

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

2 ХЛЕБА И ЗРЕЛИЩ!



ПЕТЕРБУРЖЦЫ
ОТМЕТИЛИ МАСЛЕНИЦУ

5 ЖИЛЬЕ МОЕ

13-ю КВИТАНЦИЮ –
К ОТВЕТУ!



5 НЕ ПОКУПАЙСЯ!

КАК ПЛАТИТЬ МЕНЬШЕ
ЗА УСЛУГИ ЖКХ?

11 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КАЖДАЯ ВТОРАЯ ПАЧКА
СЛИВОЧНОГО МАСЛА —
ПОДДЕЛКА!



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»: СОДЕРЖАНИЕ АЗОТА, ФОСФОРА И КАЛИЯ В 70% ОБРАЗЦОВ ПОЧВОГРУНТОВ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ИНФОРМАЦИИ НА УПАКОВКЕ.



стр. 7

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ВО ЧТО ПОСЕЕШЬ, ТО И ПОЖНЕШЬ!

В НОМЕРЕ:

3 ПОСТНАЯ ЕДА
ПОЛЕЗНА И ВКУСНА!

3

9 ТУШЕНКА СПЕЦИАЛЬНОГО
НАЗНАЧЕНИЯ

9

12 «ВАЖНАЯ ПТИЦА»
ЕЩЕ И ЗЛОТАЯ!

12

Всемирный день защиты прав потребителей, проводимый под эгидой Организации Объединенных Наций, отмечается в России ежегодно, начиная с 1994 года.

Уже второй год подряд вопросы защиты прав потребителей на рынке финансовых услуг не теряют своей актуальности. В 2010 году Всемирный день защиты прав потребителей проходил под девизом «Наши деньги. Наши права». Это свидетельствует о том, что мировое потребительское сообщество сохраняет обеспокоенность состоянием дел в данной сфере.

В 2010 году представителям Международной федерации потребительских организаций (CI) удалось убедить лидеров «большой двадцатки» (G20) исследовать возможности усиления защиты прав потребителей в сфере финансовых услуг, недостаточный уровень которой был одним из ключевых катализаторов финансового кризиса.

Соответствующая работа в данном направлении будет продолжена и в 2011 году в рамках проекта CI «Стремление к справедливым финансовым услугам», поскольку доступ к получению безопасных, стабильных, прозрачных, законных финансовых услуг имеет важное интернациональное значение.

15 МАРТА – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

«Потребители за честные финансовые услуги»

ТАКОЙ ДЕВИЗ ВСЕМИРНОГО ДНЯ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ПРЕДЛОЖИЛА В ЭТОМ ГОДУ МЕЖДУНАРОДНАЯ ФЕДЕРАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ (CI)

ние независимо от того, в какой стране проживает потребитель.

В России защитой прав потребителей в сфере финансовых услуг занимаются как Роспотребнадзор, так и общественные объединения потребителей.

Так, за последнее время существенно возрос объем обращений граждан в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. В 2010 году поступило 376 заявлений в связи с предоставлением финансовых услуг, что в 3 раза больше, чем за аналогичный период 2009 года.

Увеличению обращений в какой-то степени способствовала и агрессивная рекламная политика банков, толкающая людей брать различные формы потребительских кредитов без учета своих финансовых возможностей, а также сказались возросшая эффективность проверок Управления, позицию которого в возврате денежных средств потребителям за открытие и ведение ссудного счета поддерживают суды.

Общее количество проверок банков с 29 в 2009 году выросло до 86 в 2010-м. Проведено также 55 административных расследований. Вынесено 45 постановлений на юридические лица о назначении административного наказания, сумма штрафов составила 458 500 руб. В целях защиты прав потребителей финансовых услуг в 2010 году дано 33 заключения в судах по делам.

В прошлом году Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу направило в адрес Законодательного Собрания Санкт-Петербурга конкретные предложения по внесению изменений в ряд законов, в том числе поставило вопрос о необходимости принять Закон РФ «О потребительском кредитовании» и разработать Правила оказания финансовых услуг, регулирующие отношения между потребителем и кредитной организацией.

Защитой прав потребителей в финансовой сфере начинают активно заниматься и

общественные организации. В частности, в Северо-Западном регионе, в г. Вологде, появилась общественная организация потребителей «Астория», которая бесплатно защищает в судах потребителей, пострадавших в результате неправомерных действий кредитных организаций.

На счету «Астории» уже десятки выигранных дел в пользу потребителей. Общественники помогают гражданам вернуть денежные средства, незаконно удержанные банками за открытие и ведение ссудного счета, в виде различных комиссий за обслуживание ссудных счетов и т. д. Вознаграждением для «Астории» является 50% от суммы штрафа, автоматически взыскиваемого судом с кредитной организации за отказ в добровольном порядке удовлетворить законное требование потребителя. Более подробно с работой РООП «Астория» можно ознакомиться на сайте www.astoria35.org.

Кирилл ОРЛОВ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель:

В. Б. Вишневецкий

Главный редактор –

Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты –

Дарья Дедова,
Алиса Савельева

Дизайн и верстка –

Екатерина Вайсберг

Фотограф –

Светлана Холявчук

Отдел рекламы:

Людмила Боярицева,

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»;**О. В. Коломийченко** — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;**С. В. Лебединский** — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;**В. В. Окрепилов** — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;**В. А. Романов** — директор ОАО «Гипрорыбфлот», профессор;**А. И. Теребин** — генеральный директор ЗАО «Карат 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

www.os.ru
Пятерочка
Самые свежие и самые чистые!**Максимум****Делюкс**
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА**ПЕРЕКРЕСТОК**Центральные
булочницы**КАРУСЕЛЬ**
СЕТЬ ГИПЕРМАРКЕТОВ

Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № 2-7224 от 16.04.2004, выдано Северо-Западным окружным межрегиональным территориальным управлением МПТР. Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

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, 251-88-83E-mail: petkach@ya.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46

Номер подписан к печати 11.03.2011
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-4955/3Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.
Тираж номера 50 000 экз.

Это Масленица идет, блин да мед несет!

Жители района собрались на главной площади Южно-Приморского парка задолго до официального открытия праздничных гуляний. И неудивительно: ведь они знали, что в гости к ним придут помимо артистов и скоморохов ведущие пищевые предприятия Санкт-Петербурга и Ленинградской области — участники Санкт-Петербургского фестиваля здорового питания «ВКУСНОГРАД».

И жители района не ошиблись: в два ряда на площади выстроились праздничные палатки изготовителей продуктов питания. Тут и блины с разными начинками от НП «Союз пчеловодов», и блины от Комбината социального питания Красносельского района, и полевая кухня от Лужского консервного завода, угощавшего горожан кашей с тушенкой и макаронами по-флотски.

Очереди стояли запельменями компании «Сибирский деликатес» и колбасами от мясокомбината «Санкт-Петербург». На ура шли печенье компании «Любимый край» и пироги от компании «Пироговый дворик». Большой популярностью пользовалась чайная продукция компании «Орими Трейд» и выпечка пекарни «Балтийский хлеб». Медовуха лилась рекой, а закусить ее можно было рыбой от компании «Танита» или вкусными и полезными хлебами от пекарни «Бродянский хлеб».

По-настоящему широкая Масленица, пышная и многолюдная, звонкая и вкусная, прошла 6 марта в Южно-Приморском парке Красносельского района.



Красную ленточку разрезают (справа налево): **Владислав Петров**, глава администрации Красносельского района, **Евгения Семенова**, депутат Законодательного Собрания СПб, **Ирина Никитина**, глава муниципального образования МО «Южно-Приморский», **Всеволод Вишневецкий**, председатель СПб ООП «Общественный контроль».



Хороша Дуняша, даже поджигать жалко!

Все продукты питания продавались по социальным ценам, без торговой наценки — это неременное условие участия предприятий в фестивале «ВКУСНОГРАД». Перед покупкой многие продукты питания можно было заранее продегустировать, а затем выбрать, что больше понравилось. От желающих полакомиться свежими и вкусными яствами с пылу с жару отбоя не было. Ведь, как говорили на Руси, блин — не клин, брюха не расколет!

Денек выдался на загляденье ясный и солнечный! Публика атаковала не только палатки с продовольственными припасами, но и сцену парка, на которой развернулось настоящее масленичное представление с песнями и плясками, конкурсами и хороводами, розыгрышами и аукционами. Призов и подарков от предприятий — участников «ВКУСНОГРАДА» было столько, что с пустыми руками не ушел ни один активный зритель масленичной концертно-развлекательной программы.

Каждый ребенок, придя на Масленицу и предъявив пригласительный билет на праздник, получил подарок от парка аттракционов «Планета Лета». Это были великолепные раскраски и сувениры.

В очередной раз праздник Масленицы и фестиваль здорового питания «ВКУСНОГРАД» прошел в Южно-Приморском парке при поддержке муниципального образования МО «Южно-Приморский», администрации Красносельского района, депутата Законодательного Собрания Санкт-Петербурга Евгении Семеновой, комиссии по вопросам аграрно-промышленного комплекса Санкт-Петербургского регионального отделения Всероссий-



Эй, народ честной, веселись со мной!

сийской политической партии «Единая Россия».

Непосредственное участие в организации праздника Масленицы приняли ассоциация «Чистый город», ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга» и Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Информационным спонсором праздника выступила газета «Петербургское качество».

Кирилл ОРЛОВ



Самовар дымится, пироги с блинами... Надолго эта Масленица запомнится нам с вами!



Даже солнышко вышло на зов песни праздничной.



Велика площадь «ВКУСНОГРАДА», а всех желающих с трудом вместила!

Декларация по форме 3-НДФЛ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» ПОДГОТОВИТ ДЛЯ ВАС декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию.

Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Тел. 8-911-121-00-66

Добро пожаловать!

ТЕЛЕФОН ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ

Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» — 648-48-10.

Ваши обращения мы ждем по адресу:

190103, СПб, Рижский пр., 26,

СПб ООП «Общественный контроль»,

okk@petkach.spb.ru.

Тел. (812) 648-48-10

ШЕСТЬ СОТОВ

НАУЧНЫЙ ПОДХОД

Весь ассортимент почвогрунтов производится на основе собственного органического сырья. Предприятию принадлежат торфяные угодья площадью более 900 гектаров. В период с мая по август добываются десятки тысяч тонн верхового торфа различной степени разложения. По заключению экспертов, он является стерильным, то есть не содержит вредителей и фитопатогенных организмов. Но даже при таком хорошем исходном сырье контролю качества на заводе компании «Фарт» уделяется повышенное внимание.

Заводская испытательно-аналитическая лаборатория, аккредитованная ФГУ «Тест-С.-Петербург», исследует образцы торфа на агрохимические показатели уже на стадии заготовки. Это необходимо, чтобы точно рассчитать требуемое количество микроэлементов и минеральных веществ, вносимых при производстве продукции.

Грунты не подлежат обязательной сертификации, однако на предприятии считают необходимым проходить процедуру добровольной сертификации, регулярно подтверждая потребителям высокое и стабильное качество своей продукции.

БИОГУМУС —
ОСНОВА ГРУНТОВ

Когда торф заготовлен, он проходит обязательную инвентаризацию. Во Всероссийском институте торфа и торфяной продукции после соответствующих исследований на весь объем продукции выдаются сертификаты качества. И только потом из проверенного сырья начинается процесс выпуска грунтов.

В заводской лаборатории строго следят за содержанием таких элементов, как азот, фосфор, калий,

Здоровье земли — здоровье вашей семьи

Под таким девизом ведущий производитель почвогрунтов, удобрений и подкормок Санкт-Петербургское ЗАО «МНПП «ФАРТ» работает на рынке уже более 20 лет. С момента своего основания компания строго соблюдает принцип ведения экологически чистого земледелия. Ее продукцию ценят не только на внутреннем рынке, но и за рубежом: в Казахстане, Украине, Белоруссии, Латвии, Литве, Молдове.

магний, железо, кальций, а также содержанием органического вещества и кислотности (рН) солевой вытяжки. В зависимости от того, для каких растений будет производиться грунт, ведется расчет добавки компонентов и их количества, необходимого для внесения, чтобы растения чувствовали себя комфортно.

