

В НОМЕРЕ:

2 РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ



СВИНИНА,
ГОВЯДИНА
И СУХОЕ
МОЛОКО
ЗАДЕРЖАНЫ
В ПОРТУ

3 ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

ЕСЛИ ЧЕК НЕ СОХРАНИЛСЯ...



4 ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!

«ВКУСНОГРАД»
ОТМЕТИЛ ЮБИЛЕЙ



15 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ФИРМЫ-
ОДНОДНЕВКИ
ТРАВЯТ
АВТОМОБИЛИСТОВ
МЕТАНОЛОМ



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»
стр. 11

САЛАТ С «СЮРПРИЗОМ»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей
«Общественный контроль»: во всех рыбных салатах, закупленных
для экспертизы в магазинах города, обнаружена кишечная палочка.

В НОМЕРЕ:

МАРИНАДЫ И СОЛЕНЬЯ —
НЕТ ЛУЧШЕ УГОШЕНЬЯ!



СТРАНА «ТЫСЯЧА ОЗЁР»
ДАЕТ ТЕБЕ ШАНС



ПИНТА МОРОЖЕНОГО
ОТ ДЕДА МОРОЗА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КЛЕТЧАТКА В КОЛБАСЕ — ТРЕНД СЕЗОНА

Несмотря на давление отдельных изготовителей колбас и сосисок, предпочитающих экономить на качественном сырье и грубо нарушающих требования ГОСТ Р «Общественный контроль» в очередной раз проверил качество вареных колбас «Докторская» и «Молочная», представленных в розничной торговой сети Санкт-Петербурга.

Результаты проверки оказались несколько лучше прошлогодних: тогда лабораторный контроль не смогли пройти 70% образцов. В этом году нарушителем государственного стандарта был признан лишь каждый второй образец вареной колбасы.

Однако для ликования причин нет: размах фальсификации и обмана потребителей все равно впечатляет. В колбасу по ГОСТу, в составе которой, кроме говядины, свинины, молока, яичного порошка, соли и специй, ничего больше быть не может, изготовители умудряются добавлять крахмал, влагоудерживающие агенты, например каррагинан, загуститель камедь, сою, а теперь еще и пищевые волокна — тренд сезона.

В «Докторской» и «Молочной» нашли сою, каррагинан и растительные волокна

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 50% вареных колбас «Докторская» и «Молочная» не соответствуют ГОСТ Р 52196-2003.

Если раньше в колбасу чаще всего добавляли сою, то теперь ее добавлять стало невыгодно: цена кусается. Вместо сои стали использовать другие наполнители, например растительные волокна — клетчатку. Ее получают из моркови, свеклы, лимона, овса и пшеницы. Благодаря капиллярной структуре клетчатка обладает высокой гигроскопичностью, лучше связывает воду и увеличивает массу колбасных изделий.

ГОСТОМ И НЕ ПАХНЕТ

Торжество новых технологий отчетливо видно на примере двух образцов колбас «Докторской» и «Молочной», изготовленных на ОАО «Парнас-М», СПб (см. таблицу). В составе обо-

их образцов специалисты аккредитованной испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» обнаружили растительные волокна. При этом норма по влаге была значительно превышена (71,3% и 69,7% соответственно), а содержание белка оказалось самым низким по сравнению с другими образцами: чуть больше 9% при норме «не менее 12%» — для «Молочной» и «не менее 13%» — для «Докторской». Вряд ли такая колбаса может считаться высшего качества, как это красиво заявляет изготовитель на оболочке.

Значительно оказалась превышена влага и в «Докторской» от ЗАО «Микояновский мясокомбинат» (Москва) — 70,9% вместо нормы «не более 65%». Кроме того, образец оказался

жирнее, чем предписано ГОСТом: 23,8% жира вместо нормы «не более 22%».

Чрезмерно влажным оказался и образец «Докторской» от ООО «МПК «Атяшевский» (Мордовия) — 73% вместо нормы «не более 65%». Содержание белка также не дотягивало до нормы — 11,3%.

В «Докторской» от ЗАО «Мясокомбинат Санкт-Петербург» специалисты обнаружили соевый изолят, низкий белок (9,9% вместо нормы «не менее 13%»), превышение по влаге (68,9% вместо нормы «не более 65%»). Кроме того, у колбасы оказался «вкус горьковатый, не свойственный данному виду продукта, с запахом и привкусом черного перца».

А в «Молочной» от ЗАО «Клининский мясокомбинат» специалисты обнаружили влагоудерживающий компонент каррагинан, который также не предусмотрен рецептурой ГОСТа.

Продолжение см. на стр. 8

СКАЖИ ФАЛЬСИФИКАТУ «НЕТ!»

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВОУчредитель и главный редактор —
Всеволод ВишневецкийКорреспонденты — Дарья Дедова,
Алиса Савельева
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг
Фотограф — Светлана Холявчук
Отдел рекламы:
Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;

С. К. Безкоровый — генеральный директор ООО «АСТО»;

А. В. Герман — директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»;

С. А. Горбанев — руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области;

И. Л. Гринштейн — генеральный директор «Аналит Продактс»;

И. Н. Карпенко — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;

О. В. Коломийченко — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;

С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;

В. В. Окрепилов — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;

Д. В. Поздняков — исполнительный директор Северо-Западной Мясной ассоциации;

В. А. Романов — директор ОАО «Гипрорыбфлот», профессор;

А. И. Терebin — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;

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

П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;

Н. В. Шлювикова — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;

А. В. Яшин — директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

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



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

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции (812) 324-25-88

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

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

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46

Номер подписан к печати 14.12.2011
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-4955/11

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

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

ПРИОСТАНОВЛЕН ВВОЗ
ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Специалистами в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области в Морском торговом порту Санкт-Петербурга приостановлен ввоз партии говяжьей печени из Франции весом 23,9 тонны. В ходе ветеринарного досмотра груза специалистами Управления обнаружено, что на маркировочных этикетках части продукции указаны даты выработки, не совпадающие с датами, указанными в ветеринарном сертификате страны-экспортера. Ввоз продукции приостановлен до получения разъяснений госветслужбы Франции.

ВВОЗ БАЗИЛИКА ЗАПРЕЩЕН

В Морском торговом порту Санкт-Петербурга при фитосанитарном досмотре партий сушеного базилика из Египта весом 10,8 тонны, прибывших на теплоходе «MSC Atlantic», выявлены семена сорного растения виликии полевой. В целях недопущения заноса и распространения карантинного растения на территории Российской Федерации ввоз партий в страну запрещен до получения заключения о жизнеспособности семян карантинного сорняка.

ЗАДЕРЖАНА ПАРТИЯ ФОРЕЛИ

В Морском торговом порту Санкт-Петербурга приостановлен ввоз партии форели из Норвегии весом 17 тонн. При досмотре ветеринарными специалистами Управления обнаружено, что на этикетках продукции указаны: дата производства — 30.12.2011, срок годности — 30.11.2011.

Ввоз продукции в страну приостановлен. По факту нарушения ветеринарного законодательства решается вопрос о привлечении владельца груза к административной ответственности.

ПРИОСТАНОВЛЕН ВВОЗ РЫБЫ

В Морском торговом порту Санкт-Петербурга приостановлен ввоз из Мурманска партии мороженой скумбрии, сардин и тушек сардинеллы весом более 1725 тонн.

Движение груза приостановлено по причине несоответствия информации о сроках хранения, указанной на маркировочных этикетках и в удостоверениях качества на охлажденные и мороженые рыбу и нерыбные объекты промысла.

По факту нарушения ветеринарного законодательства решается вопрос о привлечении владельца груза к административной ответственности.

МЯСНАЯ И МОЛОЧНАЯ
ПРОДУКЦИЯ ВВЕЗЕНА
С НАРУШЕНИЯМИ

В Морском торговом порту Санкт-Петербурга приостановлены партия свиной диафрагмы из Испании весом 25 тонн, партия сыра из Великобритании весом 97,7 тонны и партия сыра из Норвегии весом 14 тонн. Причиной задержаний стало:

- в ветсертификате на партию свиной диафрагмы имеются исправления, не заверенные печатью и подписью ветеринарного врача госветслужбы Испании;
- партия сыра из Великобритании поступила в сопровождении ветсертификатов с приложением об исправлениях, оформленным государственным ветеринарным врачом страны-экспортера на бумаге без степеней защиты и не идентичной той, на которой напечатаны сами сертификаты;
- ветсертификат на партию сыра из Норвегии не заполнен полностью и имеет исправления.

Ввоз всей продукции в страну приостановлен. По факту нарушений ветеринарного законодательства решаются вопросы о привлечении владельцев грузов к административной ответственности.

СВИНИНА, ГОВЯДИНА И СУХОЕ
МОЛОКО ЗАДЕРЖАНЫ В ПОРТУ

Специалистами в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области в Морском торговом порту Санкт-Петербурга приостановлен ввоз трех партий продукции, ввезенных с нарушениями ветеринарного законодательства Таможенного союза. В ходе ветеринарного досмотра груза специалистами Управления обнаружено:

1. партия замороженной свинины из Канады весом 24,9 тонн поступила в контейнере, номер которого не совпадает с номером, указанным в ветеринарном сертификате Канады;
2. партия говяжьего тримминга из Уругвая весом 27 тонн и партия заменителя сухого обезжиренного молока для кормления телят и поросят из Нидерландов весом 25,5 тонны поступили в контейнерах с пломбами, номера которых не совпадают с пломбами, указанными в ветеринарных сертификатах стран-экспортеров.

По факту нарушений ветеринарного законодательства решается вопрос о привлечении владельцев грузов к административной ответственности.

Пресс-служба Управления
Россельхознадзора по СПб и ЛО

ЛАДОГРАД

С Новым 2012 годом,
дорогие петербуржцы!

С наилучшими пожеланиями, ООО «Невский Трест»

ООО «Невский Трест», 195027, г. Санкт-Петербург, ул. Партизанская, д. 11,
Тел: (812) 326-84-05, e-mail: info@ladograd.ru, www.ladograd.ru

С наступающим
Новым годом
и Рождеством!

Редакция «ПК» поздравляет читателей
и партнеров с наступающим Новым годом
и Рождеством!

Пусть в Новом году в наших магазинах исчезнут
фальсифицированные и некачественные товары,
продавцы по первому требованию покупателя будут
обменивать товар с недостатками или возвращать
уплаченные за него деньги, а жилищные сервисы —
оказывать услуги качественно и в срок.

Пусть очередной финансово-экономический кризис
обойдет нас стороной. Пусть окрепнет наше
сельское хозяйство, и тогда в магазинах станет больше
отечественных пищевых продуктов, изготовленных
из мяса и молока, а не из их заменителей.

Здоровья, счастья и благополучия в новом году!

С уважением,
редакция газеты «Петербургское качество»

РЫБНАЯ ЛАВКА

ТРАДИЦИОННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ

При изготовлении рыбопродуктов ТМ «Кетус» применяются только традиционные технологии. Так, деликатесная рыба просаливается морской солью сухим методом, затем она проходит все стадии созревания, позволяющие сохранить не только полноту вкуса рыбы, но и все полезные микроэлементы и незаменимые кислоты омега-3 и омега-6.

Технология холодного копчения предусматривает копчение рыбы на ольховой стружке от 6 до 12 часов. И никаких ускоренных методов, при которых рыба подвергается обработке дешевыми жидкими имитаторами дыма в течение 30 секунд!

РУЧНАЯ РАБОТА

Пресервы «Кетус» потребители ценят не только за отменные вкусовые качества, но и эстетичный вид. Где еще вы видели, чтобы атлантическая сельдь в масле была выложена в шахматном порядке? Добиться такой красоты возможно только вручную.

