает вам активного и вкусного лета!

Ирина ОСТРОВСКАЯ



Летнее предложение от Диетпродукта - вкусная колбаса по вкусной цене!
Только в июне скидки до 20% на весь ассортимент сырокопченой колбасы.



ТОЛЬКО В МАГАЗИНАХ
ДИЕТА 18
МАГАЗИНЫ ВКУСНЫХ ПОКУПОК!

"Диета 18" - ул. Садовая д.38 (м. Сенная, Садовая), "Диета 18" - пр-кт Стачек, д.96 (м. Автово), "Диета 18" - ул. Софийская, д.39 (м. Волковская), "Диета 18" - пр-кт Лиговский, д.44 (м. пл. Восстания, Маяковская), "Диета 18" - пр-кт Королева, д.7 (м. Пионерская)



ДАРЫ МОРЯ — ИСТОЧНИК ВИТАМИНОВ И МИКРОЭЛЕМЕНТОВ

Морепродукты не только необычайно вкусны, но и приносят пользу для здоровья. Они богаты быстроусвояемыми белками и жирными кислотами, микро- и макроэлементами, намного питательнее мяса, помогают контролировать вес, а большинство из них даже обладают лечебными свойствами.

Диетологи выяснили, что у людей, часто употребляющих морепродукты, редки случаи тромбозов, гораздо ниже процент сердечно-сосудистых и опухолевых заболеваний, невысокое количество вредного холестерина в крови, отмечается улучшение зрения и деятельности высшей нервной системы. Иначе говоря, человек, предпочитающий дары моря, здоровее и физиологически моложе своего сверстника, склонного поедать гамбургеры и бутерброды.

Настоящая кладовая белковых веществ — кальмары. В их тканях много экстрактивных веществ, способствующих выделению пищеварительного сока и придающих своеобразный вкус кулинарным изделиям. По химическому составу мясо кальмаров отличается большим количеством воды и малым содержанием жира. В нем есть витамины С и группы В, а также ряд микроэлементов.

Мясо креветок очень ценно из-за большого содержания белка и минеральных элементов. Особенно много в нем йода — почти в сто раз больше, чем в говядине. Мясо креветок богато натрием, калием, кальцием, магнием, серой, фосфором, железом, алюминием, медью, цинком, марганцем, свинцом и други-

ми микроэлементами. Немало в сыром мясе креветок и витамина В12, необходимого для выработки гемоглобина и для подпитки нервной системы.

Мидии — это моллюски, обитающие колониями. Они гроздьями покрывают крупные камни, склеиваясь с ними специальными нитями. Мидии вкусны, нежны на вкус, содержат большое количество белка (превосходят по количеству белка говядину и рыбу), низкокалорийны — в них мало жира. Присутствие в мидиях минеральных солей, железа, фосфора и витаминов делает их весьма полезными: например, витамина Е в 100 г продукта — около 25% суточной нормы. Также они содержат витамины В1, В2, В6, РР. Благодаря этому мидии можно считать природным антиоксидантом — они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

Петербургская компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» выпускает линейку морепродуктов, которая включает в себя и мидии, и креветки, и кальмары. Креветки в рассоле или мидии в масле послужат прекрасной основой для салатов, а «Морской коктейль» — уже готовая закуска для праздничного стола!

Анна ШЕВЕЛОВА

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

РАВНЕНИЕ НА ЛУЖСКУЮ МАРКУ

Пожалуй, трудно будет отыскать в Северной столице семью, где не знали бы лужских мясных консервов или ягодных и фруктовых джемов «Северное лето». Поэтому неудивительно, что на фестивале продуктов питания «ВКУСНОГРАД» у шатра Лужского консервного завода было столпотворение.

«Как же пройти мимо любимой ветчины?! — говорит Мария Баранова, пришедшая в парк «Диво Остров» со своими детьми покататься на каруселях и попутно заглянувшая на фестиваль «ВКУСНОГРАД». — Я продукцию Лужского завода всегда покупаю — эти консервы у нас не залеживаются. У нас в семье лужскую марку давно знают. Бабушка еще помнит овощные консервы и супы Лужского завода, мама, заядлая дачница, всегда покупает только лужскую тушенку».

ИСКУССТВО ГОТОВИТЬ ВКУСНО

Представители Лужского консервного завода на фестивале охотно рассказывали покупателям о преимуществах тех или иных консервов, раскрывая секреты приготовления блюд.

Хотите наваристый суп или лапшу? Для вас — тушеное мясо кур. Нежданных гостей всегда можно попотчевать изысканными сэндвичами с лужской ветчиной.

Нужно быстро приготовить второе блюдо? Лучше отдать предпочтение тушенке торговой марки «Русское качество». Изготовленные

ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД: мы дарим людям радость!