Известно, что растения делятся на три группы в зависимости от того, сколько им нужно азота, фосфора и калия: малотребовательные растения (хвойные породы, пустынные кактусы, азалии); среднетребовательные (большинство растений) и высокотребовательные — роза, клеродендрон, пиilea, хлорофитум и т. д.

Придирчивы наши зеленые друзья и к плотности грунта. В зависимости от их предпочтений дозируется внесение таких структурирующих компонентов, как песок, мраморный отсев, керамзитовая крошка и агроперлит. Фикусам, к примеру, для нормального развития необходим кальций. Поэтому на заводе «Фарт» в грунт для них вносят природный компонент — мраморный

отсев, содержащий природный кальций, а не известь, которую фикусы плохо переносят.

Кроме того, у каждого растения свои требования к кислотности. В зависимости от индивидуальных потребностей каждого вида растений вносятся определенная доза доломитовой или известняковой муки.

Весь ассортимент грунтов ЗАО «МНПП «Фарт» выпускается на основе биогумуса, природного органического удобрения. Содержащиеся в нем гуминовые вещества являются естественным стимулятором роста растений.

КАЖДОМУ РАСТЕНИЮ —
СВОЯ РЕЦЕПТУРА

«Живая земля®» — самая популярная и востребованная марка почвогрунтов ЗАО «МНПП «Фарт».



Это серия отлично подходит для выращивания любой рассады, а также для посадки и пересадки взрослых растений. Выпускается несколько видов грунтов серии: **универсальный** (для выращивания овощей и цветов); **цветочный** (для цветочных культур); **специальный №1** (для выращивания томатов и перцев), а также **газонный** (для всех типов газонов).

Петербургцам хорошо известна и серия цветочных грунтов «Сад чудес®». Это особые сложные смеси на основе биогумуса и торфов различной степени разложения с добавлением

структурирующих компонентов и агроперлита, который поддерживает оптимальный водный и воздушный режим. Их рецептуры разработаны индивидуально для различных видов растений: «Роза», «Лимон», «Пальма», «Кактус», «Кактус+», «Азалия», «Бегония», «Сенполия», «Фикус», «Герань» и «Для хвойников».

В ассортименте также есть и грунты экономкласса: для огородников («Садовая земля») и цветоводов («Увертюра», «Рапсодия» и «Симфония»).

ИДЕАЛЬНЫЕ УДОБРЕНИЯ

Кроме грунтов компания выпускает богатый ассортимент **удобрений и подкормок**. Самая известная из них — жидкая подкормка «Идеал®». Производимая на основе биогумуса с добавлениями макро- и микроэлементов, она является универсальным средством для поддержания сил любого растения.

«Новый идеал®» и «Заслон®» содержат штаммы микроорганизмов, которые помогают растениям выработать устойчивость ко многим видам заболеваний: черной ножке, корневой гнили и т. д.

«Изумруд®» спасет растения от пожелтения листьев. С ней зеленые любимцы никогда не потеряют цвета.

Для садоводов и огородников выпускаются специальные серии удобрений «Исполни®» и «BioVita».

Ассортимент компании насчитывает порядка 70 позиций, и каждая из них сертифицирована и включена в Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению в РФ. Подробнее о каждом продукте можно узнать на нашем сайте www.phart.ru. Хороших вам урожаев!

Татьяна КОБЫЛЬНИЦКАЯ,
главный агрохимик
ЗАО «МНПП «Фарт»

КУЛИНАРИЯ

КАК НЕ ОСТАТЬСЯ ГОЛОДНЫМ В ПОСТ

Несмотря на несомненную пользу для здоровья, большинство из нас отказывается от соблюдения поста. Одна из причин состоит в том, что сегодня утрачены традиции великопостной кулинарии. А у современных хозяек нет времени, а порой и фантазии, чтобы готовить настоящий постный стол. Ведь пост вовсе не означает, что нужно сидеть на хлебе и воде! Даже во время строгого поста пища должна быть разнообразной, чтобы обеспечить организм необходимыми витаминами, минералами, белками, углеводами, и аминокислотами.

ООО «Влад» всегда чутко реагирует на запросы потребителей, являясь законодателем салатной моды в Северной столице. Именно поэтому технологи компании «Влад» не оставили проблему постных блюд без внимания. Специально к Великому посту специалисты предприятия разработали линейку постных салатов торговой марки «ВЛАДСАЛАТ». Из нее исключены мясные продукты и яйца, а для заправки салатов используется только растительное постное масло. Все ингредиенты и их сочетание друг с другом подобраны так, чтобы одна порция (170 граммов) салата заключала в себе необходимый набор полезных веществ для нормальной работы организма.



Соблюдать или не соблюдать пост — каждый решает для себя сам. Однако диетологи утверждают, что чередование постов, возникшее много веков назад, весьма полезно: переход от мясной пищи к постной укрепляет иммунитет. В частности, с помощью растительной диеты можно очистить сосуды от атеросклеротических бляшек и избавиться от токсинов.

Постная еда полезна и вкусна!

Постные салаты торговой марки «ВЛАДСАЛАТ» появились во всех торговых сетях города уже 10 марта. Узнать их легко, благодаря специальной маркировке — «Постная еда полезна и вкусна». Также салаты можно заказать по телефону 703-0710, 706-0753, 706-0770.

ШАМПИньОНЫ ВМЕСТО ВЕТЧИНЫ

Обратите внимание на постный салат «Оливье с грибами» ТМ «ВЛАДСАЛАТ». Особенности вкуса ему придает зеленый свежемороженый горошек и шампиньоны, которые с успехом за-

меняют традиционную ветчину. В 100 граммах шампиньонов содержится всего 27,4 калории, что позволяет использовать эти грибы в различных диетах и при этом не лишать себя необходимых белков, микроэлементов и витаминов. Шампиньоны богаты железом, калием и цинком, особенно полезным для иммунной системы организма. А по количеству фосфора эти грибы могут соревноваться с морепродуктами.

ПРОЦЕССЫ СТАРЕНИЯ
ЗАМЕДЛЯЕТ СЕЛЬДЕРЕЙ

В состав оригинального постного салата «Здоровье» от компании «Влад» входят фасоль и сельдерей. Оба эти продукта заслуживают отдельного разговора. В пост фасоль всегда была одним из главных блюд на столе наряду с горошком и чечевицей.

Дело в том, что растительные белки этих бобовых практически идентичны животным, то есть мясным белкам. Их присутствие в рационе помогает своевременному обновлению клеток организма и поддерживает их высокий тонус. А наличие в салате стеблей сельдерея автоматически делает блюдо не только утонченным по вкусу, но и чрезвычайно ценным для нашего организма. Регулярное употребление сельдерея замедляет процессы старения, так как уникальный набор белков, витаминов (В, К, Е, А, С), кислот и микроэлементов обеспечивают стабильность клетки. Эфирное масло, находящееся в стеблях

сельдерея, стимулирует секрецию желудочного сока и улучшает водно-солевой обмен.

ЕГИПЕТСКИЕ ПИРАМИДЫ
ОБЯЗАНЫ... ЛУКУ-ПОРЕЮ

Разнообразить постный стол поможет салат «Картофельный с луком» ТМ «ВЛАДСАЛАТ». Лук в этом постном блюде не простой, а родом из Месопотамии и Верхней Египта. Именно там еще в III-II тысячелетия до н. э. был известен лук-порей. В некоторых пирамидах обнаружены надписи, что строившие их рабы регулярно питались пореем для поддержания сил. Иммунитет лук-порей укрепляет за счет витаминов В6, С, калия, магния, кальция и фосфора. Он также чрезвычайно полезен для печени и органов дыхания.

БОБОВЫЙ МИКС

Вы наверняка по достоинству оцените вкус и пользу постного салата «Овощной». Это настоящий бобовый микс (консервированные горошек, кукуруза, фасоль) в сочетании с отварным картофелем и свежей зеленью, который наполнит жизненной энергией и поможет очистить организм от шлаков и токсинов. Не стоит забывать и всеми любимым овощной салат «Винегрет».

Специалисты компании «Влад» надеются, что с салатами их эксклюзивной линейки Великий пост пройдет для вас в радость и с пользой для здоровья!

Постные салаты дегустировала
Нелли МЕЛЬНИК



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК



Универсам «ПУЛКОВСКИЙ» — один из лидеров петербургского ритейла. Его отличают всегда свежие и качественные продукты питания, богатый ассортимент, эксклюзивность товара и высокое сервисное обслуживание. Именно поэтому, не смотря на обилие конкурентов, количество постоянных клиентов «Пулковского» постоянно увеличивается.

Покупки и отдых в стиле гурмэ

ПРОДУКТЫ СО ВСЕГО МИРА

Гордость универсама – «виновая карта», в которой вы найдете лучшие образцы алкогольных напитков со всего мира. Сырная витрина привлекает как приверженцев классического вкуса, так и любителей экзотики. Итальянские, испанские и французские колбасы, грандиозный выбор морепродуктов и мясных изысков, отборные овощи и фрукты, широкий ассортимент молочной продукции позволяют посетителям универсама «Пулковский» совершить покупки в стиле гурмэ и почувствовать себя знатоком мировой кухни.

Петербургцы высоко оценили вкус и качество блюд производства собственной кулинарии универсама. Равнодушно пройти мимо отдела, где представлена выпечка и кондитерские изделия собственной пекарни просто невозможно.

ОТДЫХ, ПРИЯТНЫЙ ВО ВСЕХ ОТНОШЕНИЯ

Приятная новость для жителей Северной столицы: «Пулковский» открыл семейный ресторан «Трюфель» на Большом проспекте ПС, 82, где на первом этаже расположилась кондитерская и пекарня. Здесь всегда можно попробовать и приобрести хлеб ручной работы и заказать торт на любой вкус.

На втором этаже расположился уютный семейный ресторан домашней кухни на 80 посадочных мест, где имеется vip-зона на 12 персон и детская комната. Если вы решили заранее заказать столик или получить дополнительную информацию о семейном ресторане «Трюфель», звоните по телефону +7(812) 999-09-77.

ПОРА В ПАБ

Еще один сюрприз посетителей «Пулковского» ждет в конце марта – начале апреля. На первом этаже универсама откроется пивной паб. В старой доброй Англии говорят, если вы не были в пабе, можете считать, что не видели Британию. Зная творческий и деловой подход «Пулковского», можно смело предположить, что в скором времени фирменный паб станет одним из самых стильных заведений Московского района.

Подготовила
Римма ВИКУЛИНА



Семейный ресторан «Трюфель» на Большом пр. ПС, 82

ВНИМАНИЕ! С 1 апреля у универсама «Пулковский» меняются номера телефонов: (812) 413-60-60, 413-58-16. А пока вы можете узнать всю интересующую вас информацию по тел. 722-23-17 (заказ тортов) и 722-45-45, 722-23-16. Телефон пекарни универсама: (812) 413-58-17.

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

ЗА РУЛЕМ

Подари своему авто вторую молодость!



Под воздействием времени, соли, кислотных дождей, солнца верхний слой лака автомобиля начинает портиться, покрываться незаметными глазу мелкими трещинками, мутнеть, а постоянные мойки приводят к появлению паутинок и мелких царапин. Что же необходимо предпринять в такой ситуации?

Специалисты советуют для восстановления лакокрасочного покрытия использовать полироли. Причем для восстановления блеска необходимо пользоваться мелкоабразивной полиролью. Ну а для придания дополнительного блеска новому лакокрасочному покрытию или восстановленному с помощью пасты-антицарапина нужна защитная полироль, в составе которой часто присутствуют защищающие воски.

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНЫ ПОЛИРОЛИ?

Во-первых, благодаря полироли автомобиль дольше сохраняет блеск лакокрасочного покрытия, во-вторых, грязь и вода соскальзывают с полированной поверхности – соответственно, и мыть его нужно реже, в-третьих, полироли защищают кузов автомобиля от действия агрессивной среды, а значит, ржавчина на сколах и царапинах появится гораздо позже, чем у неполированных собратьев.

Полировка автомобиля позволяет аккуратно снять верхний слой лака, убрать незаметные глазу трещины лакокрасочного покрытия; убрать помутнение, затертости и царапины; придать лаку гладкость и блеск первоначального автомобиля.