Специалисты Испытательного центра ОАО «Гипрорыбфлот» отмечают, что чаще всего расположение кусочков рыбы в пресервах хаотичное, что редко вызывает аппетит. Зато продукция компании «Камея-Альфа» всегда стильно упакована и радует глаз.

Встречайте «Кетус»!

Петербургская рыбоперерабатывающая компания «КАМЕЯ-АЛЬФА» предлагает петербуржцам к новогоднему столу деликатесную рыбу и рыбопродукты под брендом «КЕТУС», что в переводе с латыни означает «созвездие Кита».



СТЕРИЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

На предприятии пристально следят за соблюдением санитарных норм и правил. От этого зависит не только качество продукции, но в первую очередь ее безопасность. Персонал регулярно проходит медицинские осмотры, работает только в стерильной спецодежде. У главного технолога весь производственный процесс как на ладони — транслируется в режиме онлайн на больших экранах.

За чистотой производства следит не только администрация компании, но и торговые сети, в которые поставляется продукция «Кетус». В начале декабря генеральный аудит ООО «Камея-Альфа» провела торговая сеть «Метро cash & carry». Экзамен был сдан на «отлично».

БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ

Деликатесная рыба и пресервы ТМ «Кетус» поставляются во все крупнейшие сети Петербурга и России — «Метро cash & carry», «Лента», «О'Кей», «Магнит», «Дикси», X5 Retail Group («Карусель»), «Пятёрочка», «Перекресток», «Интерторг («Семья», «Идея»).

Отгрузка готовой продукции идет, что называется, с колес, она не задерживается на складе больше суток. Доставка в магазины осуществляется на специализированном транспорте, оборудованном холодильными установками, что гарантирует качество продукции. Ну а на прилавках магазинов «Кетус» и вовсе не задерживается. Поэтому производитель практически не использует консервантов. «Зачем? Если в них нет надобности, — говорит генеральный директор компании «Камея-Альфа» Борис Швиндерман. — Мы заботимся о здоровье наших покупателей, предлагаем им натуральный продукт».

Ирина ОСТРОВСКАЯ

НЕ ПОКУПАЙСЯ!

ЕСЛИ ЧЕК НЕ СОХРАНИЛСЯ

Вопрос: Как доказать, что товар куплен в конкретном магазине, если чек не сохранился? Мне отказались обменять бракованную люстру, сказав, что без чека невозможно установить место покупки и цену товара. Законно ли это?

Мария Евлахова, СПб.

Ответ: Нет, незаконно. Конечно, при серьезных покупках всегда желательно сохранять чек. Но отсутствие у покупателя чека или иного документа, удостоверяющего факт покупки товара, не является основанием для отказа в удовлетворении его требований и не лишает его возможности ссылаться на свидетельские показания в подтверждение покупки. Об этом говорится в п. 5 ст. 18 Закона «О защите прав потребителей».

Рекомендуем сразу шашкой не махать, а спокойно и ясно изложить свой вопрос. Если продавец не захочет пойти на мировую и все-таки потребует чек, будьте готовы предъявить ему письменное заявление о возврате бракованного товара в двух экземплярах, один из которых останется у вас с пометкой о приеме заявления. При этом не забудьте сказать, что при необходимости можете принести заявление от свидетелей, которые сопровождали вас во время покупки товара.

Если продавец отказывается принимать заявление, высылайте его почтой с уведомлением о вручении.

СЛУЧАЙНО РАЗБИЛ В МАГАЗИНЕ БУТЫЛКУ

Вопрос: Совершая покупки в гипермаркете, я случайно задела сумкой бутылку вина, она упала и разбилась. Меня заставили заплатить за нее ни много ни мало 700 рублей. Могла ли я отказаться от оплаты?

Е. Воронина, СПб.

В редакцию «ПК» поступает много звонков и писем от потребителей. Связаны они как с покупкой дорогостоящей техники, так и с оказанием бытовых услуг. Как избежать разочарований и отстоять свои права на потребительском рынке? На вопросы читателей отвечает адвокат, юрист Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» Владимир АРТЮШКИН.

ЗАЩИЩАЙТЕ СВОИ ПРАВА!

Ответ: Товар в магазине должен быть расставлен так, чтобы было удобно покупателям. Если бутылка разбита по халатности покупателя или он был неосторожен, разбил ее «в гневе», с бутылкой играл маленький ребенок, то заплатить за нее должен потребитель.

Но когда речь идет о случайности, то платить вы не обязаны. Согласно ст. 211 Гражданского кодекса РФ «Риск случайной гибели имущества», пока товар «не пробит» на кассе, риск за его случайную утрату несет продавец.

Вашу невиновность легко доказать с помощью видеокмеры наблюдения, которые обычно есть в супермаркетах.

КУПИЛИ БРАКОВАННУЮ МЕБЕЛЬ...

Вопрос: Сестра недавно заказала кухонный гарнитур. Когда ее муж начал собирать мебель, выяснилось, что она бракованная: перекошенные дверцы, отсутствуют ручки и т. д. В магазине ее вежливо «послали», так как в акте приема-передачи стояла подпись заказчика о том, что претензий нет. Я тоже собираюсь обновить мебель. Посоветуйте, как избежать неприятностей?

Лидия Муравьева, Сертолово.

Ответ: Заплатив деньги, требуйте в дополнение к кассовому чеку еще и товарный чек. В нем должны быть указаны: наименование товара, гарантийные обязательства изготовителя (гарантийный срок и срок службы), на нем должна стоять дата продажи и штамп магазина.

Если приобретаете мебель на заказ, тогда у вас на руках должен остаться экземпляр двустороннего договора, в котором указывают сроки выполнения работ, спецификацию (количество и наименование предметов), стоимость, ответственность сторон, гарантийные обязательства. Во многих случаях после доставки мебели на дом договор у заказчика стараются забрать. Так вот отдавать этот документ не следует. Если обнаружится дефект, он вам очень пригодится.

Предположим, вас не устроила мебель, которую вы заказали. Обнаружив недостатки, не нужно звонить в магазин. Как правило, устные жалобы остаются без ответа. Составьте претензию в двух экземплярах (см. образец ниже). На втором экземпляре представитель магазина обязан поставить дату получения им претензии и подпись.

Согласно п. 1 ст. 21 Закона «О защите прав потребителей», если вы требуете устранения дефектов, продавец обязан выполнить ваше законное требование в течение 20 дней. Обменять бракованный товар вам обязаны в течение семи дней. Если же вы настаиваете на возврате денег, продавец должен их вернуть в течение 10 дней. Он вправе провести дополнительную проверку качества мебели, но также обязан уложиться в эти же 10 дней.

Если вам нужна помощь, звоните: Владимир Артюшкин, +7 911 138 48 61.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

Образец претензии

Генеральному директору
магазина «Нехорошая мебель»
от Иванова П. С.
(координаты для связи)

Заявление

10 декабря 2011 года я заключил с вашей организацией Договор купли-продажи мебельного гарнитура «С виду неплохой». За указанный товар я заплатил денежную сумму в размере _____. Данный факт подтверждается чеком № _____ от 10.12.2011. Таким образом, я все свои обязательства перед вашей организацией выполнил.

Согласно ст. 4 Закона РФ N 2300-1 «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. продавец обязан передать потребителю товар, качество которого соответствует условиям договора, требованиям стандартов, а также обычно предъявляемым требованиям к товарам такого рода. В течение гарантийного срока в мебельном гарнитуре были обнаружены следующие недостатки:

В соответствии с п. 3 ст. 503 Гражданского кодекса РФ и ст. 18 Закона «О защите прав потребителей» потребитель при обнаружении недостатка вправе отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар денежной суммы. Это требование потребитель имеет право предъявить продавцу некачественного товара в течение гарантийного срока.

Учитывая изложенное и руководствуясь ст. 503 Гражданского кодекса РФ и ст. 4, 18 Закона «О защите прав потребителей», я отказываюсь от товара ненадлежащего качества и прошу вас в течение 10 дней с момента получения настоящей претензии возместить мне убытки в размере стоимости товара, а именно в сумме _____.

При необходимости установления причины дефекта прошу провести экспертизу за счет вашей организации. В случае нарушения установленного законом срока вы будете обязаны уплатить мне за каждый день просрочки неустойку в размере 1% цены товара (ст. 23 Закона «О защите прав потребителей»).

В случае неудовлетворения моих требований в срок я буду вынужден обратиться в суд.

Список документов, прилагаемых к претензии:

- копия кассового или товарного чека;
- копия гарантийного талона;
- копии квитанций или договоров об оказании услуг (если претензия предъявляется к качеству услуг).

Дата, подпись

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

КУЛИНАРНЫЙ ГОРОСКОП

В последнее время стало модным придерживаться восточного кулинарного гороскопа. Считается, что любимые блюда покровителя года призваны задобрить его и привлечь удачу и благополучие в дом. Для встречи года Черного Водяного Дракона корейская кухня подходит как нельзя лучше. Ведь Дракон – признанный любитель всего острого и оригинального. И уж кому, как не Дракону, оценить разнообразные салаты, приготовленные в строгом соответствии с традиционными корейскими рецептами специалистами петербургской **Фабрики домашних солений**.

МОРКОВЬ — ЭТО НЕ ТОЛЬКО НОС СНЕГОВИКА

При встрече Драконьего года предпочтительны яркие и сочные цвета. Причем не только в одежде, но и в праздничном убранстве стола, украшать который должны оригинальные и красочные блюда. Вот тут уж корейским салатам точно не будет равных.

Чего стоит одна **Морковь по-корейски**. Ярко-оранжевая стружка этого овоща словно заряжена солнечной энергией и позитивом. Она не только радует нас своим внешним видом и пряным вкусом, но и дарит здоровье.

В России еще в XVI веке морковным соком лечили болезни сердца, печени и носоглотки. Общее действие на организм биоактивных веществ, содержащихся в моркови, помогает повысить жизненный тонус, уменьшает восприимчивость к инфекциям.

Сравнительно недавно выявлено еще одно целебное свойство моркови: оказалось, что

Новогодние праздники – любимая пора миллионов россиян, и одним из самых ярких впечатлений в памяти остается встреча Нового года.

Разнообразить праздник с кулинарной точки зрения поможет ФАБРИКА ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ. Один из последних модных трендов современной кулинарии — корейские салаты. Вкусные, необычные и разнообразные восточные закуски будут актуальны и на традиционном семейном празднике, и на веселом корпоративе, и на молодежной вечеринке.

Маринады и соленья — нет лучше угощенья!

по содержанию фитонцидов – веществ, губительно действующих на болезнетворную микрофлору, морковь почти не уступает луку и чесноку. Если включить в свой рацион морковь по-корейски, то количество вредных микробов значительно уменьшится.

ПОЛЬЗА КАПУСТЫ ДОКАЗАНА

Один из наиболее актуальных вопросов здорового питания зимой – обеспечение организма необходимым количеством витаминов. Зачастую мы пытаемся пополнить их запас за счет экзотических фруктов, даже не задумываясь, что самая обычная белокочанная капуста – это неоценимый источник полезных микроэлементов. Недаром консервация и квашения входят в число любимых блюд практически у всех народов мира.

Сегодня наибольшую популярность приобретает консервированная **Капуста по-корейски**, более известная как чимчи. Это объясняется не только пикантным вкусом капусты, но и огромным содержанием витаминов. К тому же в процессе маринования в капусте созревают молочнокислые бактерии, которые необходимы для нормальной работы кишечника. Поэтому употребление капустного салата во время обильного застолья – залог хорошего самочувствия и отсутствия тяжести в желудке.

ТОНУС ПОВЫСИТ «СЕРЕБРЯНОЕ УШКО»

Низкокалорийная и оригинальная закуска из рисовой корейской лапши, приправленной острым соусом и зеленью, – **Фунчеза** – станет отличным дополнением к застолью ороку или дичи. Не лишним будет поставить на стол ледяные **Грибы по-корейски**. Белый древесный гриб, именуемый ледяным, или «серебряное ушко», обладает тонизирующим свойством, каждая розетка гриба – кладезь витаминов и минералов. Салат придаст пикантности любому блюду из-за особого вкуса и консистенции.