В XVI Санкт-Петербургском фестивале «ВКУСНОГРАД», который состоялся 19 мая в Приморском парке Победы, приняли участие лучшие пищевики города и области. Один из них — ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД.



из отборного охлажденного мяса и элитных специй, эти консервы относятся к продукции премиум-класса. Тушеная говядина и свинина идеально подходят для любого гарнира, радуя прекрасным вкусом и насыщенным ароматом.

Едете на пикник — побалуйте себя бутербродами с лужским паштетом: печеночным — с добавлением сливочного масла, нежнейшим — из птицы. Все они выпускаются по ГОСТу и собственным уникальным рецептурам. Это не только вкусно и удобно, но и безопасно! Ведь жестяные баночки не требуют хранения в холодильнике и хорошо переносят плюсовые температуры, сохраняя свежесть, вкус и качество продукта.

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

На фестивале Лужский консервный завод представил новинку — консервированную маринованную свеклу. «Свекла маринованная» — это традиционный для России продукт: кладезь витаминов, вкуснейший салат и осно-

ва для наваристого красного борща. Эти овощные консервы незаменимы и в летнюю жару, ведь именно они станут основой для холодного свекольника. Это блюдо не только утолит голод и жажду, но и насытит витаминами, которые в изобилии содержит маринованная свекла.

СОЛДАТСКАЯ КАША

Приятный сюрприз для каждого, кто купил на фестивале продукцию ЛКЗ, — приглашение отведать солдатской каши и макарон с лужской тушенкой на полевой кухне, разбитой неподалеку. Сытный и вкусный обед с запахом дыма идет на ура.

«Давненько я солдатской каши не пробовал, — говорит Михаил Георгиевич Забродный. — Отменно приготовлена! Я бы даже сказал — талантливо. Если бы в армии так кормили, туда бы очередь выстроилась».

МИСС «ГРАЦИЯ»

Публика по достоинству оценила не только продукцию Лужского консервного завода, но и представительницу компании, принявшую участие в состязании на звание МИСС «ВКУСНОГРАД». Очаровательная Евгения Ремзова покорила сердца всех мужчин, присутствующих на празднике, и завоевала почетный титул Мисс Грация.

И дело не только в красивой внешности и стройной фигуре. Евгения профессионально занимается танцами, и ее номер под аккомпанемент саксофона произвел неизгладимое впечатление на зрителей. Необыкновенная гибкость, пластичность и эмоциональность сделали выступление Евгении украшением программы.

Что говорить, талантливые люди — талантивы во всем! Главный принцип Лужского



консервного завода — честно выполнять свою работу, полностью отдаваясь любимому делу: будь то производство мясной продукции, ягодных джемов, овощных консервов или зажигательные танцевальные выступления на радость своим любимым потребителям!

Нелли МЕЛЬНИК



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Масло сливочное должно состоять полностью из молочного жира. А если его только 40% или 15%, а то и вовсе нет, то это уже совершенно другой продукт, который и именоваться должен иначе. Например, спредом.

ГОСТ 52100-2003 на спреды введен в оборот уже восемь лет назад, однако недобросовестные изготовители не спешат им пользоваться — невыгодно. Гораздо «интереснее» на пачке спреда писать «масло сливочное», и тогда успех в бизнесе гарантирован!

Кто же сегодня обманывает потребителей? На этот вопрос ответила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», которая приобрела в рознице 15 образцов продукта с надписью на упаковках «Масло сливочное» и направила их на экспертизу в испытательную лабораторию ФБУ «Тест—С.—Петербург».

КАРИНА МАСЛОМ

Мониторинг «Общественного контроля» показывает, что год от года ситуация на рынке сливочного масла ухудшается. Если в 2010 году фальсификатом было признано 40% образцов фальсифицированного масла, то в 2011-м — уже 50%. Нынешний, 2012 год — самый «урожайный». По показателю «идентификация жировой основы» признано не годными по качеству более 60% образцов сливочного масла.

По словам заместителя начальника испытательной лаборатории ФБУ «Тест—С.—Петербург» **Екатерины Полиектовой**, нынешняя экспертиза оставила самые неприятные впечатления в сравнении с предыдущими исследованиями. Еще до проверки основного показателя подлинности продукта — идентификации жировой основы специалистам было понятно, что перед ними суррогат сливочного масла, а не натуральный продукт.

ПАЛЬМОВАЯ РОЩА
ВМЕСТО КОРОВЬЕГО СТАДА

В пяти из 10 фальсифицированных образцов «сливочного масла» молочный жир коровьего молока присутствовал, но его массовая доля была столь мизерна, что исследованные образцы просто выпали из Технического регламента на молоко и молочную продукцию. Единственное, на что они могут претендовать, — это на

ЛИДЕР ПОДДЕЛОК —
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 10 из 15 образцов «сливочного масла» на прилавках магазинов — либо спред, либо маргарин.