В результате полировки уходят микротрещины, риски, царапины, поверхность надежно закрывается защитным слоем, заполняющим мельчайшие неровности и поры краски, не только сохраняя блеск, но



и продлевая жизнь лакокрасочному покрытию.

ВСЕ ОБ АВТОМОБИЛЬНОЙ ПОЛИРОЛИ

Автомобильная полироль представляет собой специальный состав – пастообразное вещество или стабильную эмульсию и применяется для эффективной защиты лакокрасочных покрытий автомобиля от загрязнений, коррозии и повреждений.

Полироль представляет собой сложную смесь восков, силиконов и силиконовых смол, благодаря которым и достигается такой потрясающий блеск. В состав также могут входить нерастворимые красители и пигменты, усиливающие первоначальный цвет кузова, заполняющие и скрывающие местные потертости и царапины.

Работает автомобильная полироль следующим образом: при нанесении на поверхность образует пленку,

которая заполняет все неровности лакокрасочного слоя, повышая его прочность. Слой полироли на автомобиле действует как защитный барьер, оберегающий краску автомобиля от неблагоприятного воздействия внешней среды. Полироль проникает в верхний слой краски. При удалении полироли на поверхности краски остается тонкая пленка. Это пленка закрывает поры в краске и защищает краску от солнца, грязи, влаги и снега.

Кроме того, автомобильная полироль является своеобразным щитом от грязи – грязь и вода просто соскальзывают с наполированной поверхности.

Ведь благодаря полироли поверхность автомобиля становится очень скользкой, и потенциально опасные для краски и автомобиля частицы не прилипают к поверхности. Это в первую очередь касается птичьих экскрементов, смолы деревьев, дорожной пыли и сажи.

Эффективность заполнения царапин и потертостей с помощью полироли зависит исключительно от их размера и формы. Следы от неправильной мойки, а также мелкие царапины могут быть заполнены практически полностью, а вот более широкие царапины заполнить намного труднее.

ВИДЫ АВТОПОЛИРОЛЕЙ

Их можно разделить на несколько основных групп, что поможет вам ориентироваться при выборе полироли

и подобрать именно тот продукт, который вам необходим.

1. Восковые полироли – это самые простые, известные и достаточно доступные по цене составы. Результат они дают очень неплохой, особенно если содержат натуральный воск, например, защитная автополироль Nekker «Protect&Care».

Один из ощутимых плюсов – нанести такую полироль на кузов автомобиля вы без труда сможете сами. Защитные свойства удаляются после 3–4 моек.

2. Синтетические, или абразивные, полироли удаляют окислившиеся участки покрытия, очищают кузов от трудновыводимых пятен, скрывают потертости и сглаживают мелкие царапины. Одна из них – «Паста-полироль Nekker для удаления царапин Scratch Remover» позволяет аккуратно снять верхний слой лака, убрать потертости и паутинные царапины лакокрасочного покрытия, а также придать лаку гладкость и блеск первоначального автомобиля. Синтетические автополироли разделяются по размеру абразивов. Например, мелкоабразивные – восстанавливают самые мелкие царапины верхнего слоя лака. Крупноабразивные автополироли способны проникнуть под верхний слой и сгладить мелкие царапины на нижнем слое лака или даже краски.

3. Полимерные полироли являются довольно надежными и эффективными защитниками покрытий авто от вредных воздействий окружающей



среды. Такие составы придают покрытию яркий блеск и хорошо держатся в течение долгого времени. Они сравнительно дорогие, а процесс нанесения таких полиролей занимает время и самостоятельно нанести состав на кузов автомобиля достаточно сложно.

Как видно, полироли бывают разные, но все они служат одной цели – сделать ваше авто еще привлекательнее и долговечнее. Ведь после обработки полиролями автомобиль будет не только выглядеть как новый, но и надолго сохранит свой внешний вид.

Тамара САФАНТЬЕВСКАЯ

ЖИЛЬЕ МОЕ

НЕКОРРЕКТНАЯ
КОРРЕКТИРОВКА

Напомним, в декабре 2010 года около трети жителей Санкт-Петербурга получили квитанции с перерасчетом платы за отопление. Как указывалось в счете-квитанции, перерасчет был сделан в результате «корректировки платы за отопление в связи с превышением объемов теплоотпуска в отопительный период 2009–2010 гг., связанных с пониженной температурой наружного воздуха в I квартале 2010 г.».

«Письма счастья» от управляющих компаний получили жители Невского, Центрального, Василеостровского, Фрунзенского, Кировского, Красногвардейского и Московского районов. Суммы начислений, судя по устным и письменным жалобам потребителей, составляют от 240 до 3434 рублей. Начиная с 16 декабря 2010 года только в Комиссию по работе с потребителями рынка недвижимости было подано более 6000 обращений граждан, которых пришли такие квитанции.

СЧЕТЧИК В ОДНУ СТОРОНУ

Как рассказала Ирина Бугославская, заместитель председателя Комитета по тарифам Санкт-Петербурга, основной документ, который регулирует отношения гражданина и исполнителя услуг, это постановление Правительства РФ от 23 мая 2006 года № 307 «О порядке предоставления коммунальных услуг гражданам».

Согласно документу, независимо от того, оснащен многоквартирный дом тепловыми счетчиками или нет, исполнитель услуги один раз в год должен производить корректировку размера платы за отопление. Однако по закону предусмотрена корректировка как за перерасход, так и за недопоставку энергоресурсов. В данном случае жители возмущены тем, что в предыдущие, более теплые зимы никаких перерасчетов не было, хотя теплоэнергии отпускалось меньше, чем было оплачено потребителями.

ИНСТРУКЦИЯ ПО БОРЬБЕ
С 13-Й КВИТАНЦИЕЙ

Прокуратура Санкт-Петербурга признала незаконным требование дополнительной оплаты услуг по теплоснабжению и горячему водоснабжению и горячему водоснабже-

Потребляешь — плати! Не потребляешь — докажи!

13-я квитанция на оплату услуг по теплоснабжению и горячему водоснабжению, полученная многими петербуржцами в конце прошлого года, не только вызвала возмущение горожан, но и сплотила их в борьбе с произволом коммунальных служб. Сразу несколько районных судов Санкт-Петербурга получили коллективные иски с требованием признать действия управляющих компаний незаконными.



нию еще в конце декабря 2010 года. Сотрудниками следственной группы был установлен ряд нарушений действующего законодательства, в частности, постановления № 307 Правительства РФ.

Жителям города, получившим 13-ю квитанцию, прокуратура рекомендует обращаться в свои управляющие компании с требованием о перерасчете оплаты, в случае отказа — обращаться в суд.

На сайте Комиссии по работе с потребителями рынка недвижимости дана пошаговая инструкция, как исключить переплату за тепло (www.stroyproblema.ru).

Если вы получили 13-ю квитанцию с корректировкой платы «за отопление в связи с превышением объемов теплоотпуска в отопительный период 2009–2010 гг., связанных с пониженной температурой

наружного воздуха в I квартале 2010 года»:

- воздержитесь от внесения дополнительного платежа до выяснения обстоятельств дела;
- обратитесь в свою управляющую компанию с требованием перерасчета.

Управляющая компания обязана в течение 20 дней дать исчерпывающий ответ, в том числе на основании постановления Правительства РФ от 23 мая 2006 г. № 307 «О порядке предоставления коммунальных услуг гражданам» (в ред. постановления Правительства РФ от 21.07.2008 № 549), устанавливающего стандарты раскрытия информации управляющими компаниями.

Если ответ управляющей компании вас не удовлетворил, обращайтесь в суд.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ОБРАЗЕЦ ЗАЯВЛЕНИЯ

Председателю ТСЖ «_____»
(Руководителю ЖКС № _____)
От _____ (ф.и.о.)
Проживающего(ей) по адресу: СПб _____

Заявление о перерасчете платы за коммунальную услугу

Прошу произвести перерасчет услуги за отопление, начисленной мне в декабре 2010 года, в соответствии с полученным мной счетом на оплату коммунальных услуг в размере _____ рублей.

Считаю произведенный расчет платы с корректировкой в связи с превышением объемов теплоотпуска в отопительный период 2009–2010 гг. необоснованным, нарушающим мои права потребителя коммунальных услуг и противоречащим действующему законодательству.

Согласно части 1 статьи 157 Жилищного кодекса РФ размер платы за коммунальные услуги при отсутствии приборов учета рассчитывается, исходя из нормативов потребления коммунальных услуг, утверждаемых органом государственной власти Санкт-Петербурга (таким уполномоченным органом на территории Санкт-Петербурга является Комитет по тарифам Санкт-Петербурга), в порядке, установленном Правительством РФ. Постановлением Правительства Российской Федерации № 307 от 26.05.2006 г. установлены Правила предоставления коммунальных услуг гражданам.

В соответствии с п. 8 указанных Правил условия договора о приобретении коммунальных ресурсов и водоотведении (приеме (сбросе) сточных вод), заключаемого с ресурсоснабжающими организациями с целью обеспечения потребителя коммунальными услугами, не должны противоречить настоящим Правилам и иным нормативным правовым актам Российской Федерации.

В связи с вышеизложенным, в соответствии со ст. 8, 10 Закона «О защите прав потребителей» прошу:

- 1) предоставить обоснованный расчет корректировки платы за отопление со ссылками на использованные нормативные акты и методики с объяснениями (расшифровкой) каждой позиции в использованной при расчете формулы;
- 2) предоставить расчет корректировки платы за отопление за отопительный сезон 2007–2008 гг. и 2008–2009 гг. с использованием примененной методики корректировки оплаты за отопление за отопительный сезон 2009–2010 гг.;
- 3) в случае выявления переплаты за отопление с моей стороны, с учетом корректировки за указанные периоды, произвести перерасчет платы за отопление;
- 4) не учитывать сумму корректировки за отопление в качестве долга по коммунальной услуге и не начислять пени.

Приложение:

Копия счета на оплату услуг за декабрь 2010 года.

Дата _____
Подпись _____

СОВЕТЫ ЭКСПЕРТОВ

ВОДА СТАНОВИТСЯ «СЕРЕБРЯНОЙ»

По словам чиновников, рост тарифов ЖКХ в Санкт-Петербурге в 2011 г. не превысил 15-процентный уровень, рекомендованный Правительством РФ. Так, по отоплению и горячему водоснабжению темп роста составил 12,8%, по электроэнергии — 10%, по газу — 15,8%, по холодной воде — 20%. В среднем получилась 14,1%.

В последнее время в городе на Неве самыми быстрыми темпами дорожает вода. В 2009 году рост ее стоимости составил 24,5%, в 2010-м — 16,2%, в 2011 году — 20%. И дефицит тут вовсе не при чем. Оказывается, это требование Фонда содействия реформированию ЖКХ, государственной корпорации, с которой Санкт-Петербург заключил договор на получение финансовой помощи при реконструкции/расселении ветхого и аварийного жилья.

Согласно Закону РФ от 21 июля 2007 г. № 185-ФЗ «О Фонде содействия реформированию жилищно-коммунального хозяйства» ведомство выделяет средства только при соблюдении ряда условий. В их числе — выравнивание тарифов на потребление холодной воды населением и хозяйствующими субъектами. Полная уравниловка намечена на 1 января 2012 года. И именно поэтому, по словам Ирины Бугославской, заместителя председателя Комитета по тарифам Санкт-Петербурга, ее ведомство вынуждено устанавливать опережающие тарифы на холодную воду.

ТАРИФЫ ОПЕРЕЖАЮТ ИНФЛЯЦИЮ

Однако, по мнению независимых экспертов, такой стремительный рост тарифов на услуги ЖКХ не является справедливым для населения.

Как платить меньше за услуги ЖКХ?

Столкнувшись с 13-й квитанцией, многие петербуржцы задумались, каким образом вообще рассчитываются тарифы за коммунальные услуги и чем вызван их ощутимый рост. За разъяснениями корреспондент «ПК» обратилась в Комитет по тарифам и Жилищный комитет Санкт-Петербурга, а также к независимым экспертам.

Так, по расчетам Оксаны Дмитриевой, члена Комитета Государственной Думы по бюджету и налогам, в период с 1992 года по 2009-й включительно тарифы на коммунальные услуги опередили общий рост цен в 30 раз, а тарифы на жилищные услуги (ремонт и содержание жилья) — в 60!