Подчеркнуть вкус мясных изысков и разнообразить новогоднее меню помогут бесподобные **Баклажаны по-корейски от**

Фабрики домашних солений. Этот пряный салат поможет снизить в крови концентрацию холестерина, а большое количество калия, содержащегося в баклажанах, окажет благоприятное действие на работу сердца и поспособствует выведению из организма излишней жидкости.

ВСЯ ПРАВДА О ЧЕСНОКЕ

Его яркий аромат и насыщенный вкус добавляет пикантности любому блюду. И если в сыром виде чеснок редко встречается на праздничном столе, то маринованному чесночку всегда найдется местечко.

Однако далеко не каждая хозяйка возьмется за его приготовление – как правило, результат домашних усилий не оправдывает ожидания. Причин этому много. Первая – чеснок должен быть правильной кондиции: не перезревший и не недозревший. Вторая – нужно точно знать, как его правильно обрезать, с точностью до миллиметра. Третье – приготовление рассола: чуть меньше соли – и чеснок мягкий, чуть больше – чеснок горький. Поэтому мудрые хозяйки доверяют профессионалам и покупают маринованный чеснок от **Фабрики домашних солений**. Это залог того, что на ура пойдет любое, даже самое простое блюдо!

Подготовила Дарья ДЕДОВА



ЛАПЛАНДСКАЯ СКАЗКА НА ВАШЕМ СТОЛЕ

Лапландия – удивительная и красивая страна за Полярным кругом, где в сказочном лесу раскинулись ледяные угодья Санта-Клауса. Вот поэтому, произносятся это географиче-

Там в теплом чуме горит огонь, а в горячей печке поднимается хлеб. Коренному жителю Лапландии – нет жизни без оленя и хлеба! Поэтому у древних лапланд-

Второго такого в Северной столице, да, пожалуй, и в России, не выпекают никто. Разработан специально для жителей российского Северо-Западного региона и сочетает в себе оригинальный вкус и пользу.

В его составе – смесь злаков и семян: лен, кунжут, пшено, кукуруза и подсолнечник, резаное ржаное зерно. Насыщенная рецептура обеспечивает богатый вкус этого хлеба. Приятный, чуть влажный мякиш с ржаным ароматом, надолго утоляет голод и придает силы.

Многие петербуржцы отдают предпочтение именно этому хлебу, который благотворно влияет на организм: помогает контролировать вес, снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний.

КАКОВ ЕГО ВКУС – ГАДАТЬ НЕ НАДО! НАДО ПРОБОВАТЬ!

В ассортименте хлебозавода «КАРАВАЙ» недавно появился такой хлеб, имя которому дали – «Лапландский».

Новинка хлебозавода «КАРАВАЙ» – хлеб «Лапландский». Его легко узнать по нарядной – новогодней! – упаковке и орнаменту с фигурками оленя. Будто национальная вышивка на одежде народов Севера – пимах и малицах. Но упаковка – это не главное достоинство хлеба. Впрочем, «по одежке встречают», а дальше оценивают по вкусу и полезным свойствам.

НАКОНЕЦ, ЭТО ПРОСТО ВКУСНО. СКАЗОЧНО ВКУСНО!

Таинственная Лапландия стала нам ближе и понятней. Мастерство хлебопеков знаменитого петербургского хлебозавода «КАРАВАЙ», которые разгадали тайну древних лапландских рецептов, дает нам сегодня возможность ощутить вкус настоящего хлеба.

И не удивляйтесь, если вместе с ним в ваш дом войдет лапландская сказка. Добрая, праздничная и очень вкусная!



Телефон горячей линии:
(812) 406-85-65
www.karavay.spb.ru



НОВИНКА!

- Вкусный и полезный хлеб, созданный по старинным рецептам северных народов Лапландии
- Продукт обогащен смесью злаков и семян (лен, кунжут, пшено, кукуруза, подсолнечник)
- Содержит резаное ржаное зерно. Рожь – источник клетчатки, витаминов и минералов



Хлеб «Лапландский» – подовый хлеб, обогащенный и декорированный смесью семян; в состав продукта входит резаное ржаное зерно, а Рожь – источник клетчатки, минералов, аминокислот, и также жизненно важных для организма человека витаминов.

ское название – Лапландия, мы сразу же представляем самый волшебный праздник – Новый год, снег, северных оленей.

ПОМНИТЕ СКАЗКИ АНДЕРСЕНА?

«... – Знаешь ли ты, где находится эта страна, Лапландия? – спросила Герда у северного оленя.

– Кому же это знать, как не мне! – ответил олень, и глаза у него заблестели. – Там я родился и вырос, там я скакал по снежным равнинам! Там вечный снег и лед, но там так чудесно, потому что там – моя родина...»

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ



НАРЕЗКА ПО САНПИНУ

Особенно аппетитно выглядит колбаса разных сортов, аккуратными рядами выложенная на блюде. Хорошо сочетаются рядом ломтики ветчины, буженины, копченой грудинки или корейки, украшенные зеленью.

Самую большую сложность при оформлении праздничной мясной тарелки составляет умение красиво нарезать колбасу и мясные деликатесы. Даже наличие остро заточенных ножей не гарантирует, что ломтики выйдут одинаковой толщины и размера, если вы, конечно, не шеф-повар какого-нибудь кафе или ресторана.

Конечно, при покупке колбасы или буженины можно попросить продавца нарезать продукцию на слайсере, которым снабжены многие гастрономические отделы. Но на такой шаг следует идти лишь в том

Создай свою мясную тарелку



Накрыть праздничный стол – это искусство. Чтобы им овладеть в совершенстве, надо освоить несколько уроков. Один из них – оформление мясной тарелки.



случае, если вы полностью доверяете торговому предприятию в вопросе соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил.

ОТЛИЧНОЕ РЕШЕНИЕ!

Самое удобное и безопасное решение проблемы – готовая нарезка от производителя. Спешим поделиться отличной новостью! На «Мясокомбинате «Санкт-Петербург» запущена новая линия по производству колбас и мясных деликатесов в нарезке в вакуумной упаковке.

Изготовитель постарался, чтобы у хозяйшек был большой простор для фантазии в составлении мясных тарелок и оформлении закусок. Именно поэтому сегодня можно купить

нарезку абсолютно всех колбас: от вареных и варено-копченых до элитных сырокопченых колбас, а также ломтики всевозможных ветчин, карбонадов, шейки, ароматной буженины, бекона, подкопченной грудинки и нежнейшей корейки.

МЯСНЫЕ РУЛЕТКИ ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА

Вареные колбасы «По-полески», «По-бобруйски» и «Сытная» в нарезке отличаются мягким вкусом и упругой консистенцией. Их аппетитные ломтики отлично подойдут для создания оригинальных рулетиков со всевозможными начинками. Неплохо будут смотреться буженина и ветчина.



Мясные ломтики сворачивают трубочкой или конвертом. Для того чтобы они не разворачивались, их можно скрепить шпажкой или продеть в колечко лука или же фигурно порезанного огурца. Начинкой может служить корейская морковка, тертый сыр с чесночком и майонезом, а также сладкий болгарский перец с оливками.

Чтобы ваша мясная тарелка превратилась в цветущий розовый сад, вам понадобятся ломтики карбонада от «Мясокомбината «Санкт-Петербург» и зеленый лук. Берем три ломтика карбонада и укладываем на перо зеленого лука внахлест. Затем сворачиваем их в трубочку и перехватываем зеленым луком. Чтобы конструкция была более надежной, у основания «розу» можно скрепить зубочисткой.

Вы также можете сделать оригинальные бутерброды-лодочки, парусом для которых будет служить ломтики любимых колбас или любых других мясных деликатесов производства «Мясокомбината «Санкт-Петербург». Для каркаса

«лодочки» лучше всего подойдет французский батон. Хлебный ломтик намазываем соусом, укладываем на него кружочки огурца, помидора и яйца, сваренного вкрутую. Мачтой может служить как зубочистка, так и деревянная шпажка, на которую нанизывается парус в виде колбасы или, к примеру, бастурмы. Такие бутерброды особенно нравятся детям.

ИТАЛЬЯНСКИЙ КОЛОРИТ

Сырокопченые колбасы торговой марки «Никита Васильев», приготовленные по оригинальной рецептуре из отборной свинины и говядины, а также элитных специй, станут достойным украшением вашего стола и в будни, и в праздник.

Ломтики салами итальянской серии «Дольче Вита», «Иберика», «Валенсия», «Флоренция» и «Порто» отличаются не только благородным вкусом, но и интересным рисунком на срезе. Выложенные на тарелку, они привнесут итальянский колорит в ваш праздник.

Проявив немного выдумки и фантазии, вместе с «Мясокомбинатом «Санкт-Петербург» вы сможете создать неповторимые цветочные композиции с различными оттенками: от нежно-розового цвета вареных колбас до насыщенного бордо с мозаичными вкраплениями шпика копченых деликатесов.

К застолью готовилась
Дарья ДЕДОВА



Лейся, песня!



Каша с тушенкой – пенсионерам бесплатно!



Хорошее настроение – каждому!

«ВКУСНОГРАД» ОТМЕТИЛ ЮБИЛЕЙ

ПРОДУКТЫ БЕЗ ТОРГОВОЙ НАЦЕНКИ

Невзирая на пасмурную погоду, в фестивале приняли участие более тридцати предприятий пищевой промышленности и несколько тысяч жителей Фрунзенского района.

Почетный гость фестиваля депутат Законодательного Собрания Санкт-Петербурга **Олег Сергеев** отметил, что «Вкусноград» успел полюбить купчинцам. На Бухарестской улице он прошел уже второй раз за осень. Горожан привлекает веселая концертная программа, разнообразные активные конкурсы, вкусные призы от компаний-участниц и, конечно, возможность приобрести продовольственные товары напрямую у изготовителей без торговой наценки.

СПАСИБО ФЕСТИВАЛЮ

Олег Сергеев рассказал корреспонденту «ПК», что и сам с удовольствием делает покупки на «Вкуснограде»: «Благодаря фестивалю популяризируется здоровый образ жизни, граждане могут познакомиться с ведущими предприяти-

Заключительный в этом году и по совместительству юбилейный, XV Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД» в конце ноября прошел в Купчине.

ями пищевой отрасли и купить гарантированно качественные продукты питания».

С мнением депутата **Сергеева** были солидарны все, кто пришел на праздник. Семья **Бабкиных** на фестивале уже во второй раз. «Мы о «Вкуснограде» давно слышали, — говорит Елизавета, — но далеко от дома с маленькими внуками не больно так поедешь. А тут такой подарок: второй раз подряд «Вкусноград» проходит в нашем районе. Вы не представляете, сколько людей сказали организаторам «спасибо». Ведь это возможность не только купить что-то вкусненькое, но и получить заряд отличного настроения. Мои внуки очень довольны. И полевою кухню посетили, и ватрушек съели, да еще и в подарок дали батончик-мюсли «Виталад»!»

НАС ЗНАЮТ, НАМ ДОВЕРЯЮТ

Палатку рыбоперерабатывающего предприятия «АСТО» атаковали любители деликатесной рыбки. Сотрудники компании сблизись с ног, обслуживая всех желающих, но при этом у них с лица не сходила улыбка: «Значит, нас знают и доверяют качеству продукции. Это для нас самое главное».

Как горячие пирожки расходились мясные консервы «Лужского консервного завода». Копченая, баранина, отборная свинина и говядина торговой марки «Русское качество» стали хитом продаж на фестивале. Полевая кухня бесплатно угощала пенсионеров кашей с тушенкой. «Если сейчас так в армии кормят, завтра же в военкомат пойду!» — пообещал молодой человек по имени Илья, за обе щеки уплетая гречневую кашу с тушенкой.