звание спредов, качество которых регулируется Техническим регламентом на масложировую продукцию. В ходе независимой экспертизы «Общественного контроля» было выявлено три образца сливочного масла, фактически являющихся растительно-сливочными спредами: «Останкинское подворье», «Волотовское» и «Деревенское подворье». Напомним, что к этой категории относится продукция с содержанием молочного жира в диапазоне от 15 до 49%.

Растительно-жировой спред, согласно техническому регламенту, содержит менее 15% молочного жира и даже вообще может обойтись без него. К этой категории можно отнести лжемасла производства ООО «Рик» и ООО «Ив-молокопродукт», в которых молочный жир был обнаружен в количествах менее 15%, а также все остальные суррогаты, в которых молочного жира не оказалось вовсе.

В пяти образцах сливочного масла присутствовала только смесь жиров немолочного происхождения. Если перевести на русский язык, то речь идет о растительных маслах, прежде всего кокосовом и пальмовом. Складывается впечатление, что производители молочных продуктов вместо коров стали высаживать пальмовые рощи. Выгода прямая. Стоимость тропического жира примерно вчетверо ниже молочного.

ЦЕНА ОПРЕДЕЛЯЕТ КАЧЕСТВО

Цена на сливочное масло, к которому у специалистов испытательной лаборатории ФБУ «Тест—С.—Петербург» не было претензий, варьировалась от 49 руб. 90 коп. до 62 руб. 90 коп. Промежуточную ценовую нишу заняло масло «Фермерское», выпущенное ООО «Митра» — 54 руб. 50 коп.

Цена фальсифицированных образцов, согласно актам закупки, в целом была значительно ниже натуральных аналогов. К примеру, образец под-

дельного масла традиционного сладко-сливочного несоленого 82,5% жирности производства ЗАО «Молочный завод Дедовичи» (Псковская обл.) стоил всего 32 руб. 90 коп. за 200-граммовую пачку. Несмотря на то что в жировой основе образца молочный жир не был обнаружен, на упаковке значилось, что это масло высшего сорта и произведено по ГОСТу. По физико-химическим показателям у специалистов к образцу претензий не возникло, зато органолептические показатели все расставили по своим местам: на срезе масло было матовым, а не блестящим, да еще и с наличием капелек влаги на срезе, хотя поверхность должна быть сухой. Кроме того, ощущался посторонний запах. По словам **Екатерины Полиектовой**, это вполне могло быть свидетельством того, что началась микробиологическая порча продукта.

ЛЖЕМАСЛО ВЫСШЕГО СОРТА

Стопроцентным фальсификатом был признан и образец масла сладко-сливочного «Вологодские зори» жирностью 82,5%. Он имел расхождение с ГОСТ Р 52969-2008 по физико-химическим показателям. По ГОСТу массовая доля влаги сливочного масла не должна превышать 16%, фактически образец содержал более 26% влаги. Фактическая жирность масла отличалась от заявленной на этикетке на 12%, в меньшую сторону конечно. По словам **Екатерины Полиектовой**, это первое свидетельство недобросовестности производителя: чем больше в продукте влаги, тем меньше жира.

Последние сомнения в подлинности образцов сливочного масла развеяли результаты исследований по органолептическим показателям. Консистенция «Вологодских зорь» была слегка мучнистой, а срез — матовым. Вкус и запах оказались невыраженными. И как закономерный итог: мо-

лочный жир не обнаружен! При этом производитель — ООО «Дядьково молоко» (Рязанская обл.), не стесняясь, пишет на этикетке, что масло высшего сорта! А о том, что это чистой воды пальмовый суррогат, — ни слова. Стоимость такого лжемасла составила 34 руб. 90 коп.

И ЗЕЛЕНАЯ ПЛЕСЕНЬ В ПРИДАЧУ

Образец сливочного масла жирностью 82,5% «Останкинское подворье» производства ООО «Виват+» также серьезно отличался по цене от настоящего масла. За 39 руб. 90 коп. предлагалось купить продукт с наличием плесени зеленого цвета на поверхности, да еще и с посторонним запахом. **Екатерина Полиектова** пояснила, что, учитывая характер расположения плесени, причина порчи либо в нарушении санитарно-гигиенических норм и правил на предприятии, либо в несоблюдении температурного режима при пастеризации.

Кроме того, фактическая жирность исследуемого образца составила 70,7% вместо заявленной на этикетке 82,5%, массовая доля влаги была превышена почти на 10%. Жировая фаза продукта содержала всего 19% молочного жира коровьего молока вместо 100%.

Чуть больший процент (26%) молочного жира был обнаружен в образце лжемасла «Волотовское». Цена этой масляной подделки составила 32 руб. 90 коп. При этом производитель, видимо, постеснялся выносить на этикетку сведения о сортности масла, хотя ГОСТ предполагает такого рода информацию на упаковке.