Дмитриева считает, что изменить ситуацию можно. Для этого в первую очередь рост тарифов не должен превышать официальный уровень инфляции в стране.

«Бюджет на 2011 год составлен с учетом того, что инфляция не превысит 6,5%, — говорит депутат Госдумы. — Под этот уровень была спланирована индексация зарплат бюджетников. Но произошедшее повышение тарифов на коммунальные услуги уже в два раза превышает предполагаемые темпы инфляции!»

По мнению Оксаны Дмитриевой, недобросовестные управляющие компании раздувают издержки, которые погашаются за счет граждан. Именно они оплачивают непомер-



но высокие зарплаты менеджерского звена в коммунальной сфере, которые закладываются опять-таки в тарифы.

Росту тарифов способствует и так называемый аутсорсинг, когда вместо содержания собственного штата специалистов (сантехников, электриков, кровельщиков и т. д.) компания заключает договор со сторонними, чаще всего аффилированными, организациями на выполнение работ по необоснованно высоким

тарифам. Поэтому не удивительно, что затраты населения на оплату жилищных услуг увеличиваются год от года, а качество их предоставления только ухудшается. Естественно, здесь не обходится без коррупции, а главное, управляющие компании не боятся ответственности. Ведь штрафы они также будут оплачивать из кармана собственников квартир, а возможность несения уголовной ответственности в Госдуме пока только обсуждается.

ПЛАТИТЬ ТОЛЬКО ПО СЧЕТЧИКУ!

Если формирование тарифов на коммунальные услуги от самих жильцов никак не зависит, то сокращение расходов на содержание жилья вполне им по силам, считает Валерий Богачев, заместитель председателя Жилищного комитета Санкт-Петербурга.

Так, по мнению чиновника, сократить расходы на оплату коммунальных счетов помогут приборы учета. Но если раньше установка счетчика на электричество, воду и тем более тепло было делом добровольным, то с 1 января 2012 года по закону все многоквартирные дома должны быть оснащены коллективными (общедомовыми) приборами учета на воду, тепловую и электрическую энергию.

«Если до указанного срока в доме не будут установлены приборы учета, энергопоставляющая компания сама поставит те, которые посчитает оптимальными по цене и качеству, — комментирует Валерий Богачев. — Замечу, что установка приборов учета быстро окупается. К примеру, общедомовой счетчик тепла сокращает размер платы за отопление минимум на 20%».

Дарья ДЕДОВА

АВИТАМИНОЗУ – БОЙ!

Нехватку витаминов восполняют домашние соленья



Зима постепенно сдает свои права. И вот уж «ласточка с весной в сени к нам летит». Увы, на своих крылышках она несет не только солнечное тепло, но и... авитаминоз. Сегодня мы поговорим о том, как с ним лучше справиться.

Если придерживаться ряда нехитрых правил, можно успешно избавиться от всех признаков авитаминоза: упадка сил, быстрой утомляемости, раздражительности, слабости, сонливости, частых простуд.

В первую очередь нам нужен здоровый сон (не менее 7–8 часов), ежедневные прогулки на свежем воздухе (не менее часа). И конечно, нам необходимо восполнить дефицит витаминов, образовавшийся за зиму. Лучший способ – увеличить количество овощей и фруктов, орехов и грибов в ежедневном рационе.

КОМПЛЕКС ВИТАМИНОВ ШАГОВОЙ ДОСТУПНОСТИ

Не опускайте руки, если домашние заготовки варений и солений подошли к концу. Сегодня в магазинах достаточный выбор домашних солений. Один из признанных лидеров по производству солено-квашеной продукции на рынке Санкт-Петербурга – «Фабрика Домашних Солений». Компания открывает перед нами все многообразие овощных блюд, каждое из которых является кладезем витаминов без консервантов.

Корейские салаты, ассорти из соленых овощей, квашеная капуста, малосольные огурчики и томаты от «Фабрики Домашних Солений» не только разнообразят меню, но и по-

могут в борьбе с авитаминозом. Они также будут незаменимы для тех, кто соблюдает Великий пост, который продлится до 23 апреля.

ВЕСЕННИЕ ХИТЫ – ПЕРЕЦ И КАПУСТА

Самым главным весенним витамином считается аскорбиновая кислота. Витамин С поддерживает иммунитет, повышает сопротивляемость организма к различным инфекциям, простудным заболеваниям, снижает физическое утомление и повышает работоспособность. Известно, что витамин С в больших количествах содержится в цитрусовых, черной смородине и шиповнике.

И все-таки пальма первенства принадлежит болгарскому перцу, в котором его в шесть раз больше, чем в апельсине. Второе место занимает белокачанная капуста. Так что, покупая соленый перчик «Фабрики Домашних Солений», вы можете быть уверены, что польза продукта для здоровья не уступает его вкусу.

Квашеная капуста торговой марки «Фабрика Домашних Солений» традиционно пользуется повышенным спросом у петербуржцев. Капуста салатная с брусникой, капуста квашеная рубленая, капуста квашеная с сахаром, капуста квашеная с клюквой, тмином или свеклой незаменима при приготовлении солянок, настоящих щей.

Она прекрасно дополняет рассыпчатую картошечку и на ура идет в качестве самостоятельного блюда. А главное, она поставляет в организм необходимый запас витамина С, обладает антиканцерогенным, противовоспалительным и бактерицидным действиями.

УПАДОК СИЛ ОСТАНОВИТ ЧЕРЕМША

Если вы чувствуете, что снизилась работоспособность, ослабла концентрация внимания, налегайте на морковь и имбирь. Специалисты «Фабрики Домашних Солений» постарались придать им особый запоминающийся вкус.

При упадке сил, частых простудах, общей ослабленности организма также полезно употреблять в пищу черемшу. Раньше черемша была незаменимым средством в борьбе с цингой, как, впрочем, и лук, благодаря высокому



содержанию в этом растении витаминов С, витаминов группы В, микроэлементов, каротина. Поэтому, если у вас есть подозрение на авитаминоз, просто дополните свой рацион стеблями соленой черемши от «Фабрики Домашних Солений».

БАКЛАЖАНЫ ПО-КОРЕЙСКИ ИЗБАВЯТ ОТ МОРЩИН

Существует легенда, в которой говорится о том, как один из турецких имамов, попробовав в первый раз искусно приготовленные баклажаны, упал в обморок – настолько поразило его изысканный вкус этого необычного блюда. Похоже, что технологи «Фабрики Домашних Солений» позаимствовали этот рецепт у восточных кулинаров. Сегодня они предлагают

петербуржцам отведать баклажаны, заправленные морковью, чесноком и зеленью. Приправленные специями, они доставят вам истинное удовольствие.

Для справки: баклажан – продукт низкокалорийный, в большом количестве содержащий витамины группы В, витамин С, РР и каротин, а также необходимые организму минеральные вещества. Кроме того, баклажаны полезны для кожи, так как способствуют сохранению в ней влаги, а значит, и избавлению от морщинок.

СДЕЛАНО С ЛЮБОВЬЮ!

Весной просто необходимо позаботиться и о достаточном потреблении «витамина зрения» – витамина А, который к тому же отвечает за формирование скелета. В значительных количествах он содержится в моркови, свекле и томатах, на засолке которых специализируется «Фабрика Домашних Солений».

Некоторые хозяйки мечтают заполучить рецепты компании, но технологи секретов не разглашают. Кроме одного – все соленья и квашения делаются с любовью!

От авитаминоза избавлялась
Дарья ДЕДОВА

МЯСОПЕРЕРАБОТКА



— Комбинат в 1994 году вошел в рейтинг даже трехсот предприятий мясоперерабатывающей промышленности Российской Федерации. Сегодня он лидер в своей отрасли. В чем секрет успеха?

— За последние несколько лет благодаря грамотной выбранной стратегии Великолукский мясокомбинат осуществил прорыв на мясном и колбасном рынке. В 2007 году он занимал уже 5-е место среди крупнейших мясоперерабатывающих предприятий Российской Федерации. Сегодня ОАО «Великолукский мясокомбинат» – один из лидеров мяскоколбасного рынка России. По официальным данным Росстата РФ и компании «Business-Stat» по итогам 2008-го и 2009 г. «Великолукский МК» занимает третье место в рейтинге производителей колбасных изделий.

— Продукция «Великолукского МК» очень востребована

Великолукский мясокомбинат — лидер в своей отрасли

Великолукский мясокомбинат – первый на рынке Северо-Западного региона. Это градообразующий комплекс с масштабными перспективами. Как удалось достичь таких результатов? Об этом рассказал генеральный директор предприятия Руслан МАРЦЕНКЕВИЧ.



как на рынке Северной столицы, так и в других регионах, в том числе в Карелии, Псковской области, Великом Новгороде, Туле и так далее. Судя по количеству фирменных магазинов, ей отдают предпочтение многие горожане.

— Фирменная сеть Великолукского мясокомбината насчитывает более 270 торговых точек в Санкт-

Петербурге и Ленинградской области. Широкий выбор только свежей и только качественной мясной и колбасной продукции, «правильные» цены – визитная карточка наших фирменных магазинов.

— Важно и то, что они удобно расположены – буквально в двух шагах от станций метро, бойких мест.

— Наши фирменные торговые



ПРЕДПРИЯТИЕ ЗАНИМАЕТ ТРЕТЬЕ МЕСТО СРЕДИ КРУПНЕЙШИХ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ РОССИИ

точки позиционируются как магазины шаговой доступности для населения города. Вместе с колбасными изделиями, охлажденным мясом и мясными полуфабрикатами там продаются кисломолочные продукты, молоко, хлеб, выпечка.

— Многие покупатели отмечают высокое качество всех без исключения продуктов. За счет чего держите планку?

— На предприятии внедрена система качества, которая позволяет контролировать производство на всех этапах, начиная с момента поступления сырья и до реализации готовой продукции. Весь комплекс исследований проводится в собственной, аттестованной по системе ГОСТ Р лаборатории. Более того, эти результаты регулярно подтверждаются в независимых центрах сертификации.

— И все же, как гарантировать свежесть всего ассортимента? Ведь мы имеем дело с мясной продукцией.

— Доставка продукции в фирменные магазины ежедневно осуществляется непосредственно с производства без каких-либо посредников, что гарантирует свежесть и качество всего ассортимента. Кстати, в каждом магазине он формируется индивидуально, с учетом пожеланий наших покупателей.

Юлия Кувшинова



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

То, что тревога дачников не напрасна, в очередной раз подтвердили результаты независимой экспертизы 10 образцов почвогрунтов, проведенной по инициативе Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» в ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория».

Напомним, что это уже третья независимая экспертиза садовой земли, проводимая по инициативе «Общественного контроля». И из года в год результаты исследований удручают: в 2009 году было забраковано 80% образцов почвогрунта, в 2010-м – 50%, в нынешнем году испытания не прошли 70% образцов.

НА КИСЛОЙ ПОЧВЕ РАССАДЕ НЕ ВЫЖИТЬ

На первый взгляд образец «Русского торфа» от ЗАО «Южа-Торф» вполне укладывается в собственные нормативы, вынесенные на упаковку. Калия и фосфора показатель не пожалел, фактические показатели заметно выше, чем значится на упаковке. Незначительные расхождения мы видим лишь по показателю «общий азот». Вместо «не менее 200 мг/л» в образце обнаружено лишь 187 мг/л. «На это можно было бы закрыть глаза, – говорит кандидат сельскохозяйственных наук, научный сотрудник Всероссийского института растениеводства **Екатерина Володина**. – Чтобы дать всходы, семечку достаточно 100–150 мг азота. Оно всходит за счет собственной энергии прорастания. Если ее нет, никакие питательные элементы не спасут.

Но! Изучая результаты исследования данного образца, натываемся на показатель «кислотность». Производитель обозначил диапазон 5,50–

На пустой земле и сорняк не растет

Наблюдая за геометрической прогрессией роста цен на овощи, многие петербуржцы уповают на собственный урожай, который планируют выращивать на своих шести сотках. Многие садоводы уже начали готовиться к высеванию семян для получения рассады. Однако надежды садоводов могут разбиться о некачественные почвогрунты, которые сегодня в изобилии представлены в розничной торговле.