У палатки Фабрики домашних солений также толпились покупатели. Капуста, огурцы, томаты, салаты по-корейски шли нарасхват. Покупатели были в восторге и проголосовали, чтобы кубок победителя конкурса на лучшую презентацию был вручен со сцены именно этой компании.

Подготовила **Ирина ОСТРОВСКАЯ**
Фото **Алексея АКЕНТЬЕВА**

БЛАГОДАРИМ УЧАСТНИКОВ XV САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОГО ФЕСТИВАЛЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ «ВКУСНОГРАД»

ПО «Лужский консервный завод»
ООО «Фабрика домашних солений»
Кронштадтский мясоперерабатывающий завод
ОАО «Великолукский Мясокомбинат»
ООО «Пискаревский молзавод»
ООО «Камя-Альфа»
ОАО «1-я ПЕТЕРБУРГСКАЯ МАКАРОННАЯ ФАБРИКА»
ООО «Киришский»
ООО «Петровские Коптильни»
ООО «Асто»
ЗАО «Петроспирт»
ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас»
ЗАО «Племенной завод «Привневское»
ООО «Русь»
ООО «ПК Балтийский хлеб»
ООО «Быстроежка»
Пасека Саргаевых КФХ «Уралец»
ООО «Медовая ярмарка»
ООО «Сигнал» (Кофе Мобайл)
ИП Федоренко Д. Б.
ИП Герчиков



Фестиваль «ВКУСНОГРАД» торжественно открыли (справа налево): **Олег Сергеев**, член политсовета Санкт-Петербургского регионального отделения партии «Единая Россия», и **Всеволод Вишневецкий**, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

XV Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД» организован Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» при поддержке члена политсовета Санкт-Петербургского регионального отделения партии «Единая Россия» Олега СЕРГЕЕВА, администрации Фрунзенского района, ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга».



ПЕТРОВСКИЕ КОПТИЛЬНИ
956-56-83
КОПЧЕНАЯ РЫБКА НА ДОМ!
pkspb@mail.ru

ООО «ФАБРИКА ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ»
В лучших традициях домашней кухни!
Тел. (812) 749-30-57

ПОДХОДИ БЕЗ СПЕШКИ, НАБИРАЙ БЕЗ ЛИШКИ, ЗДЕСЬ ВАМ НЕ ПЕЛЬМЕШКИ - ОТ УДАВА ПЫШКИ !!!
СЕТЬ ПЕРЕДВИЖНЫХ ПИЩЕВЫХ ПУНКТОВ
Тел. +79111880001

ОАО «Киришский»
цех по переработке молока
собственное элитное стадо коров
(81368) 72-225, 72-221
E-mail: kirishskii@mail.ru

С Новым годом, с Рождеством!
ПРИНЕВСКОЕ
ЗАО ПЛЕМЕННОГО ЗАВОДА
НАТУРАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ - ПОПРОБУЙТЕ САМИ!
www.prinevskoe.ru тел. 655-03-78

ОАО «1-я ПЕТЕРБУРГСКАЯ МАКАРОННАЯ ФАБРИКА»
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПОЩЕНЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ
СПб, ул. Коли Томчака, д. 21
тел. 388-63-22
С Новым годом!

Поздравляет с Новым годом и Рождеством!
Желаем вкусных новогодних праздников, благополучия, изобилия и достатка!
ПО «ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД»

СЛАДКОЕ ПОЛЕЗНО!
100% Кленовый сироп из Канады от лучшего Канадского производителя
Turkey Hill Sugarbush
www.canadianmaple.ru
8911-811-04-15
8911-811-04-16

ТИЛИ-ТЕСТО
Выпечка с любовью
ООО «Быстроежка»

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ



ПОДАРИТЕ ДРАКОНУ «ВАЖНУЮ ПТИЦУ»

Подготовка к празднованию Нового года — серьезное испытание для любой хозяйки. Однако те из них, кто воспользуется охлажденными полуфабрикатами из мяса птицы ТМ «ВАЖНАЯ ПТИЦА», накроют стол без особых хлопот да еще и достаточно времени сэкономят, чтобы купить подарки близким и нарядить елку.

НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Встреча года Дракона не может обойтись без блюд из птицы. Поэтому многие рестораны, формируя сегодня новогоднее меню, делают выбор в пользу экзотичных фазанов, фаршированных куропаток и другой деликатесной живности.

Увы, позволить себе такие изыски может не каждый. Но смекалистые хозяйки уже нашли выход из ситуации вместе с Группой компаний «Рубеж»: центральным блюдом на новогоднем столе они выбрали полуфабрикаты ТМ «Важная птица».

ТМ «Важная Птица» это в первую очередь высококачественное мясо цыплят-бройлеров, выращенных на собственных птицефабриках Группы компаний «Рубеж». Производственные комплексы находятся в экологически благополучных районах Новгородской и Псковской областей. Цыплята-бройлеры отличаются высоким выходом филе с грудки и низким содержанием жира, что особенно актуально для склонного к полноте Дракона.

Кстати, астрологи в один голос утверждают, что если вы будете использовать продукты не первой свежести, то вызовете на себя гнев Дракона. Оказывается, он еще тот гурман и тонко разбирается во всех оттенках вкуса, запаха и консистенции, не говоря уже о внешнем виде продукта. Поэтому очень кстати, что «Важная птица» гарантирует 100-процентную свежесть и безупречное качество мясной продукции. Это возможно за счет жесткого контроля на всех этапах про-

изводства: от кормления птицы до ее убой, разделки и фасовки до доставки на полки в магазины. Постоянный лабораторный контроль качества, современное оборудование, четко отлаженная логистика позволяют предлагать петербуржцам широкий выбор охлажденных полуфабрикатов (грудка, окорочок, бедро, филе, голень, крылышко), тушек цыплят и субпродуктов отменного вкуса и качества.

НЕ БОЙТЕСЬ
УГОДИТЬ ДРАКОНУ

Любой салат, будь то классический оливье или столичный заиграет новым вкусом, если традиционную вареную колбасу заменить нежным куриным мясом. То же касается бутербродов и сэндвичей: попробуйте вместо ветчины или буженины положить ломтик запеченной в фольге куриной грудки «Важная птица». Нежное диетическое куриное мясо не только выгодно оттенит вкус остальных ингредиентов, но и облегчит работу нашему пищеварительному тракту.

Следует учесть, что в соответствии с последними исследованиями ученых, именно мясо птицы обеспечивает полноценный баланс белка в организме. Плюс ко всему куриное мясо является источником высококачественных, легкоусвояемых белков, витаминов, аминокислот и минералов. К тому же это незаменимый материал для роста и функционирования любого организма.

Курица, фаршированная яблоками или запеченная с грибами, кот-

леты по-киевски, сациви из курицы, курица, запеченная в горшочке, курник, крылышки-гриль, бедра под сырным соусом станут самыми важными гостями на вашем новогоднем столе. Главное — хорошенько приправить блюда душистым перцем и базиликом, кардамоном и мускатным орехом, имбирем и корицей, гвоздикой и перцем чили. Такое «огнедышащее» меню определенно придется по вкусу азиатскому Дракону.

СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

Готовность жареной или отварной курицы определяют, проколов варенной иглой (можно обычной зубочисткой) самые толстые части тушки. Если появился бесцветный сок без крови, значит, птица готова.

Получить по-настоящему аппетитную румяную корочку на курице совсем не сложно. Если ваша духовка оборудована грилем, то просто воспользуйтесь им за 10 – 15 минут до окончания приготовления. Для тех же, кто не имеет гриля в своей духовке, можно посоветовать смазать курицу небольшим количеством растопленного меда или тонким слоем сметаны.

А вот от использования покупного майонеза для обмазки лучше воздержаться. Майонез придаст вашей курице

не слишком приятный запах уксуса и напитает ее излишним количеством жира, что негативно скажется как на вкусе готового блюда, так и на его диетических качествах

Сочной, нежной и ароматной получается курица, запеченная с лимоном и чесноком. Тщательно вымойте и осушите с помощью бумажной салфетки или полотенца тушку курицы. Один крупный лимон нарежьте тонкими ломтиками, шесть зубчиков чеснока нарежьте лепестками. Натрите курицу солью и черным перцем, нафаршируйте половиной ломтиков лимона, добавив 1–2 веточки тимьяна. Обложите курицу сверху оставшимися ломтиками лимона и чесноком и оберните пергаментной бумагой. Запекайте до готовности при 180 °С в течение 1–1,5 часов.

К Новому году готовилась
Дарья ДЕДОВА



ОАО БЕЛГОРОДСКИЕ
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Белгородские
овощи

Garnetto

Бела Слада

МОЛОКО

Белгород, Михайловское шоссе, 14 | www.bmol.ru
Тел.: (4722) 211-337/339, (495) 788-4081, 788-4082 | Факс: (4722) 275-822

НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА®

ВКУС НАШИХ
ПОБЕД

ВМЕСТЕ
С ЛЮБИМОЙ КОМАНДОЙ!

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»

Наш адрес:
пр. Просвещения, 74

*«Северный» —
лучшим традициям
верный!*

ВАШ ВЫБОР



Согласно российскому ГОСТу сливочным маслом может называться лишь тот продукт, в состав которого входит только молочный жир. К сожалению, в последние годы найти такое масло непросто. Многие производители, мягко говоря, хитрят, включая в состав продукта растительные добавки, в основном пальмовое и кокосовое масла.

МАСЛО МАСЛУ РОЗНЬ

Мало того что тропические жиры, по мнению специалистов, оказывают негативное влияние на здоровье человека, так еще использование пальмового сырья может привести к плачевным последствиям при приготовлении кондитерских и других изысков.

Так, при взбивании сливочного крема могут выпасть хлопья, отслоиться вода — и весь ваш труд у плиты пойдет насмарку. При пассеровке овощей на псевдомасле вас ждет настоящий фейерверк, только не праздничный... Как объяснили технологи петербургской компании «Росэкспром» (торговая марка «РЭП»), при нагревании настоящее сливочное масло должно равномерно размягчаться, оставаться однородной массой, не расслаиваясь, не выделяя жидкости и осадка. Поддельный же продукт начинает «стрелять» жирными брызгами, что чревато не только длительным отмыванием плиты и стен, но и ожогами.

СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

Специалисты ЗАО «Росэкспром» дают читателям «ПК» практические советы, как выбрать качественное сливочное масло.

Первое. Старайтесь покупать масло, на упаковке которого стоит знак ГОСТа. Впрочем, не следует забывать, что напечатать на упаковке можно что угодно. Поэтому старайтесь делать выбор в пользу проверенного производителя, который пришел на рынок всерьез и надолго. Компания «Росэкспром», к примеру, известна петербуржцам с 1993 года. И все это время она держит высокую марку качества,



что подтверждают всевозможные награды и медали конкурсов по качеству.

Второе. При разрезании большого куска масла ножом оно не должно крошиться — только разламываться. Поверхность излома должна быть однородной, без темных или светлых пятен и полос. Цвет масла может быть белым или светло-желтым, но обязательно однородным. Масло должно иметь приятный сливочный аромат, вкус масла также должен быть легким, сливочным. Оно должно легко таять во рту.

Третье. Учитывая, что на производство одного килограмма масла требуется около 20 литров молока, средняя закупочная стоимость которого составляет 13 рублей, плюс расходы на энергоносители, выплата заработной платы сотрудникам и логистические издержки, плюс торговая наценка, то 200-граммовая пачка настоящего сливочного масла не может стоить меньше 50–55 рублей. Если дешевле, то с большой долей вероятности вместо молочного жира в нем присутствует пальмовое масло.