Самое высокое процентное содержание молочного жира среди суррогатов оказалось в образце «масла» «Деревенское подворье» жирностью 62% (ЗАО «Озерский МК»). Жировая основа продукта содержала 40% молочного жира. Но фальсификатом оно от этого быть не перестало.

ФАЛЬСИФИКАТОРЫ-РЕЦИДИВИСТЫ

ООО «Трактир «Алтай» также поскромничало и не стало давать сведений о сорте выпускаемой продукции. Если бы потребитель мог оценить сорт самостоятельно, то наверняка присвоил бы низшую категорию. Объективных причин, исходя из протокола, предостаточно. Во-первых, несоответствие физико-химических показателей, во-вторых, органолептических: консистенция была неоднородной, с наличием мелких включений желтого цвета, на срезе масло оказалось матовым. Вкус и запах были признаны не свойствен-

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
МАСЛА
СЛИВОЧНОГО
ГОСТ Р 52253-2004
ФЗ № 88*

Наименование изделия	Масло сладко-сливочное классическое несоленое «Фермерское» 82,5% жирности	Масло сладко-сливочное «Сударыня» в/с 82,5% жирности	Масло сладко-сливочное несоленое 82,5% жирности	Масло сладко-сливочное традиционное «Калевала» 82,5% жирности	Масло сладко-сливочное классическое несоленое 82,5% жирности	Масло сладко-сливочное несоленое «Останкинское подворье» 82,5% жирности	Масло сладко-сливочное «Вологодские зори» 82,5% жирности	Масло крестьянское сладко-сливочное несоленое 72,5% жирности	Масло сладко-сливочное «Бабушкины продукты» 82,5% жирности	Масло традиционное сладко-сливочное несоленое 82,5% жирности
Производитель	ООО «Митра», СПб	ОАО «Гатчинский молочный завод», Лен. обл., Гатчина	ЗАО «Росэкспром», СПб	ООО «Пальмира» по заказу ООО «ТФ «Полюс», СПб	ООО «Первый Петербургский молочный комбинат», СПб	ООО «Виват+», г. Москва	ООО «Дядьково-молоко», Рязанская обл.	ООО «Рик», Тверская обл., г. Кимры	ООО «Ивмолоко-продукт», г. Иваново	ЗАО «Молочный завод Дедовичи», Псковская обл.
Дата изготовления	29.03.2012	12.04.2012	10.04.2012	19.03.2012	11.04.2012	13.03.2012	09.04.2012	30.03.2012	05.04.2012	03.04.2012
Масса, г	180	200	180	200	180	200	200	180	200	200
Цена, руб.	54-50	45-90	49-90	62-90	30-90	39-90	34-90	29-90	19-90	32-90
Место закупки	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	ООО «Приморское», «Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	ООО «Век», ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1	ООО «Приморское», «Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	ООО «О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31, корп. 1	ООО «Приморское», «Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	ООО «Приморское», «Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	ООО «Приморское», «Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	ООО «Приморское», «Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	ООО «Век», ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1
Нормативный документ (НД)	ГОСТ Р 52253-2004 № 883-ФЗ с изм. от 22.07.2010	ГОСТ Р 52969-2008 № 883-ФЗ с изм. от 22.07.2010	ГОСТ Р 52253-2004 № 883-ФЗ с изм. от 22.07.2010	ГОСТ Р 52969-2008 № 883-ФЗ с изм. от 22.07.2010	ГОСТ Р 52253-2004 № 883-ФЗ с изм. от 22.07.2010	ГОСТ Р 52969-2008 № 883-ФЗ с изм. от 22.07.2010	ГОСТ Р 52969-2008 № 883-ФЗ с изм. от 22.07.2010	ГОСТ Р 52969-2008 № 883-ФЗ с изм. от 22.07.2010	ГОСТ Р 52253-2004 № 883-ФЗ с изм. от 22.07.2010	ГОСТ Р 52969-2008 № 883-ФЗ с изм. от 22.07.2010
Органолептические показатели по НД	Внешний вид и консистенция: консистенция плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Внешний вид и консистенция: консистенция плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Внешний вид и консистенция: консистенция плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Внешний вид и консистенция: консистенция плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Внешний вид и консистенция: консистенция плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Внешний вид и консистенция: консистенция плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Внешний вид и консистенция: консистенция плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Внешний вид и консистенция: консистенция плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Внешний вид и консистенция: консистенция плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Внешний вид и консистенция: консистенция плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид
Консистенция фактически	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	С наличием плесени зеленого цвета на поверхности масла	Консистенция плотная, пластичная, слегка мучнистая, на срезе матовая, сухая на вид	Консистенция плотная, пластичная, неоднородная, поверхность на срезе матовая, сухая на вид	Консистенция плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Консистенция мягкая, однородная, на срезе матовая, с наличием капелек влаги на срезе
Вкус и запах фактически	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	Недостаточно выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	С наличием постороннего запаха	Невыраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	Вкус и запах: не свойственные сливочному маслу, вкус сладковатый	Невыраженный сливочный вкус и привкус пастеризации	С наличием постороннего запаха
Цвет фактически	Светло-желтый, однородный, равномерный	Светло-желтый, однородный, равномерный	Светло-желтый, однородный, равномерный	Светло-желтый, однородный, равномерный	Светло-желтый, однородный, равномерный	Светло-желтый	Светло-желтый, однородный, равномерный	Желтый, однородный, равномерный	Светло-желтый, однородный, равномерный	Светло-желтый с сероватым оттенком
Массовая доля влаги, по НД, %	14,0–46,0 (№ 88-ФЗ) от 18,5 до 14,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	14,0–46,0 (№ 88-ФЗ) не более 16,0 (ГОСТ Р 52969-2008)	14,0–46,0 (№ 88-ФЗ) от 18,5 до 14,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	14,0–46,0 (№ 88-ФЗ) не более 16,0 (ГОСТ Р 52969-2008)	14,0–46,0 (№ 88-ФЗ) от 18,5 до 14,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	14,0–46,0 (№ 88-ФЗ) не более 16,0 (ГОСТ Р 52969-2008)	14,0–46,0 (№ 88-ФЗ) не более 16,0 (ГОСТ Р 52969-2008)	14,0–46,0 (№ 88-ФЗ) не более 25,0 (ГОСТ Р 52969-2008)	14,0–46,0 (№ 88-ФЗ) от 18,5 до 14,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	14,0–46,0 (№ 88-ФЗ) не более 16,0 (ГОСТ Р 52969-2008)
Масс. доля влаги, %, фактически	16,0±0,3	16,3±0,3	16,3±0,3	15,0±0,3	15,3±0,3	25,9±0,3	26,2±0,3	25,8±0,3	17,1±0,3	15,5±0,3
Массовая доля жира, по НД, %	50,0–85,0 (№ 88-ФЗ) от 80,0 до 85,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	50,0–85,0 (№ 88-ФЗ) не менее 82,5 (ГОСТ Р 52969-2008)	50,0–85,0 (№ 88-ФЗ) от 80,0 до 85,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	50,0–85,0 (№ 88-ФЗ) не менее 82,5 (ГОСТ Р 52969-2008)	50,0–85,0 (№ 88-ФЗ) от 80,0 до 85,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	50,0–85,0 (№ 88-ФЗ) не менее 82,5 (ГОСТ Р 52969-2008)	50,0–85,0 (№ 88-ФЗ) не менее 82,5 (ГОСТ Р 52969-2008)	50,0–85,0 (№ 88-ФЗ) не менее 72,5 (ГОСТ Р 52969-2008)	50,0–85,0 (№ 88-ФЗ) от 80,0 до 85,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	50,0–85,0 (№ 88-ФЗ) не менее 82,5 (ГОСТ Р 52969-2008)
Массовая доля жира, фактич., %	81,7±1,0	81,5±1,0	81,9±1,0	83,1±1,0	82,8±1,0	70,7±1,0	70,2±1,0	71,5±1,0	80,5±1,0	82,5±1,0
Идентификация жировой основы фактически (жировая фаза в масле должна содержать только молочный жир коровьего молока)	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения и молочный жир. Масс. доля молочного жира в жир. фазе (19±4)%	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения и молочный жир. Масс. доля молочного жира в жир. фазе — менее 15%	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения и молочный жир. Масс. доля молочного жира в жир. фазе — менее 15%
Соответствие ГОСТ, ФЗ № 88*	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат

*ФЗ № 88 с изм. от 22.07.2010 г. — Технический регламент на молоко и молочную продукцию

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

ными сливочному маслу. Молочный жир, как и в предыдущие годы общественных проверок, обнаружен не был. Цена у «трактир-алтайского» масла самая что ни на есть демократичная – все те же 32 руб. 90 коп.

Самым дешевым суррогатом в категории жирности 82,5% оказался образец масла сладко-сливочного «Бабушкины продукты» производства ООО «Ивмолокопродукт» – 19 руб. 90 коп. Такой ценник оказался достаточным, чтобы получить прибыль магазину и покрыть расходы производителя на производство подделки, жировую основу которой более чем на 75% составили растительные жиры.

Кстати, образцы «сливочного масла» компании «Ивмолокопродукт» и ООО «Трактир-Алтай» признаются фальсификатом уже третий год подряд! Информация о результатах своевременно направляется в Роспотребнадзор, Однако подделки и не думают покидать полки магазинов. А ведь по новому КоАП за повторное и уж тем более трехкратное нарушение требований технических регламентов положен штраф до миллиона рублей. Но, видимо, предприниматели, обманывающие потребителей, научились решать и эти вопросы.