СОДЕРЖАНИЕ АЗОТА, ФОСФОРА И КАЛИЯ В 70% ОБРАЗЦОВ ПОЧВОГРУНТОВ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ИНФОРМАЦИИ НА УПАКОВКЕ



6,50 pH, а фактически мы имеем очень кислый почвогрунт кислотностью 4,49 pH. На нем просто ничего не вырастет. Требуется добавление золы либо извести, подойдет и доломитовая мука».

Заметим, что на упаковке производитель вынес информацию, что «дополнительное внесение удобрений не требуется». А вот нанести дату

изготовления в ЗАО «Южа-Торф» забыли, нарушив требование российского законодательства.

ЯВНЫЙ НЕДОБОР

Грунт универсальный «Morris Green» производства ООО «Пельгорское-М» не уложился ни в один из нормативов по содержанию микроэлементов. Фактический показатель общего азота оказался почти в три раза меньше нижнего предела, указанного на этикетке.

Содержание фосфора было занижено более чем в два раза, калия в образце обнаружено всего лишь три четверти от нижнего порога. С таким набором питательных веществ в почвогрунте садоводу вряд ли придется рассчитывать на сильную и здоровую рассаду.

Изготовитель грунта «Овощной универсал» ООО «Сад» также сэкономил на внесении химических элементов. Показатели общего азота, калия и фосфора были занижены минимум

вдвое, а грунта в пакете оказалось в 350 граммов меньше, чем было обещано покупателю. Кроме этого, сам пакет грунта, изготовленный аж в 2007 г., оказался просроченным, так как срок годности садовой земли не может превышать трех лет. В довершение всего ООО «Сад» упорно скрывается от потребителей: телефон компании, указанный на упаковке, не отвечает.

Напомним, что в 2009 году продукция компании «Сад» также была забракована специалистами ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория». Только в прошлый раз количество внесенных химических элементов, наоборот, зашкаливало, значительно превышая норму. Похоже, производитель решил исправиться, но... не в меру перестарался.

КОГДА КОЛИЧЕСТВО НЕ ПЕРЕХОДИТ В КАЧЕСТВО

Образец грунта для рассады «Крепыш» от ООО «Фаско+» удивил специалистов лаборатории больше остальных. Фактические показатели превышают верхнюю границу нормативов в два раза! Так, общего азота в грунте оказалось 1019,5 мг/

кг, калия – 1456,5 мг/кг, фосфора – 1041,5 мг/кг. По словам **Екатерины Володиной**, такие повышенные дозы удобрений отрицательно сказываются на развитии молодых растений. Вследствие избытка азота может возникнуть такое серьезное заболевание, как черная ножка.

ЖИВАЯ ЗЕМЛЯ

Исходя из заключения экспертов, только три образца почвогрунтов можно использовать без опасений за будущий урожай. Третий год подряд строчку лидеров возглавляет компания «Фарт» и ее по-настоящему «Живая земля». В 2011-м к ней добавилась продукция ООО «РусБалТорф» и ООО «Стройимпульс».

Надеемся, что результаты экспертизы помогут садоводам получить отличный урожай!

Садовую землю изучала **Олеся ПЕТРЕНКО** СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» и лично его директора **Геннадия Павликова**.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ САДОВОЙ ЗЕМЛИ



Наименование изделия	Грунт питательный «Живая земля»	Грунт «Зеленая грядка»	Грунт для цветов универсальный «Антей»	Грунт универсальный «Morris Green»	Русский торф для рассады	Грунт универсальный «Народный»	Грунт универсальный «7 грядок»	Грунт для рассады «Крепыш»	Грунт для томатов и перцев	Грунт овощной универсал
Производитель	ЗАО МНПП «Фарт», СПб	ООО «РусБалТорф», Ленинградская обл.	ООО «Стройимпульс»	ООО «Пельгорское», Россия	ЗАО «Южа-Торф», Ивановская обл.	ООО «СЗТК», Торфзавод Агроторф	ООО «Гатчинский торяной ресурс»	ООО «Фаско+», СПб	ЗАО «Селигер-Холдинг»	ООО «Сад»
Дата изготовления	07.02.2011	02.2010	09.2010	05.10.2010	не указана	18.11.2010	21.05.2010	13.01.2011	неразборчиво	2007 г. (срок годности истек)
Объем, л (или масса, кг)	5 л	6 л	5 л	6,5 л	10 л	5 л	7 л	5 л	5 л	2,5 кг
Цена, руб.	39-00	30-00	34-00	35-00	39-00	29-00	34-90	45-00	47-00	50-00
Место закупки	«О'Кей», Пулковское ш., 17/2	ЦФТ «Нарвский», ИП Волкова З. Н., Промышленная ул., 6	Садовый центр «Пулковский», Пулковское ш., 53	ОБИ, Пулковское ш., 21	ОБИ, Пулковское ш., 21	«О'Кей», Пулковское ш., 17/2	«О'Кей», Пулковское ш., 17/2	ЦФТ «Нарвский», ИП Волкова З. Н., Промышленная ул., 6	Садовый центр «Пулковский», Пулковское ш., 53	ЦФТ «Нарвский», ИП Афанасьев Ю. Ф., Промышленная ул., 6
Химические элементы										
Азот общий, мг/л Норма/результат	не менее 150 / 153,52	не менее 200 / 248,43	не менее 100 (мг/100 г) / 243,04 (мг/100 г)	180–240 (мг/100 г) / 64,9 (мг/100 г)	не менее 200 / 187,0	300±100 / 169,4	не менее 150 (мг/100 г) / 119,7 (мг/100 г)	300–550 (мг/кг) / 1019,5 (мг/кг)	180–320 / 342,5	250–300 / 131,1
Калий, мг/л Норма/результат	не менее 300 / 362,8	не менее 300 / 421,45	не менее 200 (мг/100 г) / 294,6 (мг/100 г)	200–400 (мг/100 г) / 150,4 (мг/100 г)	не менее 220 / 244,5	350±130 / 423,0	не менее 300 (мг/100 г) / 482,7 (мг/100 г)	450–850 (мг/кг) / 1456,5 (мг/кг)	350–650 / 490,5	250–300 / 132,3
Фосфор, мг/л Норма/результат	не менее 270 / 272,00	не менее 200 / 412	не менее 150 (мг/100 г) / 243,04 (мг/100 г)	160–200 (мг/100 г) / 71,05 (мг/100 г)	не менее 200 / 330,2	200±100 / 332,8	не менее 150 (мг/100 г) / 273,71 (мг/100 г)	300–550 (мг/кг) / 1041,3 (мг/кг)	350–650 / 858,7	300–400 / 119,85
Показатели качества										
Азот нитратный, мг/л Норма/результат	– / 89,40	– / 115,4	– / 167,70 (мг/100 г)	180–240 (мг/100 г) / 64,9 (мг/100 г)	– / 184,5	– / 139,7	– / 96,20 (мг/100 г)	– / 343,90 (мг/кг)	– / 220,0	– / 131,10
Аммиачный азот, мг/л Норма/результат	– / 64,12	– / 133,03	– / 42,73 (мг/100 г)	–	– / 2,5	– / 29,70	– / 23,51 (мг/100 г)	– / 675,64 (мг/кг)	– / 122,50	–
Влажность, % Норма/результат	– / 49,50	– / 63,80	не более 65% / 59,7	– / 65,50	не более 65% / 60,8	– / 57,4	не более 65% / 63,10	– / 62,50	– / 41,90	– / 64,00
Кислотность Норма/результат	6,00–6,50 / 6,95	не менее 5,50 / 5,72	6,00–7,00 / 6,80	5,50–6,50 / 6,04	5,50–6,50 / 4,49	5,00–6,50 / 6,50	не менее 5,50 / 6,62	5,50–6,50 / 5,30	5,60–6,30 / 6,09	5,50–6,09 / 6,09
Насыпная плотность, г/куб.см Норма/результат	– / 0,48	– / 0,4	–	–	– / 0,52	– / 0,32	–	–	– / 0,62	– / 0,51
Объем, л Норма/результат	5,00 / 5,00	6,00 / 6,00	5,00 / 5,00	6,50 / 6,04	10,00 / 10,00	5,00 / 5,00	7,00 / 7,00	5,00 / 5,00	5,00 / 5,00	2500 г / 2150 г
Соответствие информации на упаковке	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

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

ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ



МОРЕПРОДУКТЫ — источник здоровья и долголетия

Во многих странах мира основу питания людей составляют не хлеб или мясо, а блюда из морепродуктов, так как они быстрее готовятся, легче перевариваются и лучше усваиваются. Специалисты по питанию все чаще рекомендуют употреблять в пищу морепродукты.

В ЧЕМ ПОЛЬЗА?

Например, белок креветок особенно богат таурином. Эта аминокислота активно питает мышцы и сосуды, сохраняя их эластичность и поддерживая все время в тонусе. Вводя в свой рацион питания морепродукты, вы снижаете риски сердечно-сосудистых заболеваний. Ведь морепродукты содержат уникальные полиненасыщенные жирные кислоты омега-3 и омега-6. Попадая в организм, они снижают уровень вредного холестерина в крови.

Калорийность морепродуктов также поражает рекордно низкими цифрами – 70–85 килокалорий. В 100 граммах мидий всего 3 грамма жира, в креветках – 2, а в кальмарах и того меньше – 0,3 грамма. Для сравнения, в 100 граммах телятины 287 килокалорий. Польза креветок, крабов и других морепродуктов очевидна!

По сравнению с мясом дичи и домашних животных в морепродуктах гораздо меньше грубой соединительной ткани, а следовательно, мясо морских обитателей легче усваивается желудком, чем говядина или свинина. Если мясной белок организм перерабатывает примерно пять часов, то с белком даров моря он справляется в два раза быстрее.

ПРИРОДНЫЙ ИСТОЧНИК ЙОДА

Полезные свойства морепродуктов заключаются в огромном количестве дефицитного микроэлемента – йода. Он не вырабатывается организмом человека, а имеется лишь в некоторых продуктах. Но достаточно съесть 20–50 граммов крабов или креветок, и суточная норма йода вам обеспечена. А значит, есть «топливо» для работы щитовидной

железы и мозга. В Японии, стране с самой «морской» кухней мира, на миллион жителей приходится только один случай заболевания щитовидной железой. Вот что означает правильное здоровое питание! В отличие от искусственно йодированных продуктов (соли, молока, хлеба) йод из морепродуктов не улетучивается при первой же встрече с солнечными лучами и кислородом.

ЖИВИТЕ ДОЛГО И СЧАСТЛИВО!

Замечено, что народы, проживающие вблизи морей и океанов, более доброжелательны друг к другу, чем их собратья «из глубинки». Во многом этому способствует их рацион, основанный на дарах моря. Крепкая дружба витаминов группы В, РР, магния и меди объединяет практически все морепродукты. Это и есть главная формула уравновешенности и веселого нрава. А фосфор гарантирует полное и безоговорочное усвоение всех витаминов группы В. Также установлено, что морепродукты способствуют выработке «гормона страсти» тестостерона благодаря высокой концентрации цинка и селена. Возьмите одну порцию легкого салата из ракообразных и моллюсков – и вы сами это почувствуете.

Итак, польза от употребления креветок и других морепродуктов несомненна. Они богаты белками, жирами, витаминами и минеральными элементами, в числе которых фосфор, кальций, железо, медь, йод. Недаром в странах, где широко употребляются морепродукты, люди меньше болеют и дольше живут.

Анна ШЕВЕЛОВА

ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

Ритмы нашей жизни оставляют мало времени для забот о собственном здоровье. На помощь горожанам решили прийти технологи компании «Петрохлеб», которые разработали очередной полезный для здоровья продукт — хлеб «Петровский».



Медики рекомендуют «ПЕТРОВСКИЙ»

НИЧЕГО, КРОМЕ ПОЛЬЗЫ

Выпеченный из ржаной муки, хлеб «Петровский» содержит минимальное количество дрожжей. Зато в него щедро добавлены ржаное дробленое зерно, солод ржаной, ячменный солодовый экстракт, пшеничные отруби и семена подсолнечника.

Дробленое зерно ржи и пшеничные отруби – это биологически ценный пищевой продукт, богатый витаминами группы В и такими микроэлементами, как калий, железо, цинк, магний, марганец.