Олеся ПЕТРЕНКО

**Robin
Bobin**

**готовые блюда • супы
салаты • выпечка**

Оцените высокое качество наших блюд. Составляйте меню к празднику для себя и своих близких.

640 22 40



С Новым годом и Рождеством!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Окончание. Начало см. на стр. 1

Каррагинан — природный гелеобразователь, обозначается как «Е407». Он способен набухать и превращаться в желе, используется в мясной промышленности для удержания воды. Производители могут почти в два раза увеличить вес колбасных изделий с помощью каррагинана. Эта добавка официально разрешена к применению в России, в минимальных дозах она безопасна. Но в больших количествах может вызвать аллергию. А у некоторых людей сыпь и тошнота появляются даже от капли этой добавки.

НАРУШИТЕЛИ СО СТАЖЕМ

Обращает на себя внимание тот факт, что в рамках государственного и общественного контроля и раньше выявлялись образцы производства ОАО «Парнас-М» с завышенным содержанием влаги. На заседании консультативного совета по защите прав потребителей при Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, состоявшемся в начале декабря, в докладе Галины Дмитриевой, начальника отдела надзора за питанием населения Управления, это предприятие фигурировало в числе тех, кто неоднократно допускал нарушения при производстве пищевых продуктов в этом году. Но, несмотря на это, как видно из результатов экспертизы «Общественного контроля», предприятие продолжает нарушать ГОСТ Р 52196-2003 при выпуске колбасной продукции.

Едва ли повысилась ответственность за качество и у другого заметного игрока колбасного рынка — ООО МПК «Атяшевский». В прошлом году, как и в этом, в «Докторской» мясокомбината из Мордовии были обнаружены повышенная влажность и заниженный белок. Правда, разница все-таки есть: на этот раз в отличие от прошлого года в образце отсутствовали крахмалсодержащие зерновые компоненты и загуститель камедь. В прошлом году по результатам экспертизы «Общественного контроля» сеть «Карусель», где был закуплен этот образец, удалила «Докторскую» ТМ

В «Докторской» и «Молочной» каррагинан и растительные волокна



«Атяшево» из реализации, оставив продукцию этого изготовителя, вырабатываемую только по ТУ. Однако, как видим, эта позиция ООО МПК «Атяшевский» не исчезла с питерского рынка, а просто поменяла «прописку» — поселилась в сети «Лента».

Материалы очередной проверки качества вареных колбас «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и в торговые сети, где были закуплены образцы. О принятых мерах, если таковые последуют, мы обязательно проинформируем читателей в будущем году.

КАК ВЫБРАТЬ ПРАВИЛЬНУЮ КОЛБАСУ?

Ну а пока защита прав потребителей остается делом рук самих потребителей. Именно к

этому нас, налогоплательщиков, призывает государство, не способное самостоятельно навести порядок в сфере качества пищевых продуктов.

Итак, если внимательно ознакомиться с результатами экспертизы, можно обратить внимание на то, что цена не является однозначным показателем качества: ГОСТу соответствует как колбаса по цене 214 руб. за кг (ОАО «Царицыно»), так и по цене 335 руб. за кг (ООО «Пит-Продукт»). А самой дорогой оказалась и вовсе «Молочная» с каррагинаном от ООО «Мясокомбинат «Клинский» — 388 руб. за кг.

Помимо цены, имени изготовителя, выбирая колбасу, нужно обращать внимание и на ее цвет, если, конечно, упаковка позволяет. Чем срез колбасы ярче, тем более высокая концентрация нитрита натрия в ней. Зачем его добавляют? Когда варится колбаса, происходит разрушение миоглобина, который придает красный цвет свежему сырому мясу (вспомните серый цвет натуральной отварной говядины или свинины). При добавлении нитрита натрия, а также аскорбиновой кислоты происходит фиксация миоглобина и цвет колбасы остается ярким.

Кроме того, нитрит натрия играет роль консерванта. В концентрациях, разрешенных для применения (до 0,005 мг), раствор нитрита натрия не оказывает вредного влияния на наше здоровье. Однако, если концентрация выше, возможно причинения вреда здоровью.

В организме нитриты превращаются в нитрозамины, которые являются причиной онкологических заболеваний. Кстати, аскорбиновая кислота предотвращает образование нитрозаминов (поэтому важно видеть в рецептуре совместное присутствие E250 + E300). Также нейтрализует возможный вред от нитрозаминов добавление к бутерброду с колбасой овощей: листьев салата, помидоров, перца.

В состав колбасы может входить крахмал, не заявленный на упаковке. Чтобы понять, есть крахмал или нет, можно провести йодную пробу (измельчить кусочек колбасы и капнуть йода — в присутствии крахмала будет синее окрашивание), а также, отрезав тонкий ломтик колбасы, свернуть его в трубочку (если там мало крахмала или нет его вовсе, ломтик не будет ломаться).

Часто в виде влагосвязывающего агента (E450—452) в колбасах используют фосфаты. Они стабилизируют цвет и улучшают консистенцию. В свежем мясе (сразу после убоя, особенно в мясе молодых бычков) влагосвязывающая способность белка находится на оптимальном уровне — колбаса и без фосфатов получается сочной и вкусной. Но, к сожалению, для приготовления колбасы чаще используют замороженное мясо коров и свиней, которое обладает более низкой влагопоглощаемостью, вследствие чего колбаса, выработанная из такого мяса, без влагосвязывающего агента может оказаться водянистой и плохого вкуса. Чтобы предотвратить это явление, изготовители добавляют фосфаты. Однако при чрезмерной концентрации фосфатов белок растворяется и при копчении или варке фарш становится рыхлым. Поэтому, если колбаса рыхлая, а не плотно скрученная в батон, это косвенно свидетельствует о высоком содержании фосфатов. Из-

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
ВАРЕННЫХ КОЛБАС,
ГОСТ Р 52196-2003

Наименование продукта	Колбаса «Молочная» 1-й сорт, охлажденная	Колбаса «Докторская» в/с, охлажденная	Колбаса «Молочная» 1-й сорт, охлажденная	Колбаса «Докторская» в/с, охлажденная	Колбаса «Докторская» в/с, охлажденная	Колбаса «Докторская» в/с, охлажденная	Колбаса «Молочная» 1-й сорт, охлажденная
Производитель	ООО «Перспектива», Кронштадтский МПЗ, СПб	ОАО «Царицыно», Москва	ОАО «Великолукский мясокомбинат», г. Великие Луки	ООО «ПК «Петербурженка», СПб	ООО «Мясные деликатесы», СПб ТМ «Шеф Повар»	ООО МПК «Атяшевский», Респ. Мордовия	ООО «Мясокомбинат Клинский», Москва
Дата изготовления	02.11.2011	16.11.2011	15.11.2011	23.11.2011	22.11.2011	12.11.2011	21.11.2011
Срок годности	01.01.2012	15.01.2012	14.01.2012	22.01.2012	21.01.2012	11.01.2012	11.12.2012
Масса, г	500	1322	400	930	400	500	500
Розничная цена	119-00	282-91	94-40	232-41	114-00	127-89	194-00
Место закупки	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«Лента», Шереметьевская ул., 11, лит. А	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2
Маркировка	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003
Внешний вид, консистенция	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая
Цвет и вид фарша на разрезе, по НД	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан
Цвет и вид фарша на разрезе, фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Запах и вкус по НД	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, вкус в меру соленый						
Запах и вкус фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Масс. доля влаги, % Нормы/факт	не >67,0/61,2±0,7	не >65,0/62,3±0,7	не >67,0/65,5±0,7	не >65,0/65,7±0,7	не >65,0/64,1±0,7	не >65,0/73,1±0,7	не >67,0/65,9±0,7
Масс. доля поваренной соли, % Нормы/факт	не >2,2/2,16±0,14	не >2,1/1,84±0,14	не >2,2/1,87±0,14	не >2,1/1,78±0,14	не >2,1/1,25±0,14	не >2,1/1,67±0,14	не >2,2/2,28±0,14
Масс. доля жира, % Нормы/факт	не >22,0/21,2±0,7	не >22,0/22,1±0,7	не >22,0/11,6±0,7	не >22,0/22,0±0,7	не >22,0/18,7±0,7	не >22,0/10,4±0,7	не >22,0/11,3±0,7
Масс. доля белка, % Нормы/факт	не <12,0/11,3±0,9	не <13,0/12,1±0,9	не <12,0/12,1±0,9	не <13,0/12,4±0,9	не <13,0/12,5±0,9	не <13,0/11,3±0,9	не <12,0/11,2±0,9
Масс. доля нитритов, %, не >0,005	менее 0,001	менее 0,001	0,0010±0,0003	0,0053±0,0003	0,0010±0,0003	0,0030±0,0003	0,0029±0,0003
Соответствие состава фарша	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша не соответствует ГОСТу (присутствует влагоудерживающий компонент каррагинан)
Соответствие ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует

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

НАШЛИ СОЮ,



быток потребления фосфатов может в организме привести к нарушению баланса между фосфором и кальцием, нарушению усвоения кальция, что способствует развитию остеопороза.

Также при выборе в магазине вареной колбасы обращайтесь внимание, чтобы на разрезе не было крупных пустот, потому что причиной этого может быть, с одной стороны, технологический дефект, а с другой стороны, и возможное размножение палочки ботулизма (полость образуется, т. к. оно идет с обязательным образованием газов). Кстати, в переводе с латинского языка botulus — колбаса.

Надеемся, что советы «ПК» помогут вам избежать ошибок при выборе вареных колбасных изделий, тем более это актуально в предновогодний период, когда покупатели в лихорадке сметают с полок любой товар, особо не задумываясь о его качестве и безопасности.

Кирилл ОРЛОВ

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФБУ «Тест—С.—Петербург» и лично его директора Владимира ОКРЕПИЛОВА, а также ФБГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» и лично его и. о. директора Нину БРОВКИНУ.

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

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации, член Общественного совета при Минсельхозе РФ:

— Нарушения, выявленные в ходе проведенной экспертизы, показывают, что в целом наши заводы стараются произвести качественный продукт. Использование каррагинана (кстати, получаемого из водорослей) при производстве «Докторской» и «Молочной» колбас, безусловно, является нарушением установленной рецептуры, хотя и не несет каких-либо серьезных последствий для здоровья покупателей. Эта добавка позволяет сохранить большее количество влаги в продукте и тем самым утяжелить его.

В этой связи особую гордость я испытываю за продукцию, произведенную одним из членов нашей ассоциации — ОАО «Великолукский мясокомбинат». Его «Молочная» оказалась не только качественной, но и самой доступной по цене из всех исследованных образцов.

В условиях постоянного роста цен на мясное сырье, особенно на говядину, а также появления огромного числа добавок, позволяющих производителям замаскировать некачественные и дешевые компоненты в колбасе, точное следование рецептуре при сохранении доступной цены со стороны мясокомбинатов достойно самой высокой оценки.

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ



Кисломолочное чудо

Ацидобиофин — один из самых полезных напитков, широко применяемый в диетическом питании. Он производится из натурального молока с добавлением ацидофильной палочки и бифидобактерий.

ЛУЧШИЙ «ЧИСТИЛЬЩИК» ОРГАНИЗМА

Он был разработан и создан на петербургском молочном заводе «Пискаревский». Здесь он выпускается двух видов — сладкий и несладкий. Причем при изготовлении этого кисломолочного напитка используются только живые штаммы микроорганизмов, а не сухие импортные «мутанты».

Ацидофильная палочка была обнаружена в начале прошлого века петербургским врачом Подгаевским. Этот микроорганизм обладает поистине волшебными свойствами. Во-первых, он значительно лучше, чем другие кисломолочные бактерии, приживается в кишечнике человека, подавляя развитие гнилостных и некоторых болезнетворных микроорганизмов. Более того, ацидобиофин рекомендован к употреблению при лечении антибиотиками, так как способствует восстановлению нормальной микрофлоры кишечника.