КЛАССИКА ФАЛЬСИФИКАЦИОННОГО ЖАНРА

По очень скромной цене продавались образцы «масел» жирностью 72,5%. Продукцию ООО «Гермес» и ООО «Рик» петербуржцам предлагалось приобрести по цене 25 руб. 90 коп. и 29 руб. 90 коп. соответственно. Сведений о сорте выпускаемого масла производители не сообщили, на молочном жире сэкономили. Словом, классика жанра! При этом у образца петербургской компании «Гермес» (молочный жир не обнаружен) специалисты лаборатории обнаружили первые признаки окислительной порчи, что и послужило причиной наличия постороннего запаха масла.

В образце суррогата от ООО «Рик» из г. Кимры (15% молочного жира) были обнаружены мелкие включения желтого цвета, а вкус и запах – не свойственные сливочному маслу, что и неудивительно.

Надеемся, независимая экспертиза «Общественного контроля» поможет вам найти на прилавках магазинов настоящее сливочное масло и уберечься от покупки фальсификата.

Олеся ПЕТРЕНКО

• СЛОВО — ЭКСПЕРТУ •

Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации:

– Результаты экспертизы масла, проведенной «Общественным контролем», являются ярким примером несовершенства законодательной базы, регулирующей ответственность производителя, а также складывающейся негативной ситуации в отечественной молочной отрасли. Нечистоплотные производители, пользуясь лазейками в законодательстве, а также беспрецедентно низкими штрафными санкциями, вместо настоящего российского молока используют импортное пальмовое масло, которое сложно назвать полноценным продуктом питания, сравнимым с молоком.

Данная ситуация имеет весьма серьезные последствия как для самих покупателей, так и для российской молочной отрасли в целом. Последние исследования доказали, что содержащаяся в пальмовом масле пальмитиновая кислота серьезно повышает концентрацию холестерина в крови человека и употребление продуктов, содержащих пальмовое масло, противопоказано людям, страдающим сердечно-сосудистыми заболеваниями.

С другой стороны, повсеместное использование дешевых заменителей натурального молочного жира привело к кризису и нашу молочную отрасль. Чувствуя собственную беззащитность, производители отказываются закупать качественное российское молоко, заменяя его дешевым импортным суррогатом. В результате страдают все: и производители молока – вследствие катастрофического снижения цен на их продукт, и покупатели, намазывающие на свой хлеб вместо традиционного молочного продукта выжимку из семян экзотической пальмы.

СПБ ООП «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.

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



ДЕЛИКАТЕСНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

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



Масло сладко-сливочное традиционное «Волоотовское» 82,5% жирности	Масло сладко-сливочное несоленое крестьянское 72,5% жирности	Масло сливочное традиционное 82,5% жирности	Масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Русские традиции» 82,5% жирности	Масло сливочное несоленое «Деревенское подворье» молочный продукт 62% жирности
ООО «Производственный комбинат «Волоотовский», Новгородская обл.	ООО «Гермес», СПб	ООО «Трактир «Алтай», Москва	ООО «Версия», СПб	ЗАО «Озерский молочный комбинат», Московская обл.
02.04.2012	12.04.2012	12.04.2012	03.04.2012	21.03.2012
180	180	200	180	180
32-90	25-90	32-90	49-90	29-90
ООО «Век», ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1	ООО «Век», ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1	ООО «Век», ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1	ООО «Век», ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1	ООО «Век», ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1
ГОСТ Р 52969-2008 № 883-ФЗ с изм. от 22.07.2010	ГОСТ Р 52969-2008 № 883-ФЗ с изм. от 22.07.2010	ГОСТ Р 52969-2008 № 883-ФЗ с изм. от 22.07.2010	ГОСТ Р 52253-2004 № 883-ФЗ с изм. от 22.07.2010	ГОСТ Р 52253-2004 № 883-ФЗ с изм. от 22.07.2010
Внешний вид и консистенция: консистенция плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускаются: поверхность слабообластчатая или слегка матовая с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. Вкус и запах: выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; допускаются слабокоричневый привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, расплавленного масла, кислomолочный. Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный.	Внешний вид и консистенция: консистенция плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе матовая, сухая на вид	Внешний вид и консистенция: консистенция плотная, пластичная, неоднородная, с наличием мелких включений желтого цвета, поверхность на срезе матовая, сухая на вид	Внешний вид и консистенция: консистенция недостаточно плотная и пластичная, неоднородная, с наличием пустот, на срезе слабообластчатая, сухая на вид поверхность	Внешний вид и консистенция: консистенция плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе матовая, сухая на вид
Вкус и запах: невыраженные (пустой)	С наличием постороннего запаха	Вкус и запах: не свойственные сливочному маслу, вкус сладковатый	Невыраженные сливочный вкус и привкус пастеризации, вкус слегка соленый	Вкус и запах: не свойственные сливочному маслу, вкус сладковатый
Светло-желтый, однородный, равномерный	Светло-желтый, однородный, равномерный	Желтый, однородный, равномерный	Светло-желтый, однородный, равномерный	Желтый, однородный, равномерный
14,0–46,0 (№ 88-ФЗ) не более 16,0 (ГОСТ Р 52969-2008)	14,0–46,0 (№ 88-ФЗ) не более 25,0 (ГОСТ Р 52969-2008)	14,0–46,0 (№ 88-ФЗ) не более 25,0 (ГОСТ Р 52969-2008)	14,0–46,0 (№ 88-ФЗ) от 18,5 до 14,0 включ. (ГОСТ Р 52253-2004)	14,0–46,0 (№ 88-ФЗ) от 46,0 до 19,5 включ. (ГОСТ Р 52253-2004)
17,3±0,3	23,2±0,3	25,6±0,3	18,0±0,3	34,2±0,3
50,0–85,0 (№88-ФЗ) не менее 82,5 (ГОСТ Р 52969-2008)	50,0–85,0 (№88-ФЗ) не менее 72,5 (ГОСТ Р 52969-2008)	50,0–85,0 (№88-ФЗ) не менее 82,5 (ГОСТ Р 52969-2008)	50,0–85,0 (№88-ФЗ) от 80,0 до 85,0 включ. (ГОСТ Р 52253-2004)	50,0–85,0 (№88-ФЗ) от 50,0 до 79,0 включ. (ГОСТ Р 52253-2004)
79,8±1,0	73,1±1,0	71,5±1,0	81,5±1,0	63,0±1,0
Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения и молочный жир. Масс. доля молочного жира в жировой фазе составляет (26±5)%	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен.	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен.	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен.	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения и молочный жир. Масс. доля молочного жира в жировой фазе составляет (40±8)%
Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат

МИТ СТАР
ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА



ГОТОВИМСЯ К СВАДЬБЕ



Невские берега

кондитерский комбинат
основан в 1935 году

Он должен быть под стать главной героине торжества — столь же блистательным, неповторимым и, конечно же, очень вкусным. Всем этим параметрам соответствуют элитные торты от кондитерского комбината «Невские берега». Вот уже почти шесть десятилетий его кондитерские изделия неизменно украшают свадебные торжества петербуржцев, даря молодоженам сладость семейной жизни с первого кусочка совместно разрезанного торта.

Традиция украшать им стол зародилась в средние века. В те времена приглашенные гости приносили на свадьбу небольшие пирожные и другие сладости. Все они складывались слоями, образуя высокую «башню». Если жениху и невесте удавалось поцеловаться поверх этой многоярусной «башни», это означало, что в жизни им будет сопутствовать удача. Правда, выглядела эта гора весьма беспорядочно и не очень эстетично.

Но однажды, в 1660-х годах, в Лондон прибыл один французский кондитер. Идея многоярусного пирога ему понравилась, но оформление он, как истинный француз, сделал изысканным, и бесформенная гора из булочек превратилась в изящный торт.

ЛЮБОЙ КАПРИЗ!

Сегодня нет каких-то строгих канонов, и оформление свадеб-

Свадьба — дело весьма хлопотное. Нужно учесть множество мелочей. Продумать свадебный наряд, разослать приглашения, найти фотографа, продумать свадебный маршрут и сценарий торжества, выбрать меню и не забыть про главное украшение стола — свадебный торт.

Его величество свадебный торт!

ного торта зависит только от вашей фантазии и воображения. Кондитеры могут изготовить его в форме машины или яхты. Хотите огромную, шикарно оформленную «кровать для молодоженов»? Пожалуйста! Главное, чтобы торт вписался в вашу концепцию праздника. Если вы доверились профессионалам компании «Невские берега», можете быть уверены: торт будет неимоверно вкусным и обязательно понравится вам и вашим гостям.

Торт заказывается за 3 суток. Вес кондитерского шедевра рассчитывается в зависимости от количества приглашенных гостей из расчета 150-200 граммов на человека. Помните: каждому гостю обязательно должен достаться сладкий кусочек!

И вот самое интересное. Пришла пора определиться, каким будет ваш самый главный в жизни торт. Компания «Невские берега»

предоставляет жениху и невесте возможность самим стать автором свадебного кондитерского изделия — не только выбрать основу, крем, прослойку, но и самим нарисовать эскиз, по которому кондитеры изготовят торт. Если возникнут затруднения, к вашим услугам обширный каталог тортов, на основе которых вы можете создать свой уникальный проект или «отредактировать» имеющийся прототип.