Дробленое зерно также является источником пищевых волокон – **клетчатки**. Известно, что клетчатка стимулирует перистальтику кишечника, оказывает положительное влияние на микрофлору, а также адсорбирует токсичные вещества и холестерин, способствуя их ускоренному выведению из организма. Установлена положительная роль клетчатки и в профилактике атеросклероза, желчнокаменной и гипертонической болезней.

Семена подсолнечника богаты фолиевой кислотой, которая участвует в процессах обмена веществ, в том числе в синтезе ДНК, отвечает за формирование клеток крови. Она необходима для формирования иммунитета, улучшает работу желудочно-кишечного тракта. Кроме того, семена подсолнечника содержат витамин Е, тиамин, магний и медь. Как источник витамина D семечки ценнее даже жира печени трески.

РЕКОМЕНДОВАНО ДИЕТОЛОГАМИ

В 100 граммах хлеба «Петровский» всего 191 килокалория, поэтому его смело могут включать в свой рацион даже те, кто тщательно следит за весом. Но главное – хлеб «Петровский», обогащенный цельнозерновой смесью, которая рекомендована Медицинской академией им. И. И. Мечникова для диетического и лечебного питания, поможет вашему организму адаптироваться к весне, восполнит недостающие витамины и нормализовал микрофлору кишечника.

С новинкой знакомились Олеся ПЕТРЕНКО



ДАЧНЫЙ ОТВЕТ

ВСЕСТОРОННЯЯ ПОМОЩЬ РАСТЕНИЯМ

Среди садоводов-любителей и профессиональных цветоводов заслуженным уважением пользуется продукция Северо-Западной торфяной компании – серия почвогрунтов «Скорая помощь».

Она включает в себя: почвогрунты, жидкие удобрения, дренаж и защитные ведерки для корневой системы. Словом, все, что необходимо для оказания всесторонней помощи комнатным, оранжерейным, садовым, цветочным и декоративно-лиственным растениям, а также овощным и плодовым культурам.

ПРАВИЛА ПЕРЕСАДКИ

Любой цветок – это женское начало, стремящееся к красоте и гармонии. И, как и любая женщина, цветок хочет встретить приход весеннего тепла во всеоружии.

Как правило, за зиму наши зеленые любимцы растрачивают жизненную энергию. Решение проблемы – пересадка. Татьяна Коломицына рекомендует сначала выбрать новый контейнер (горшок). По размеру он должен быть больше предыдущего места обитания цветка. Дренажное отверстие укрывается таким образом, чтобы создать воздушное пространство, лучше всего для этого подходят обычные керамические черепки.

Далее засыпаем в контейнер керамзитовый дренаж «Скорая помощь». Следом добавляем плодородный грунт, предназначенный для конкретного вида растения. Серия «Скорая помощь» включает в себя широкий ассортимент спе-

Весна цветами красна!

В доме Татьяны КОЛОМИЦЫНОЙ постоянное буйство красок и зелени. Опытный агроном, она создала уникальную коллекцию самых разнообразных комнатных и декоративно-лиственных растений. Многие садоводы, надеясь получить подобный результат, обращаются к ней за консультацией. Татьяна Михайловна с удовольствием делится секретами по выращиванию и уходу за зелеными питомцами. Цветовод обращает внимание, что на результат влияют не только благоприятные климатические условия (для каждого сорта разрабатывается индивидуальный режим полива, освещения), но и грунт, в котором произрастают любимые цветы.

циализированных многофункциональных почвогрунтов.

Во избежание повреждения корней перед извлечением растения из старого контейнера его нужно хорошо пролить. Прежде чем переместить зеленого питомца в новый цветочный горшок, необходимо проследить за его корневую систему. Загнившие и поврежденные корни следует обрезать, а также избавиться от желтой и жухлой листвы.

Итак, мы установили растение в горшке, расправили корни. Далее обсыпаем его почвогрунтом по краям. После завершения этой операции цветок нужно полить, чтобы грунт осел. Постарайтесь поместить своего любимца в кон-

тейнер так, чтобы его корневая шейка находилась на 2–3 см ниже краев горшка. Так вам удобнее будет поливать растение и разрыхлять почву.

Напоминаю, что после пересадки цветку нужно обеспечить максимально комфортные условия. Но в течение 18–20 дней ни в коем случае не подкармливать, только поливать! Спустя три недели можно смело осуществлять подкормку. Опять же необходимые удобрения вы найдете в серии «Скорая помощь».

Если вы решили, что нужно провести деление вашего зеленого питомца, следуйте этому же алгоритму. При этом постарайтесь укоротить наземную часть растения

и удалить лишние побеги, оставив самые сильные.

ПРОДЛИТЕ СЕБЕ ПРАЗДНИК!

Наверняка после 8 Марта у многих петербурженок на подоконниках появились миниатюрные горшочки с благоухающими гиацинтами, пестрыми тюльпанами и брызжащими солнцем нарциссами, что с любовью подарили мужчины. Как правило, своим цветением эти луковичные растения радуют прекрасную половину человечества не более двух недель. Но, увы, после того как «подарки» увянут, большинство женщин предпочитают от них избавиться. Надеемся, вы еще не успели этого сделать!

Татьяна Коломицына рекомендует сохранить цветочные луковички до конца сентября, чтобы потом высадить их в открытый грунт. Если же вас одарили фиалкой, настурцией, фуксией или, на худой конец, кактусом, сполна наслаждайтесь порой их цветения.

А после того как листва пожухнет, пересадите растения в удобные цветочные контейнеры, используя продукцию серии «Скорая помощь». Это поможет цветам набраться сил и в положенный срок вновь радовать вас своим ароматом и красотой.

В садовых премудростях разбиралась Ирина ОСТРОВСКАЯ



МЯСНОЙ РЯД

**МЯСНЫЕ ИЗЫСКИ
БЕЗ ЛИШНЕГО ВПРЫСКА**

Для приготовления мясных деликатесов отбираются лучшие куски мяса из цельномышечной ткани. (Из других частей вкусной буженины или корейки просто не приготовить). Затем начинается самый трудоемкий этап подготовки мяса – пропитка соевым раствором и специями. Существует два способа засолки: замачивание и шприцевание.

Второй вариант наиболее технологичный и быстрый. Но, как замечают технологи ЗАО «Мясокомбинат «Санкт-Петербург», не все производители, используя этот метод, учитывают интересы потребителей.

Дело в том, что в России шприцевание не нормируется, и поэтому зачастую технологи «ставят солевые уколы» не только для улучшения вкусовых качеств будущего мясного деликатеса, но и для увеличения веса продукта. Чрезмерное шприцевание приводит к потере товарного вида мясного изделия: оно начинает течь, отдавая лишнюю влагу, образуется желеобразная масса, снижается питательная ценность продукта. Иногда массовая доля соляного раствора в мясе может достигать до 40%!

Европейская норма содержания рассола составляет 10–15% от массовой доли цельного куска мяса. Более того, закон требует от производителей выносить информацию о количестве рассола на упаковку.

Определить, насколько честно сработали технологи, довольно просто. Технологи ЗАО «Мясокомбинат «Санкт-Петербург» рекомендуют в первую очередь обращать внимание на внешний вид деликатеса. Он не должен быть мокрым, скользким, и тем более на нем не может быть отложений в виде желе, а при надавливании не должно оставаться вмятин.

Рыба — вода, ягода — трава, только мясо — еда!



...В разных вариациях эта пословица существует у многих народов, отдающих дань уважения мясу. Кулинарная история приготовления мясных деликатесов насчитывает не одно тысячелетие. Китайцы издавна готовили вяленое мясо, египтяне придавали мясу особый вкус с помощью семян, индийцы маринуют его со специями, народы средиземноморских стран готовили ветчину из просоленного вяленого мяса. С далеких времен технология изготовления мясных деликатесов практически не изменилась. Все по-прежнему начинается с сырья, от качества которого напрямую зависит конечный продукт.



Черный и красный перец в сочетании с чесноком придают ей пикантность и насыщенность.

Популярная шинка приготавливается из постных кусков внутренней части свиного окорока. Обжаривают шинку в горячем дыму, что придает деликатесу особо аппетитный вид, следом варят на пару для сохранения нежности и сочности продукта.

Окорок, часто в обиходе именуемый ветчиной, также подлежит варке или запеканию. А особый «аромат ветчинности» достигается в результате копчения, в ходе которого на окороке образуется ярко-золотистая корочка, позволяющая сохранить сочность мяса.

Шейка, как видно из названия, делается из шейной части свиной туши. Перед копчением мясо натирают солью и чесноком с перцем. Готовый продукт имеет овально удлинненную

форму, сухую поверхность, мягкую консистенцию и приятный вкус.

**ПРОФЕССИОНАЛАМ
— ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**

Приготовить мясные деликатесы можно и дома, но на обычной кухне вряд ли будет стоять профессиональное оборудование, гарантирующее равномерное пропекание и копчение мяса.

В цехах «Мясокомбината «Санкт-Петербург» установлены немецкие термокамеры и копиль-

ни. Специалисты компании регулярно проходят стажировку в Германии, повышая свою квалификацию, что позволяет использовать передовой опыт в приготовлении деликатесных блюд из мяса.

**БУК — ГЛАВНЫЙ СЕКРЕТ
КОПЧЕНИЯ**

Один из секретов получения особого золотистого цвета и сладковатого вкуса мясных копченостей от ЗАО «Мясокомбинат «Санкт-Петербург» — использование буквой стружки. Технологи поясняют, что другие лиственные и тем более хвойные породы деревьев не могут соревноваться с благородным букком. Первые — слишком сладки и не дают янтарного цвета, а сосна и ель — отдают горчинкой. И только благодаря буку мясные деликатесы обретают классический цвет, аромат и вкус!

Деликатесы смаковала
Дарья ДЕДОВА



ПРО ЗАПАС

Тушенка... «специального назначения»

ВСЯ СИЛА — В МЯСЕ!

Декан факультета пищевых технологий Санкт-Петербургского государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий Александр ИШЕВСКИЙ поясняет, что ряд незаменимых аминокислот не синтезируются в нашем организме самостоятельно. И сколько бы мы не налегали на растительные белки, в том числе соевые, восполнить аминокислотный пробел не удастся.

Мясной белок ценен еще тем, что он усваивается практически без остатка — на 95–97%, в то время как его растительные аналоги — максимум на 27–30% (остальное выходит из организма естественным путем в виде шлаков).

Так стоит ли покупать более дешевые мясорастительные продукты? Если хорошенько посчитать, то питательная ценность одной банки качественной мясной тушенки окажется равной целым трем растительным аналогам, которые сейчас активно продвигаются на рынке.

**ВКУСНО, ПИТАТЕЛЬНО
И СОВЕРШЕННО НЕ СЕКРЕТНО**

Те, кто служил в армии, помнят, какая была там тушенка! Настоящий деликатес. Даже в период кризиса Министерству обороны и в голову не приходило закупать для Вооруженных Сил консервы с соевым белком. Только настоящее мясо! Ведь кто не кормит свою армию, будет вынужден кормить чужую.

Сегодня на смену продовольственным пайкам в армию пришли индивидуальные рационы питания (ИРП). Это компактные пластиковые контейнеры с набором продуктов, необходимых для питания бойца в течение суток. ИРП прошли испытания в войсках специального назначения, в том числе в горячих точках, после чего были приняты на вооружение не только в ар-



Ученые установили, что из двух десятков аминокислот, необходимых для нормального функционирования организма, восемь поступают к человеку только с мясной пищей. Таким образом, без мяса питание человека не может быть полноценным, особенно если его деятельность сопряжена с работой в экстремальных условиях, повышенными физическими, температурными и иными нагрузками.



мии, но и в других силовых ведомствах, а также в МЧС.

Основу ИРП составляют старые добрые консервы — тушенка, каши и мясные фарши. Но и они претерпели инновационные изменения, точнее их упаковка: на смену жестяной или алюминиевой банке пришла ламистерная упаковка.

МИСТЕР ЛАМИСТЕР

Ламистер — экологически чистый композиционный материал, представляющий собой

алюминиевую фольгу, лакированную с одной стороны и ламинированную полипропиленовой пленкой с другой.