Бифидобактерии также помогают восстанавливать нормальную защитную микрофлору нашего организма. Но они настолько нежные, что могут погибнуть в кислой среде, которую создает ацидофильная палочка (ацидо-кис-

лота,фильная — любящая). На Пискаревском молочном заводе разработали и запатентовали собственное ноу-хау, позволяющее совместить эти две наиболее полезные бактерии «в одном флаконе», подарив потребителям настоящее кисломолочное лекарство под названием АЦИДОБИОФИЛИН.

ДЛЯ ЛЮБОГО ВОЗРАСТА

Ацидобиофин прошел испытания в клинике Медицинской академии имени И.И. Мечникова. Исследования показали, что помимо очищения нашего организма от вредной микрофлоры и восстановления защитных видов микроорганизмов ацидобиофин улучшает самочувствие, повышает работоспособность, нормализует деятельность поджелудочной железы и рекомендован при ранних формах диабета и ожирении. Также диетологи считают ацидобиофин идеальным напитком во время разгрузочных дней, особенно после обильных застолий. Словом, употреблять такой продукт не только можно всем в любом возрасте, но и просто необходимо.

Андрей СМЕРНОВ, к.м.н.



Колбаса «Докторская» в/с, охлажденная	Колбаса «Молочная» 1-й сорт, охлажденная	Колбаса «Докторская» в/с, охлажденная	Колбаса «Докторская» Охлажденная
ЗАО «Микояновский мясокомбинат», Москва	ОАО «Парнас-М», СПб	ОАО «Парнас-М», СПб	ЗАО «Мясокомбинат Санкт-Петербург», СПб
04.11.2011	25.10.2011	04.11.2011	09.11.2011
03.01.2012	24.12.2011	03.01.2012	08.01.2012
500	380	380	400
158-94	139-00	144-00	74-94
«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А
Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003
Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая
Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Вкус горьковатый, не свойственный данному виду продукта, с запахом и привкусом черного перца, вкус в меру соленый
не >65,0/70,9±0,7	не >67,0/69,7±0,7	не >65,0/71,3±0,7	не >65,0/68,9±0,7
не >2,1/1,58±0,14	не >2,2/2,02±0,14	не >2,1/1,96±0,14	не >2,1/1,84±0,14
не >22,0/23,8±0,7	не >22,0/15,4±0,7	не >22,0/14,8±0,7	не >22,0/17,5±0,7
не <13,0/13,4±0,9	не <12,0/9,7±0,9	не <13,0/9,3±0,9	не <13,0/9,9±0,9
0,0020±0,0003	0,0012±0,0003	0,0017±0,0003	0,0020±0,0003
Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша не соответствует ГОСТу (присутствуют влагоудерживающий компонент каррагинан и растительные волокна — клетчатка)	Состав фарша не соответствует ГОСТу (присутствуют влагоудерживающий компонент каррагинан и растительные волокна — клетчатка)	Состав фарша не соответствует ГОСТу (присутствует растительный белок — соевый изолят)
Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

ВАШ ВЫБОР



Прошло полтора года, как была отменена обязательная сертификация продуктов питания. Сегодня производители лишь декларируют их качество и безопасность. Надзорным органам стало еще сложнее проверять качество продуктов. А крайней в этой ситуации, как всегда, оказывается торговля.

Праздник начинается с «Пулковского»!

ЗА КАЧЕСТВОМ СЛЕДИМ СТРОГО

Администрация универсама «Пулковский» в полной мере осознает свою ответственность перед покупателями. Ведь именно от торгового предприятия сегодня зависит качество продовольственных и промышленных товаров, которые затем попадают к потребителям.

Поставки товаров в «Пулковский» осуществляют только проверенные поставщики. Профессиональные консультанты в любой момент могут дать исчерпывающую информацию о товаре, приветливые кассиры в считанные минуты обслужат вас на кассе. А гибкая система скидок по карте постоянного клиента поможет избежать лишних расходов.

ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ

Для петербуржцев, ведущих здоровый образ жизни, универсам специально заказывает экологически благополучные молочные и мясные продукты у ленинградских фермеров. В торговом зале также установлен специальный холодильник, где каждый желающий может приобрести свежесжатый сок из любимых овощей и фруктов.

Также в универсаме стоит специальная витрина с товарами для диабетиков. Кроме того, в «Пулковском» можно купить уникальную серию бытовой химии из Японии и стран Европы класса «био».

ЭКСКЛЮЗИВ ПО ВЫСШЕМУ РАЗРЯДУ

«Пулковский» всегда славился эксклюзивностью ассортимента. Пожалуй, это одно



из немногих предприятий, где собрана вся винная карта мира, а также представлена уникальная коллекция элитных сыров и мясных деликатесов.

Отдел кулинарии готов взять на себя все хлопоты по накрытию новогоднего стола, предлагая всевозможные мясные и рыбные блюда, салаты и закуски. Также здесь принимают предварительные заказы на молочных поросят и аппетитных уток. **Тел. 413-58-16.**

Астрологи утверждают, что Дракон, под чьим знаком пройдет наступающий 2012-й год, обязательно должна присутствовать сладкая сдоба и нарядные пирожные. Собственная пекарня универсама «Пулковский» готова предоставить к празднику широкий ассортимент кондитерских и хлебобулочных изделий. **Тел. для справки: 413-58-17.** Не забудьте угостить Дракона не только элитным шоколадом, но и чаем из самой Поднебесной, эксклюзивные сорта которых представлены на витринах универсама.

Нелли МЕЛЬНИК

МОРЕПРОДУКТЫ



Известный петербургский изготовитель рыбо- и морепродуктов ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» удостоен звания дипломанта Всероссийского конкурса «100 лучших товаров России» в номинации «Продовольственные товары».

Высокую награду предприятие получило за продукцию: Семга слабой соли в вакуумной упаковке филе-кусок, 300 г и филе-ломтики, 300 г.

Семга получила заслуженную награду не только благодаря безупречным технологическим решениям, позволяющим выпускать высококачественную продукцию, но и благодаря отменному вкусу этой благородной рыбы.

Семга (лосось атлантический) от ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» выгодно отличается от аналогов тем, что выращена в России, в водах Баренцева моря.

Наконец-то новогодний стол вы можете украсить отечественной семгой – дипломантом Всероссийского конкурса «100 лучших товаров России».



СУПЕРМАРКЕТ

ВСЕМУ ГОЛОВА

С 1 декабря в магазинах Ленинградской области появилась новая продукция компании «ПЕТРОХЛЕБ» – хлеб «ОРИГИНАЛЬНЫЙ».



Хлеб «Оригинальный»: сохраняя традиции

Заместитель директора ОАО «Холдинговая компания «Петрохлеб» Галина Казанцева подчеркивает, что выпуск новинки не является коммерческой целью предприятия. Главное – показать потребителям, каким должен быть настоящий хлеб: без химических добавок, консервантов и ускорителей созревания.

В результате была создана рецептура хлеба «Оригинальный», который несет потребителю не только вкус настоящего натурального продукта, но и всю пользу содержащихся в нем природных ингредиентов.

«НЕТОРОПЛИВАЯ» ТЕХНОЛОГИЯ

Пшеничный хлеб «Оригинальный» создан по улучшенным технологиям. Это значит, что для

каждого компонента, который входит в его состав, созданы идеальные условия для раскрытия вкусовых свойств.

Во многом это происходит за счет длительного брожения, когда тесто проходит все стадии созревания в продленный срок. Такая «неторопливая» технология сегодня редкость. Ведь зачастую некоторые хлебопеки упрощают технологию, ускоряя процесс приготовления хлеба. Объемы выпуска продукции в этом случае конечно увеличиваются, а вот качество... оставляет желать лучшего.

На «Петрохлебе» сознательно не идут по пути удешевления продукта за счет экономии на технологическом процессе. Здесь работают, если хотите, по «дедовским» методам, используют отборное сырье, улучшенные рецептуры и технологии.

ПОТОМУ И НЕ ЧЕРСТВЕЕТ!

Еще один секрет «Оригинального» хлеба – использование мучных заварок, которые содержат хорошо клейстеризованный крахмал. Давление такой заварки задерживает черствление, улучшает вкусовые качества и аромат хлеба, которым невозможно надыхаться.

Для удобства покупателей пшеничный хлеб «Оригинальный» продается в нарезке. Пышный, душистый, с румяной корочкой он поистине украсит ваш обеденный стол. Богатый внешний и аппетитный вид, а также полезные свойства ему придают семена льна, кунжута и подсолнечника, которые щедро используются в отделке.



Ирина ОСТРОВСКАЯ

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Пусть Новый Год подарит Вам вместе с запахом мандаринов и дразнящими шампанского новые открытия, встречи и впечатления. Хотелось пожелать Вам новых побед и новых планов, верных друзей и надежных партнеров!

ВКУСНЫХ ВАМ ПРАЗДНИКОВ!

ПРЕКРАСНОГО НАСТРОЕНИЯ!

Диетмаз
ПРОДУКТ

Диетмаз
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА

Друзья, к концу подходит год, он близок к концу,
Нас покидает рыжий кот, ему пора в дорогу!
И в новогодней суете, и в веренице буден
Пусть дарит сказочный дракон любовь и веру людям!
И пусть традиций Новый год для вас удачным стает,
Успех, здоровье принесет, надежды - не обманет!
Наш коллектив поздравить вас спешит с его приходом!
Желаем счастья от души!
Друзья, с Новым годом!

ПРИМЯШАЕМ
В МАГАЗИНЫ ВКУСНЫХ ПОКУПОК

ДИЕТА 18

Садовая ул., д.38
Старек пр., д.96
Софийская ул., д.39
Лиловский пр., д.44
Королева пр., д.7

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КУПИТЬ
ИЛИ СДЕЛАТЬ САМИМ?

Салаты, пожалуй, самое распространенное блюдо на новогоднем столе. Большинство хозяек за три часа до боя курантов по традиции начнут крошить их самостоятельно. Но наверняка найдутся и те, кто предпочтет сэкономить силы и время и заранее направится в кулинарный отдел универсама или супермаркета, чтобы приобрести несколько видов развесных или фасованных салатов.

Однако, уважаемые читатели, прежде чем отправиться в магазин, внимательно ознакомьтесь с результатами независимой экспертизы восьми образцов салатов, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в двух государственных аккредитованных лабораториях — ФБУ «Тест-С.-Петербург» и ВНИИ жиров. После этого вспомните, что в первые дни января далеко не все аптеки будут работать, а медицинские работники, впрочем как и остальные граждане, будут находиться на заслуженном отдыхе вплоть до 10 января.

САЛАТЫ ПОССОРИЛИСЬ
С САНПИНОМ

Итак, во всех восьми образцах развесных и фасованных салатов, закупленных общественной организацией потребителей с целью проведения независимой экспертизы, были обнаружены бактерии группы кишечных палочек, а в семи из восьми образцов специалисты зафиксировали значительное превышение общей бактериальной обсемененности. То есть ни один салат, подвергнутый экспертизе, не соответствовал требованиям безопасности (СанПиН 2.3.2.1078-01). Здесь и медиком быть не нужно, что-

«Сельдь под шубой» С КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ



ВСЕ САЛАТЫ, ЗАКУПЛЕННЫЕ ДЛЯ ЭКСПЕРТИЗЫ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА, НЕ СООТВЕТСТВАЛИ САНИТАРНЫМ НОРМАМ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» предупреждает: салаты к новогоднему столу лучше готовить самостоятельно. При этом вы должны быть уверены, что все продукты свежие, а заправки — в пределах срока годности.

бы понять: такие салаты могут стать как минимум причиной расстройства желудка и испорченного праздничного настроения.