НАЧИНКА — НА ВЫБОР

Начинку торта вы можете выбрать самостоятельно из предложенного ассортимента. Если вы заказываете «многоярусный» свадебный торт, кондитеры рекомендуют попробовать разные варианты каждого яруса. Это может быть воздушная ореховая основа в сочетании с классическим или шоколадным бисквитом. Или же неимоверно популярный в этом сезоне торт «Парижанка», обаянный своим шармом и притягательностью сметанному бисквиту с заварным «французским» кремом. Вариантов сотни! И каждый гарантированно беспроблемный.

От перечисления разнообразных кремов, конфитуров, прослоек и наполнителей начинают течь слюнки. А еще в торт можно добавить орехи, чернослив, курагу, фрукты, бэзе, шоколадную крошку или карамель!

ДОСТАВКА К МЕСТУ ТОРЖЕСТВА

Отдельных слов заслуживает доставка элитных тортов, изготовленных на заказ. Это может быть благородная сахарная мастика, классический не-

мецкий марципан, воздушные сливки, сказочные узоры из масляного крема, фруктовые корзинки, шоколад, декоративные гели. А если их скомбинировать или использовать для украшения весь арсенал кондитерских средств? Кстати, не забудьте: кондитеры могут сделать незабываемую надпись и даже приложить к ней сахарную открытку.

Что ж, милые невесты, может статься, что, заказав свадебный торт на кондитерском комбинате «Невские берега», вы рискуете отойти на второй план. Фантазии кондитеров нет предела, не занимать им опыта и таланта — любой торт выходит на загляденье.

«Невские берега» обязуются доставить торт прямо к месту торжества в любое удобное для вас время.

Ирина ОСТРОВСКАЯ

Вся дополнительная информация по телефону +7(812) 323-31-88 и на сайте компании «Невские берега» www.cake.spb.ru.

НА ДЕСЕРТ

Какое лето без мороженого! Однако как найти то, которое не содержит растительных жиров и сделано по старым добрым рецептурам? На этот вопрос корреспондент «ПК» попросила ответить производителей сладкого десерта.

Dessert Fantasy
THE HIGH QUALITY EUROPEAN DESSERTS

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 настоящем мороженом нет места растительным жирам и маслам. Оно должно быть изготовлено только из натурального коровьего молока и сливочного масла.

К сожалению, недобросовестные производители зачастую вводят потребителей 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 °С, а нормальная температура тела человека 36,6 °С. Нерастаявшая масса тропического заменителя молочного жира оседает на стенках наших сосудов, что ведет к преждевременному старению организма и целому ряду заболеваний — от ишемической болезни сердца до онкологических проблем.

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



как минимум вчетверо дешевле, чем молочный жир.

ХОЛОД СЕВЕРА И СЛАСТЬ ПЛЕНИТЕЛЬНОГО ЮГА

«Гигантер» полностью оправдывает свое название — это целых 120 граммов настоящего пломбира!

В прошлом году именно «Гигантер» был удостоен звания лауреата конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», который проводила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

По признанию дегустаторов, «Гигантер» поистине дарит гигантское удовольствие. Что вполне объяснимо: компания-производитель пользуется рецептурой ГОСТ и использует только натуральные ингредиенты. Потому ледяной десерт полностью соответствует нашим представлениям о классике вкуса настоящего мороженого. Вы можете выбрать либо «Гигантер» с классическим пломбиром, либо пломбир «Гигантер» крем-брюле. Попробуйте «Гигантер», и вам захочется его снова и снова!

ЛЕТО В КОМПАНИИ «ХРУСТАЧЧО»

Конкуренцию мороженому «Гигантер» может составить только вафельный рожок «Хрустаччо» SUPER торговой марки «Глав Холод». Вес пломбира в сахарном рожке составляет 130 граммов!

«Хрустаччо» приготавливается только из свежего молока. Нежнейший пломбир обволакивает толстый шоколадно-триюфельный стержень, а сам рожок пролит настоящим шоколадом. Любому ребенку, как, впрочем, и взрослому, мечтающему провести лето в компании с «Хрустаччо».

Если вы сомневаетесь в своих способностях осилить суперпорцию

«Хрустаччо» весом в 130 граммов, компания «Десерт Фэнтези» готова предложить пломбир «Хрустаччо» в сахарном рожке весом 80 граммов. Сахарный рожок также пролит шоколадом, а внутри ледяного лакомства — толстый карамельный стержень.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

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

Отличительная особенность рожков «Гигантер» и «Хрустаччо» — шоколадная прослойка, которая придает особенный вкус и предотвращает преждевременное таяние мороженого и деформацию рожка, внутри которого находится нежнейший пломбир, приготовленный из натурального молока и сливочного масла без применения тропических жиров.

«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-дистрибутор 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.