Ламистерную банку легко вскрыть без консервного ножа, она компактна и легка (в 5 раз легче жестяной и в 1,5 — алюминиевой тары). При деформации ламистерная упаковка сохраняет свою герметичность. Кроме того, она обладает повышенной коррозионной стойкостью и полностью сохраняет вкус продукта при длительных сроках хранения

Безусловно, такая тушенка была бы желанной гостьей и на гражданке. Именно поэтому известная петербуржцам компания «Консервпром», осуществляющая поставки мясных консервов в банке из ламистера для нужд силовых ведомств, начала их продажу в розничной торговле.

Плоская ламистерная упаковка тушенки «Консервпром» объемом 250 грамм легко помещается в рюкзаке, сумке и даже в кармане, из нее удобнее есть (в условиях отсутствия посуды), чем из традиционной банки. Ламистерная упаковка легко утилизируется после употребления консервов.

Практичность и удобство порционной тушенки «Консервпром» в ламистерной упаковке уже по достоинству оценили не только российские военные, но и туристы, охотники, рыболовы. На очереди обычные домохозяйки, ведь тушенку в ламистерной упаковке можно разогревать не только на костре, но и в микроволновой печи.

ПРЯМЫЕ ПОСТАВКИ ИЗ ИНТЕРНЕТА

Сегодня настоящую армейскую тушенку от «Консервпрома» можно приобрести в интернет-магазине, широко известном у рыбаков, охотников и туристов: www.konserv-trade.ru. В скором времени новинка появится и на полках торговых сетей. Специалисты «Консервпрома» уверены, что оценив все достоинства продукта, вы захотите создать свой домашний «госрезерв», ведь уже совсем скоро наступит дачный сезон, пора походов и активного отдыха на природе.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

Только натуральные продукты

СНЕЖОК®

Продукция сертифицирована

ООО ТД "Лактис",
Великий Новгород, пр. А.Корсунова, 12Б,
т. (8162) 557-620, 557-605, 62-71-89.
Представительство в Санкт-Петербурге:
ул. Предпортовая, д. 3, т. (812) 495-64-20.
www.lactis.ru

Изготовитель
Лактис

НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА®

ВКУС НАШИХ ПОБЕД

ВМЕСТЕ
С ЛЮБИМОЙ КОМАНДОЙ!

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ КОРЗИНА

Овощные дары России

ОАО БЕЛГОРОДСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Garnetto

Деловые ОВОЩИ

Горошек зеленый

Кукуруза сахарная

Фасоль белая в томатном соусе

Зеленый горошек

Фасоль красная в томатном соусе

Фасоль белая натуральная

Фасоль красная натуральная

Шампиньоны целые

Шампиньоны резаные

Лобио

Отправляясь в продуктовый магазин за покупками, мы примерно представляем себе, что хотим купить. Практически каждый потребитель всегда держит в голове список тех торговых марок, которым доверяет. Если говорить об овощных консервах, то сегодня у петербуржцев все большую популярность приобретает торговая марка «БЕЛГОРОДСКИЕ ОВОЩИ».

Во-первых, вкусовые качества консервированной кукурузы, горошка, фасоли и грибов ничуть не уступают раскрученным зарубежным аналогам. Во-вторых, они существенно дешевле иностранных консервов. В-третьих, вся продукция ТМ «Белгородские овощи» производится на современном оборудовании и в строгом соответствии с российскими стандартами.

Овощные консервы ТМ «Белгородские овощи» пользуются спросом независимо от времени года. Обычно им находят применение при приготовлении всевозможных салатов, особенно весной. Ведь до нового урожая овощей и фруктов еще далеко, а восполнить недостаток витаминов просто необходимо. Кроме того, консервированные овощи незаменимы для тех, кто соблюдает пост либо просто следит за своим здоровьем.

РЕЦЕПТ «ПК»

Вы можете побаловать себя фруктовым салатом «Кукурузный». На 3–4 порции вам понадобятся: банка консервированной кукурузы ТМ «Белгородские овощи», большое кисло-сладкое яблоко, два мандарина, горсть очищенных грецких орехов и стаканчик нежирного сладкого йогурта. Приготовление: фрукты порезать, добавить кукурузу и орехи, заправить йогуртом. Украшать можно взбитыми сливками и веточкой свежей мяты. Приятного аппетита!

МЯСО В ПОСТ
ЗАМЕНИТ ФАСОЛЬ

Ее диетологи внесли в список десяти самых полезных для здоровья продуктов. В фасоли содержатся практически все минералы и вещества, необходимые для нормальной жизнедеятельности организма. Фасоль богата железом, наличие которого способствует образованию эритроцитов, притоку кислорода к клеткам, повышает сопротивляемость организма к инфекциям. Белки, входящие в состав фасоли, по содержанию ряда незаменимых аминокислот (цистин, лизин, метионин, триптофан и другие) сходны с белками мяса. А потому в пост фасоль просто незаменима на столе.

Консервированную фасоль ТМ «Белгородские овощи» можно использовать как в качестве гарнира, так и в качестве основного блюда, варить из нее супы и готовить разнообразные салаты.

МОЛОЧНАЯ ЗРЕЛОСТЬ
ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Консервированный горошек ТМ «Белгородские овощи» вырабатывается из молодых зерен специальных сортов в их так называемой молочной стадии зрелости, когда зерна горошка особенно нежны и наиболее богаты сахаром и витаминами. Зеленый горошек является легкой незатейливой закуской, которая хороша и как самостоятельный гарнир, и как дополнение к супам и салатам. В каждой банке этих консервов не менее

65% зерен, остальное, как вы понимаете, – рассол. Кулинары рекомендуют использовать его при варке щей, борщей и других первых блюд, так как рассол содержит полезный сахар и витамины.

Еще одним достоинством горошка является высокое содержание в нем пищевых волокон. Именно поэтому горошек относится к продуктам с низким гликемическим индексом (показатель, который указывает степень повышения уровня сахара крови после пищевой нагрузки) и полезен людям, страдающим сахарным диабетом, непереносимостью глюкозы, ожирением.

НА ДЕСЕРТ —
САХАРНАЯ КУКУРУЗА

Сахарная кукуруза ТМ «Белгородские овощи» обладает повышенными потребительскими качествами, так как для консервации используются только свежие зерна или початки молочно-восковой спелости. Биохимические исследования показали, что в этом случае зерна кукурузы сохраняют все минеральные элементы: калий, кальций, магний и фосфор, а также витамины группы В, РР и каротин.

Сегодня консервированная кукуруза в основном используется для приготовления салатов. При этом вкусовые и кулинарные свойства злака позволяют использовать кукурузу гораздо шире, включая ее в соусы, запеканки и пироги, используя в качестве гарнира, в супах и даже десертных блюдах.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Этот печальный факт в очередной раз установила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», закупив в розничной торговой сети образцы сливочного масла, изготовленного, как было указано на этикетках, по ГОСТ Р 52253-2004. Образцы разных изготовителей были отправлены на исследования в испытательную лабораторию ФГУ «Тест—С.—Петербург».

РЭП ПОДВЕЛА ВЛАГА

Образец масла сладко-сливочного с массовой долей жира 82,5% производства ЗАО «Росэкспропром» был признан не соответствующим ГОСТ Р 52253-2004 по двум физико-химическим показателям. Массовая доля влаги у образца превышала верхнюю границу нормы на 3,5%, а массовая доля жира не дотянула до гостовских нормативов 2,2%. Такие промахи никак не сказались на вкусе, запахе и внешнем виде масла, что полностью соответствовало нормативной документации. А главное, жировая фаза продукта содержала только молочный жир коровьего молока.

КЛЮЧЕВОЙ ПОКАЗАТЕЛЬ

Как поясняют специалисты испытательной лаборатории ФГУ «Тест—С.—Петербург», идентификация жировой основы является ключевым показателем при определении подлинности сливочного масла. И в Техническом регламенте на молоко и молочную продукцию, и в ГОСТах на сливочное масло сказано однозначно: жировая фаза продукта должна содержать 100% молочного жира

Наши предки наверняка и представить себе не могли, что кашу маслом все-таки испортить можно, да еще как! Ведь в старину масло делалось традиционным способом из коровьего молока, а сегодня каждый второй изготовитель норвит вместо молочного жира использовать при производстве сливочного масла растительные жиры, в т. ч. пальмовое и кокосовое масло.

Каждая вторая пачка сливочного масла — подделка!

коровьего молока. Любые другие смеси жиров автоматически переводят сливочное масло в разряд фальсификата! Результаты нынешней экспертизы шокируют — 50% исследованных образцов сливочного масла оказались подделкой!

МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН...

Образец масла сливочного традиционного с массовой долей жира 82,5% производства ООО «Трактор Алтай» (г. Москва) не содержал молочного жира вовсе. В жировой фазе продукта обнаружена лишь смесь жиров немолочного происхождения, в том числе пальмового и кокосового масел.

Такой состав не замедлил сказаться на органолептических показателях продукта. Вкус и запах оказались нехарактерными для сливочного масла. Массовая доля жира была занижена на 20% (!), а массовая доля влаги превышена вдвое! Единственным преимуществом фальсифицированного образца от ООО «Трактор Алтай» была его цена. В универсаме «Семья» на ул. Маршала Говорова, 14, пачка этого «сливочного масла» стоила всего 30 руб. 90 коп. В то время как средняя стоимость сливочного масла составляет 55–60 руб. за 200-граммовую пачку.

Напомним, что сливочное масло от компании «Трактор Алтай» было также забраковано лабораторией

«Тест—С.—Петербург» и в прошлом году по тем же отягчающим основаниям: в связи с полным отсутствием молочного жира.

СДЕЛАНО С НЕЛЮБОВЬЮ

Образец сливочного масла производства московской компании «ЛАВ ПРОДУКТ» специалисты испытательной лаборатории забраковали и по органолептике, и по показателю «идентификация жировой основы». В жировой фазе продукта содержалось лишь 15% молочного жира коровьего молока вместо 100%. Вот и подумай, это как же надо «любить» своего покупателя, чтобы продавать ему фальсифицированное масло да еще по 44 руб. 90 коп. за пачку!

Добавим, что польза пальмового масла, которое используется в большинстве случаев производителями в качестве замены молочного жира, весьма сомнительна. Во-первых, оно содержит большое количество насыщенных жирных кислот, чрезмерное потребление которых приводит к многим сердечно-сосудистым заболеваниям. Во-вторых, из-за высокой температуры плавления «пальма» не усваивается организмом, оседая на стенках сосудов, что ведет к раннему атеросклерозу.

ТО ЛИ МАСЛО, ТО ЛИ СПРЕД

Образец масла «Ленинград» от петербургской компании «Версия»

не соответствовал ГОСТ Р 52253-2004 сразу по нескольким показателям. Массовая доля влаги завышена, массовая доля жира занижена. Консистенция сливочного масла оказалась недостаточно плотной, имеется наличие постороннего запаха. Жировая фаза продукта содержит всего 52% молочного жира вместо 100%. Вердикт специалистов однозначен: перед нами фальсификат. Правда, цена продукта тянет на полноценное сливочное масло — одна пачка стоит ни много ни мало 58 руб. 90 коп.

Образец масла сливочного «Вологодка» из Московской области стоит 49 руб. 90 коп. за 180-граммовую пачку, но при этом в жировой фазе продукта содержится только 83,4% молочного жира. Изготовитель решил схитрить, но слегка кисловатый вкус и слабощершавый запах не смог ввести в заблуждение экспертов ФГУ «Тест—С.—Петербург», которые поставили «неуд» образцу от ООО «Производственный комбинат Ильинское-95».

МАСЛО КОРОВЬЕ, КУШАЙ НА ЗДОРОВЬЕ!

В сливочном масле есть жирные кислоты, белки, углеводы, витамины А, D, E, PP, витамины группы В, железо, кальций, калий, магний, фосфор, натрий, медь, марганец, цинк. Все эти микроэлементы являются жирорастворимыми, и лучше всего организм их усваивает именно

с помощью натуральных жиров сливочного масла.

Минимальная суточная норма потребления масла — 10 г, но можно съедать до 30 г. А вот какое именно масло выбрать, решать вам, дорогие читатели.