СЕЛЬДЬ
С ПРОГОРКЛЫМ ЖИРОМ

В салате «Сельдь под шубой» (ООО «Лента») вкус у рыбы оказался нетипичным для сельди — с явным привкусом прогорклого жира.

Эксперт испытательного центра ВНИИ жиров Елена Скоморохова поясняет, что наиболее частым дефектом соленой рыбы является ржавление, возникающее в результате окисления жира кислородом. Ржавлением сначала поражается поверхность рыбы, где окисляется выступивший из рыбы жир. На этом этапе не происходит заметного ухудшения вкуса продукта, но при дальнейшем его хранении ржавчина появляется в подкожном слое и может проникать в толщу мяса. При этом рыба приобретает вкус и запах прогорклого жира и становится непригодной для еды.

КТО СКРЫВАЕТ
ИНФОРМАЦИЮ?

Упаковка каждого второго образца салата не имела полной информации для потребителя.

Кроме нетипичного вкуса сельди салат, купленный в ООО «Лента», грешил отсутствием на упаковке следующей обязательной информации: наименование и местонахождение изготовителя, пищевая и энергетическая ценность, состав продукта, а также нормативный документ, в соответствии с которым продукт изготовлен. На этикетке не были указаны условия хранения и информация о подтверждении соответствия. Благо, потребителю сообщили хотя бы срок годности салата — 12 часов.

Который год подряд грубо нарушает ст. 10 Закона «О защите прав потребителей» (требования к информации на упаковке) универсам «Сезон»: на этикетке образца салата «Сельдь под шубой» не было ничего, кроме наименования продукта: ни срока годности, ни даты изготовления, ни состава, ни условий хранения.

В прошлом году «Общественный контроль», выявив подобные нарушения, уже требовал от универсама привести этикетки на кулинарную продукцию в соответствие с законом. Тогда генеральный директор ООО «Приморское» (сеть «Сезон») Н. Печенкина сообщила, что изготовлены новые ценники и наклейки на отпускаемый товар, полностью соот-

ветствующие требованиям действующего законодательства.

Однако, как вскоре выяснилось, ответ руководителя оказался неправдой: посетив магазин через неделю, представители «Общественного контроля» увидели на салатах те же старые, неправильные этикетки.

Даже спустя год, как показала очередная экспертиза, торговая сеть не устранила нарушение и по-прежнему клеит на салаты этикетки без обязательной информации для потребителя.

НЕ ПОКУПАЙСЯ!

В отличие от «Ленты» и «Сезона» их коллеги по цеху — гипермаркеты «О'Кей» и «Ашан» — указали на упаковке своих салатов полную информацию. Однако наличия бактерий группы кишечных палочек в образцах им избежать так и не удалось.

Вкус и запах овощей весового салата «Сельдь под шубой» производства ООО «ТД Интерторг» (сеть «Идея») оказался нетипичным и затхлым. Информация для потребителя была указана также лишь частично.

На упаковке салата от ООО «Вита-Салат» (СПб) отсутствовала информация о подтверждении соответствия.

По показателям безопасности всех обошел образец салата «Сельдь под

шубой» торговой марки «Владсалат» производства ООО «Влад» (СПб). Помимо наличия бактерий группы кишечных палочек (БГКП) и общей микробной обсемененности (КМАФАнМ) в нем обнаружено значительное превышение дрожжей и практически в 10 раз превышен норматив по плесени.

КИСЛАЯ «МИМОЗА»

Салат «Мимоза» производства ООО «Альянс» (СПб) отличился не только наличием бактерий группы кишечных палочек (БГКП) и общей микробной обсемененностью (КМАФАнМ), но нетипичными, посторонними и кислыми вкусом и запахом. При этом кислая «Мимоза» стоила отнюдь не дешево — 225 руб. за 1 кг. Самыми же дорогими салатами оказались «Сельдь под шубой» от универсама «Сезон» (290 руб. за 1 кг) и «Сельдь под шубой» от ООО «Влад» (311 руб. за 1 кг).

Подготовила Дарья ДЕДОВА
Информация о результатах лабораторных исследований безопастности и качества образцов салатов направлена в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

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

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
САЛАТОВ



Наименование продукта	Салат «Сельдь под шубой» «Каждый день», фасован.	Салат «Сельдь под шубой» весовой	Салат «Мимоза» фасованный	Салат «Сельдь под шубой» весовой	Салат «Сельдь под шубой» весовой	Салат «Сельдь под шубой» весовой	Салат «Сельдь под шубой» весовой	Салат «Сельдь под шубой» ТМ «Владсалат»
Производитель	ООО «Технологии качества», Московская обл.	«О'Кей», СПб	ООО «Альянс», СПб	ООО «Вита-Салат», СПб	не указан	ООО «ТД Интерторг», СПб	не указан	ООО «Влад», СПб
Место закупки	«Ашан», ул. Боровая, д. 47, лит В	«О'Кей», Московский пр., 137	«Агроторг», Троицкий пр., 20/36, лит. А	ООО «Вика Плюс», Лиговский пр., 88	«Сезон» (ООО «Приморское»), Московский пр., 97, лит. А	«Идея», 1-я Красноармейская ул., 15, лит. А	«Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	«Агроторг», ул. Циолковского, 10, лит. М
Цена за 1 кг, руб.	135	164	225	150	290	149	170	311
Дата и час изгот.	19.10.2011 (18.30)	27.10.2011 (11.50)	25.10.2011 (03.00)	27.10.2011 (06.02)	27.10.2011 (11.03)	27.10.2011 (11-12)	27.10.2011 (12 час.)	17.11.2011 (03-00)
Срок годности	до 31.10.2011	12 час.	до 30.10.2011	72 часа	не указан	72 часа	12 часов	до 20.11.2011 (03-00)
Внешний вид	Смесь равномерно нарезанных овощей и сельди в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных овощей и сельди в майонезной заправке	Равномерно нарезанные овощи и консервированная рыба, уложенные слоями, пропитанные майонезом и посыпанные сыром	Смесь равномерно нарезанных овощей и сельди в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных овощей и сельди в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных овощей и сельди в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных овощей и сельди в майонезной заправке	Отварные свекла, морковь и картофель нашинкованы, сельдка нарезана небольшими кусочками. Все уложено слоями, салат заправлен майонезом
Вкус и запах	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Нетипичные, посторонние, кислые	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Вкус и запах овощей нетипичный, посторонний, затхлый	Вкус сельди нетипичный, посторонний, с привкусом прогорклого жира	Свойственный салату данного состава, без посторонних привкуса и запаха
Цвет	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам
Консистенция	Овощи, сельдь плотные, но не жесткие	Овощи, сельдь плотные, но не жесткие	Овощи плотные, но не жесткие, рыба мягкая	Овощи, сельдь плотные, но не жесткие	Овощи, сельдь плотные, но не жесткие	Овощи, сельдь плотные, но не жесткие	Овощи, сельдь плотные, но не жесткие	Овощи мягкие, сельдь нежная
Нормативные документы (НД)	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5
Информация для потребителя, НД	Наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя; масса нетто в г или кг; состав продукта; пищевая и энергетическая ценность; условия хранения, пищевые добавки, срок годности; дата и час изготовления; обозначение документа, в соответствии с которым продукт изготовлен, информация о подтверждении соответствия							
Информация для потребителя, фактически	соответствует	соответствует	соответствует	Отсутствует информация о подтверждении соответствия	Не указаны: наименование, местонахождение изготовителя, пищевая и энергетическая ценность, состав продукта, нормативный документ, в соответствии с которым продукт изготовлен, условия хранения, срок годности, отсутствует информация о подтверждении соответствия	Не указано местонахождение изготовителя, отсутствует информация о подтверждении соответствия	Не указаны: наименование, местонахождение изготовителя, пищевая и энергетическая ценность, состав продукта, нормативный документ в соответствии с которым продукт изготовлен, условия хранения, отсутствует информация о подтверждении соответствия	Соответствует
КМАФАнМ, КОЕ/г Норма: 5x10 ⁴	3x10 ²	5,5x10 ⁴	9x10 ⁴	1x10 ⁵	8x10 ⁴	6,8x10 ⁴	7,2x10 ⁴	2,5x10 ⁵
Бактерии группы кишечных палочек в 0,1 г продукта (не допускается)	обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено
E.coli в 0,1 г продукта (норма: не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Дрожжи (КОЕ/г) Норма: не более 200	0	8	7	5	60	15	12	2,9x10 ²
Плесени (КОЕ/г) Норма: не более 50	0	0	2	0	1	0	0	4,9x10 ²
Соответствие НД	не 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.

ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО



ВРУЧЕНЫ ПРЕМИИ ПРАВИТЕЛЬСТВА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА ЗА КАЧЕСТВО



Ежегодно в Северной столице проводится конкурс среди предприятий на соискание Премии правительства Санкт-Петербурга по качеству. В этом году диплом конкурса за 2-е место был вручен кондитерской компании «ХЕМОСЕРВИС».



«Основная идея конкурса полностью подтверждает, что именно качество является главным критерием конкурентоспособности любого предприятия, — считает исполнительный директор ООО «Хемосервис» Владимир ЯШКОВ. — Современная компания не может стабильно приносить доход, если качество выпускаемой продукции не является краеугольным камнем ее политики».

В основе премии лежат принципы всеобщего менеджмента качества (TQM) и определенные критерии, охватывающие различные аспекты жизнедеятельности организации. Система оценки предприятия предполагает глубокий анализ всех сфер ее деятельности. И далеко не каждая компания рискует подать заявку на соискание премии. Тем ценнее победа в конкурсе, которая дает право лауреатам и дипломантам использовать в документации и рекламных материалах символику конкурса, тем проще потребителю ориентироваться во всем многообразии товаров, представленных на полках магазинов.

«РУССКОЕ ПЕЧЕНЬЕ» — ОТ ДУШИ УГОЩЕНЬЕ

Если речь идет о кондитерских изысках, то вы не ошибетесь в выборе, если отдадите предпочтение продукции торговой марки «Русское печенье» от компании «Хемосервис».

Основной акцент кондитеры делают на создании продукции, основанной на новых оригинальных рецептурах и доступной по цене. В этом году на предприятии установлена новая линия по производству сложных видов печенья, которая позволяет расширить ассортимент и увеличить объем выпускаемой продукции.

В новогодние и рождественские праздники просто не обойтись без изысканных сладостей, которые можно подарить, повесить на елку или подать к праздничному столу. В канун Нового года компания «Хемосервис» запустила новую линейку бисквитных пирожных «Муза» с клюквенным джемом и «Магнолия» с кленовым сиропом. И пусть первые мгновения волшебной новогодней ночи будут нежными и воздушными, как «Русское печенье»!

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

Сделай свою жизнь вкуснее С МАСЛОМ «ЛАВ ПРОДУКТ»

Компания «ЛАВ ПРОДУКТ» работает на рынке масложировой продукции более 5 лет и видит своей главной задачей обеспечение потребителей качественным продуктом — маслом сливочным.

Вся продукция производится из натурального сырья и обладает отличными вкусовыми характеристиками, которые по достоинству уже оценили покупатели во многих регионах России.

Качество масла также подтверждено многими дипломами и медалями. На выставке «Петербург-2011» масло «Традиционное сливочное» получило золотую медаль, а масло «Крестьянское сладкосливочное несоленое» было удостоено серебряной медали.

Масло «ЛАВ ПРОДУКТ» вы всегда можете найти в магазинах нашего города.

«Лав Продукт»
Солнце на вашем столе!

ЛАВ ПРОДУКТ
ШАТЛАВ

Адрес: 141402, Московская обл., г. Химки, Вашутинское шоссе, д. 9, стр. А,
Телефон: +7 (495) 782-51-91,
тел./факс: +7 (495) 787-44-76
Lav-product.ru
e-mail: lavproduct@mail.ru

КОЛБАСНЫЙ РЯД

«Кронштадтский» украшит новогодний стол

Сырокопченые колбасы — неперенный атрибут новогоднего стола. Палочка твердой колбаски любовно покупается, хранится и нарезается аккуратно к самому главному застолью года. Ведь это настоящий деликатес, блюдо для особых случаев.