Нельзя не заметить, что среди образцов, с честью выдержавших испытания, финское масло оказалось самым дешевым — 55 руб. 90 коп. за 200-граммовую пачку. Отечественные аналоги значительно дороже: продукция «Лактис» продавалась по 64 руб. 89 коп. за пачку, а масло производства Гатчинского молокозавода — и вовсе по 82 руб. 50 коп. Поддерживать российского производителя или поднимать экономику страны Suomi, решать вам, уважаемые покупатели.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФГУ «Тест—С.—Петербург» и лично его директора Владимира Окрепилова.

При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года № 300-рп

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА СЛИВОЧНОГО ГОСТ Р 52253-2004



Наименование изделия	Масло сливочное «Сударыня» с м.д. жира 82,5%	Масло сливочное крестьянское с м.д. жира 72,5%	Масло сливочное «FIN» с м.д. жира 79%	Масло сливочное с м.д. жира 82,5%	Масло сливочное «Вологодка» с м.д. жира 72,5%	Масло сливочное традиционное с м.д. жира 82,5%	Масло традиционное сливочное с м.д. жира 82,5%	Масло сладко-сливочное с м.д. жира 82,5%
Производитель	ОАО «Гатчинский молочный завод», Лен. обл., Гатчина	ЗАО «Лактис», г. В. Новгород	АО «Валио Сейняоки Османкату», Финляндия	ЗАО «Росэкспропром», СПб	ООО «Производственный комбинат Ильинская 95», Московская обл.	ООО «Трактор Алтай», Москва	ООО «ЛАВ ПРОДУКТ», Москва	ООО «Версия», СПб
Дата изготовления	27.01.2011	01.02.2011	21.01.2011	01.02.2011	18.01.2011	03.02.2011	01.02.2011	21.01.2011
Масса, г	200	200	200	185	180	200	200	200
Цена, руб.	82-50	64-89	55-90	58-90	49-90	30-90	44-90	58-90
Место закупки	«Питерское», ул. Казакова, 1	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10
Нормативный документ	№ 163-ФЗ от 22.07.2010, ГОСТ Р 52253-2004	№ 163-ФЗ от 22.07.2010, ГОСТ Р 52253-2004	№ 163-ФЗ от 22.07.2010	№ 163-ФЗ от 22.07.2010, ГОСТ Р 52253-2004	№ 163-ФЗ от 22.07.2010, ГОСТ Р 52253-2004	№ 163-ФЗ от 22.07.2010, ГОСТ Р 52253-2004	№ 163-ФЗ от 22.07.2010, ГОСТ Р 52253-2004	№ 163-ФЗ от 22.07.2010, ГОСТ Р 52253-2004
Маркировка (№88-ФЗ, ГОСТ Р 51074-2003, ГОСТ Р 52969-2008)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Органолептические показатели по НД	Вкус и запах: выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; допускаются слабощершавый привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, расплавленного масла, кислородный. Консистенция и внешний вид: консистенция плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе слабоблестящая, сухая на вид. Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный.							
Вкус и запах фактически	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	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	Слабощершавый, вкус — слегка кисловатый, невыраженный сливочный привкус пастеризации.	Вкус и запах: невыраженные, не характерные для сливочного масла, вкус сладковатый	Невыраженный сливочный вкус и привкус пастеризации	Запах: 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, однородный, равномерный	Светло-желтый, однородный, равномерный	Светло-желтый, однородный, равномерный
Консистенция фактически	Плотная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Однородная, пластичная, недостаточно плотная, на срезе слабоблестящая, сухая на вид поверхность	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе слабоблестящая, сухая на вид	Плотная, пластичная, однородная, на срезе матовая	Плотная, недостаточно однородная, с наличием небольших пустот, пластичная, на срезе слабоблестящая, с наличием единичных капелек влаги.	Недостаточно плотная и пластичная, на срезе слабоблестящая, сухая на вид поверхность
Массовая доля жира, по НД, %	50,0–85,0 (№163-ФЗ) от 80,0 до 85,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	50,0–85,0 (№163-ФЗ) не менее 72,5 (ГОСТ Р 52253-2004)	50,0–85,0 (№163-ФЗ)	50,0–85,0 (№163-ФЗ) от 80,0 до 85,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	50,0–85,0 (№163-ФЗ) от 50,0 до 79,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	50,0–85,0 (№163-ФЗ) не менее 82,5 (ГОСТ Р 52253-2004)	50,0–85,0 (№163-ФЗ) не менее 82,5 (ГОСТ Р 52253-2004)	50,0–85,0 (№163-ФЗ) от 50,0 до 79,0 (ГОСТ Р 52253-2004)
Массовая доля жира, фактич., %	82,5±1,0	72,5±1,0	80,2±1,0	76,8±1,0	75,1±1,0	62,7±1,0	82,4±1,0	76,9±1,0
Масс. доля влаги по НД, %	14,0–46,0 (№ 163-ФЗ) от 18,5 до 14,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	14,0–46,0 (№ 163-ФЗ) не более 25,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	14,0–46,0 (№ 163-ФЗ)	14,0–46,0 (№ 163-ФЗ) от 18,5 до 14,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	14,0–46,0 (№ 163-ФЗ) от 46,0 до 19,5 (ГОСТ Р 52253-2004)	14,0–46,0 (№ 163-ФЗ) не более 16,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	14,0–46,0 (№ 163-ФЗ) не более 16 (ГОСТ Р 52253-2004)	14,0–46,0 (№ 163-ФЗ) от 18,5 до 14,0 (ГОСТ Р 52253-2004)
Масс. доля влаги, %, фактич.	18,5±0,3	25,0±0,3	18,6±0,3	22,1±0,3	22,3±0,3	33,3±0,3	15,5±0,3	22,0±0,3
Кислотность жировой фазы, °К. Норма: не более 4,0 (№163-ФЗ от 22.07.2010); не более 2,5 (ГОСТ Р 52253-2004).	2,5±0,1	1,6±0,1	0,9±0,1	1,5±0,1	2,6±0,1	0,6±0,1	0,8±0,1	1,5±0,1
Титруемая кислотность, град. Т Норма: не более 30,0 (№ 163-ФЗ) не более 26,0 (ГОСТ Р 52253-2004)	19,0±0,5	15,8±0,5	44,0±0,5	16,5±0,5	21,0±0,5	15,8±0,5	15,0±0,5	20,5±0,5
Идентификация жир. основы, НД	Жировая фаза в масле должна содержать только молочный жир коровьего молока							
Идентификация жировой основы фактически	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 молочного жира и жиров немолочного происхождения. Содержание молочного жира в жировой фазе составляет (83,4±12,5)%.	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения (в том числе пальмовое и кокосовое масла). Молочный жир не обнаружен.	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения и молочный жир. Содержание молочного жира в жировой фазе составляет (15±3)%.	Жировая фаза продукта содержит смесь молочного жира и жиров немолочного происхождения. Содержание молочного жира в жировой фазе составляет (52±8)%.
Соответствие показателям качества (ГОСТ)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат

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

ПТИЦПРОМ

ЛУЧШИЕ В ОТРАСЛИ

За годы своего существования ровесник российского продовольственного рынка мега-проект «Продэкспо» сыграл важную роль в процессе формирования и развития продовольственного сектора российской экономики. Шестнадцать тематических разделов выставки «Продэкспо» отразили весь спектр как отечественных, так и зарубежных продуктов питания и напитков.

На площади свыше 80 000 кв. м свою продукцию представили более 1800 компаний – отечественные и иностранные лидеры продовольственной отрасли. Участниками смотра стали фирмы и организации из 57 стран мира, что подчеркивает международный статус выставки. Свыше 60% площадей заняли российские предприятия.

В работе «Продэкспо» приняла участие и группа компаний «Рубеж» – один из лидеров российского рынка мяса, в т. ч. мяса птицы. На конкурс «Лучший продукт года», который в течение многих лет является одним из главных мероприятий выставки «Продэкспо» и значимым событием для российской пищевой отрасли, группа компаний «Рубеж» представила несколько видов своих изделий под брендом «Важная птица».

В номинации «Продукты из мяса птицы и яйцепродукты» вся линейка «Важная птица» (тушка, окорочок, крылышко и филе) стала лауреатом конкурса и была награждена золотой медалью.

На решение авторитетного жюри, в состав которого вошли представители отраслевых институтов и ассоциаций, повлияли потребительские свойства «Важной птицы» – технология приготовления и обработки, а также нежный и оригинальный вкус. Ведь на суд жюри были представлены не только охлажденные полуфабрикаты, но и блюда, приготовленные из них по оригинальным рецептам.

«Важная птица» еще и золотая!

ПРОДУКЦИЯ ГРУППЫ КОМПАНИЙ «РУБЕЖ» ПОЛУЧИЛА ВЫСОКУЮ ОЦЕНКУ МЕЖДУНАРОДНОЙ ВЫСТАВКИ «ПРОДЭКСПО»



ПОЧЕМУ ИМЕННО «ВАЖНАЯ ПТИЦА»?

Мясо птицы – очень полезный продукт, но при условии, что птицу кормили экологически благополучными кормами, зерном, не стимулировали гормонами и химическими добавками.

Крупные предприятия, серьезно занимающиеся птицеводством, обычно имеют собственную кормовую базу. Петербургская Группа компаний «Рубеж» – одно из них.

Компания восстановила и модернизировала не только птицефабрики в Псковской и Новгородской областях, но и инкубаторы для получения молодняка, а также комбикормовый завод. Таким образом, создав замкнутый цикл по выращиванию птицы, компания всецело отвечает за качество произведенной продукции.

Технологи компании специально разработали несколько рационов питания для вскармливания цыплят в зависимости от возраста. В первые дни жизни птицы ей начинают давать так называемый стартер, потом переходят на ростовой комбикорм, а на поздних стадиях – финишный, для интенсивного роста. Рацион питания птицы полностью исключает антибиотики и искусственные добавки.

С ПОЛЬЗОЙ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

В курице в большей степени, чем в других видах мяса, представлены полиненасыщенные жирные кислоты, благодаря чему она не только хорошо усваивается организмом, но и способствует профилактике ишемии, инфаркта миокарда, инсульта, гипертонии, а также поддерживает нормальный уровень обмена веществ и повышает иммунитет.

Куриное мясо содержит больше белков, чем любой другой вид животного мяса, при этом содержание в нем жиров не превышает 10 процентов. Содержащиеся в большом количестве витамины группы В принимают участие в регуляции белкового, углеводного и жирового обменов, поддерживают здоровье кожи и ногтей, повышают устойчивость организма к воздействию неблагоприятных факторов внешней среды.

В диетическом мясе курицы содержится большое количество железа (причем в легкоусвояемой форме), серы, фосфора, селена, кальция, магния и меди.

Продукт практически универсален: поможет нормализовать работу желудка как при высокой, так и при пониженной кислотности. Мягкие,

нежные волокна мяса играют роль буфера, притягивающего на себя излишнюю кислоту при гастритах, синдроме раздраженного желудка, язвенной болезни двенадцатиперстной кишки.

Куриный бульон, содержащий экстрактивные вещества, заставит «ленивый» желудок работать. Поскольку мясо птицы является одним из самых легких для переваривания, оно является важным компонентом диетического питания при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, сахарном диабете, ожирении.

Большое значение имеет и способ кулинарной обработки. Рубленое мясо легче переваривается желудком, чем целый кусок, поэтому в лечебных диетах рекомендуют употреблять блюда из фарша. Отварная, паровая курочка содержит меньше калорий, чем тушеная, жареная или копченая. Широчайший ассортимент разнообразных вкусных блюд, которые можно приготовить из курицы, исключает возможность «приедания». Диетологи считают, что куриное мясо необходимо употреблять 2–3 раза в неделю, а тем, кто ведет активный образ жизни, – еще чаще.

Куриное мясо, несмотря на высокое содержание белка, самое низкокалорийное. Но главное – для употребления куриного мяса не выявлено противопоказаний!

Спрашивайте куриное филе и другие продукты с логотипом «Важная птица» в гипермаркетах и магазинах города!

Алиса САВЕЛЬЕВА



БЭНТО
РОЛЛЫ
СУШИ

640 22 40

WWW.ROBINBOBIN.COM

ресторанное качество
по доступной цене