Вкус сырокопченых колбас изыскан и благороден. Им, подобно хорошим винам, необходимы выдержка и созревание. Только охлажденное мясо высшего сорта, натуральные специи и мастерство технологов!

СЕРВЕЛАТ

Классический, традиционный праздничный продукт на нашем столе. Свиная высшего сорта и мелкозернистый шпик придает этой колбасе нежный вкус и мраморный срез.

БРАУНШВЕЙГСКАЯ

Классический рецепт ленинградской колбасы получил свое признание в России во времена Петра I. Приходится признать: немцы действительно знали толк в колбасах!

МАЙКОПСКАЯ

Свиноязык, с добавлением коньяка. Особый аромат этой колбасе добавляют душистый перец и кардамон.

Сырокопченые колбасы считаются элитой среди мясных деликатесов. И не зря! Для их приготовления используется мясное сырье только высшего сорта, натуральные качественные пряности, вино или коньяк. Особое значение имеет строгое соблюдение технологии производства.

Кронштадтский мясоперерабатывающий завод по праву гордится цехом сырокопченых колбас. Здесь в строгости соблюдаются рецептуры, а также все стадии производственного цикла. Именно эти два фактора ключевым образом влияют на качество сырокопченой колбасы.

Сегодня предприятие радо предложить своим покупателям широкий выбор сырокопченых колбас. Это в первую очередь традиционные гостовские сорта, одни названия которых возбуждают аппетит: «Сервелат», «Брауншвейгская», «Зернистая». Нужно отметить, что составы этих колбас в точности соответствуют государственным стандартам, разработанным еще в Советском Союзе. Поэтому и вкус у них такой же, как мы помним из детства: мясной, пряный, с дымком.

Технологи Кронштадтского завода разработали и собственные уникальные рецептуры колбас, например, «Сервелат коньячный», «Салями итальянская». Вкусовые качества этих колбас отме-

чены, между прочим, медалями престижных выставок.

Порадует покупателей и разнообразие форм мясных деликатесов: помимо привычных всем весовых батончиков Кронштадтский завод предлагает продукцию в среде защитного газа, нарядную нарезку в вакуумной упаковке. И, наконец, особый — праздничный вариант сервировочной нарезки — с углом среза 45 градусов.

Традиции российской сервировки колбасной нарезки предполагают овальную форму ломтиков. Добиться идеального среза вручную достаточно сложно, а на прилавке все колбасы в нарезке до настоящего времени были представлены ровными кружочками, а не овальными ломтиками...



Сейчас Кронштадтский завод предлагает два варианта праздничной нарезки:

• «Ассорти сырокопченых колбас: Брауншвейгская ГОСТ + Сервелат ГОСТ» в защитной среде, 90 граммов.

• «Ассорти сырокопченых колбас: Московская ГОСТ + Зернистая ГОСТ» в защитной среде, 90 граммов.

Каждая нарезка ассорти — это двухсекционная перфорированная упаковка с двумя различными продуктами. В каждом виде ассорти подобраны контрастные по характеру среза, вкусу и рецептуре колбасы. В упаковке есть вариант для любителей сырокопченых колбас с крупными кусочками шпика и для ценителей мелкозернистых колбас. Для новой упаковки мы выбрали лучшие колбасы, изготовленные по ГОСТам: Брауншвейгская, Сервелат, Московская и Зернистая.

Приготовление мясного ассорти займет у вас несколько секунд. Для этого надо только открыть упаковку, выложить на блюдо — и вот, традиционное новогоднее угощение готово!

С наступающим праздником и вкусного вам Нового года!

Ольга СИМАНЕНКОВА

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

Новая деревня

только свежее, своё...

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

«Новая деревня» — технологии меняются, традиции остаются!

Какой творог полезен для здоровья?

Творог — ценнейший продукт для питания людей любого возраста. Он изготавливается из молока и специально подобранной закваски, состоящей из чистых культур молочнокислых микроорганизмов. В нем содержатся жизненно важные аминокислоты метионин и триптофан, незаменимые «кирпичики» для строительства нервной системы и органов пищеварения, а так же минеральные элементы, в частности кальций, фтор, магний и железо, которые необходимы для образования костной ткани и обмена веществ.

На качество творога оказывают влияние различные факторы: состав сырья, способы производства, подготовка сырья и т.д. Поэтому при выборе творога рекомендуем обращать внимание на такие свойства творога как жирность, состав и срок годности продукта.

Говоря о составе продукта, нужно упомянуть степень сохранности полезной микрофлоры в твороге. Существует высокотемпературная обработка готового творога, при которой в продукте не сохраняется полезная микрофлора из молочнокислых микроорганизмов. Эти продукты имеют более длительные сроки хранения достигающие 30 суток.

На упаковке с полезным творогом вы найдете информацию «содержание молочнокислых микроорганизмов не менее 10⁷ КОЕ/г.». Такой творог хранится не более 5-14 суток, в зависимости от герметичности упаковки.

Опасайтесь подделок!

Когда вы покупаете в магазине творог, знайте: в некоторых случаях молоком там даже не пахнет. Иногда под видом творога продается продукт содержащий жиры на основе кокосового масла, а чаще — пальмового. Молочного жира, положенного по техническому регламенту, зачастую в



Продукты из натурального молока. Проверено и одобрено общественной организацией «Общественный контроль»

твороге просто нет. Причем, некоторые ингредиенты могут нанести вред здоровью. Например, пальмовый жир, по мнению специалистов, не растворяется в организме. Температура его плавления 39 градусов, тогда как температура тела у здорового человека не выше 37. Получается, что жир просто оседает на стенках сосудов.

Как из растительного масла делают «творог»

Растительное масло нагревают до высоких температур и методом гидрогенизации насыщают водородом, чтобы оно затвердело. Так получается заменитель молочного жира. Попутно в масле теряются практически все витамины, и образуются канцерогенные вещества. Кроме того, ненасыщенные водородом жирные кислоты превращаются в транс-изомеры.

Из заменителей молочного жира недобросовестные производители научились делать творог и другие молочные продукты.

Транс-изомеры

Это особые формы молекул жирных кислот, которые иногда называют «молекулами-уродами». Для человеческого организма транс-изомеры — инородные тела, от которых он стремится избавиться. Женский организм они покидают с молоком и яйцеклеткой, а мужской — со спермой. Тем не менее, транс-изомеры обладают свойством накапливаться в организме. В результате у женщин повышается риск возникновения рака груди. А у мужчин уменьшается половое влечение и качество спермы, повышается риск рака простаты.

Кроме этого, транс-изомеры встраиваются во все клеточные мембраны организма. Это может привести к тяжелейшим последствиям — болезням Альцгеймера и Паркинсона. Эти молекулы увеличивают уровень холестерина в крови, который

развивает атеросклероз, ишемическую болезнь сердца и многие другие заболевания. Это одна из причин того, что по числу смертности от рака, инфарктов и инсультов Россия занимает 1-е место в мире.

Все страны Европы, США, Канада, Аргентина и ряд других стран ввели на законодательном уровне ограничение по содержанию транс-изомеров в продуктах питания, а содержание транс-изомеров в обязательном порядке указывается на упаковке продукции.

К сожалению, в Российском законодательстве не регламентируются содержание опасных для здоровья транс-изомеров жирных кислот, а ограничение по этому показателю вообще не предусмотрено.

Зайдя в магазин за очередной пачкой творога, помните, дешевый продукт может сыграть с вами злую шутку. Поэтому лучше всего довериться проверенным производителям.

Как показывают проверки организации «Общественный контроль» и лабораторные исследования, творожные изделия под торговой маркой «Снежок», «Заповедный луг», «Дольчеца», производства новгородской компании «Лактис» изготавливаются только из натурального молока, без растительных жиров и консервантов.

ТОРГОВЫЙ ДОМ
Лактика

Представительство
в Санкт-Петербурге: (812) 441-30-99
www.lactis.ru

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM

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

МИТ СТАР

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА



ВНИМАНИЕ, КОНКУРС!

Страна «Тысяча Озёр»
дает тебе шанс!

Компания «FINNISH CHEESE COMPANY OY» дарит путевку на отдых в коттеджном поселке Saarilandia — сказочном уголке красавицы Суоми. Стать обладателем путевки просто — надо всего лишь купить в магазине сыр или масло «Тысяча Озёр».

С 15 ноября стартовала беспрецедентная акция компании «Finnish Cheese Company Oy». В срок до 15 января 2012 года участники акции имеют реальный шанс выиграть главный приз — поездку в коттеджный поселок Saarilandia на 3 дня/2 ночи на компанию из 10 человек! Всего разыгрывается 7 путевок.

МЕЧТЫ СБЫВАЮТСЯ

Отдых в финском коттеджном поселке Saarilandia — мечта для каждого, кто ценит домашний уют, красоту девственной природы, настоящую финскую баню, горные лыжи и рыбалку. В этом уютном поселке всего несколько коттеджей, и все они оснащены по последнему слову техники. Каждый коттедж в Saarilandia — это одноэтажный дом из клееного бруса с открытой террасой, а также с отдельно стоящей береговой баней. Все коттеджи находятся на расстоянии 30 метров от берега огромного живописного озера Оривеси, на котором вы можете познать все прелести национальной финской рыбалки. Всего в 20 километрах от Saarilandia расположен горнолыжный курорт. Незабываемые впечатления гарантированы!

ПРИЗЫ ЗА УДОВОЛЬСТВИЕ

У читателей «ПК» есть возможность не только наслаждаться вкусом продуктов премиум-класса «Тысяча Озёр» за завтраком, обедом и ужином, но и стать обладателем суперприза от компании «Finnish Cheese Company Oy». Еще 60 любителей продукции ТМ «Тысяча Озёр» получат цен-

ные подарки, которые станут приятным сюрпризом для участников.

Для этого необходимо совсем немного: зайти в ближайший магазин, купить масло или сыр «Тысяча Озёр» СЛИВОЧНЫЙ, УТРЕННИЙ, ЛЕГКИЙ или ЭММЕНТАЛЕР, получить чек, подтверждающий покупку, сохранить его до окончания акции. Дома нужно не полениться, взять ножницы и вырезать элемент упаковки (в нее должен войти логотип «Тысяча Озёр» и эмблема акции) и сохранить ее до окончания акции. Далее зайти на сайт www.1000ozer.com на страничку «Сообщить о покупке», где следует заполнить заявку о покупке, ответить на вопросы формы обратной связи, после этого нажать кнопку «отправить».

За каждую покупку масла или сыра «Тысяча Озёр», подтвержденную чеком и эмблемой акции, покупатель получает баллы (см. таблицу).

ТРИ ШАНСА НА ПОБЕДУ

Подведение итогов будет происходить в три этапа. 10 счастливых, набравших максимальное количество баллов, сразу же на каждом из них за право обладания главными призами.

Первый розыгрыш призов акции состоится 16 декабря 2011 г. Победитель будет выбираться из покупателей, набравших баллы с 15 ноября до 7 декабря 2011 г. включительно.

Второй этап пройдет после «больших каникул» — 13 января 2012 г. Принять

участие в розыгрыше смогут покупатели, не получившие главного приза на предыдущем этапе и набравшие баллы с 15 ноября до 31 декабря 2011 г. включительно.

27 января 2012 г. — заключительный этап акции, в котором примут участие покупатели, не получившие главных призов в прошлых розыгрышах и набравшие баллы с 15 ноября до 15 января 2012 г. включительно.

ДЕРЖАТЬ РУКУ НА ПУЛЬСЕ

Вы можете еженедельно отслеживать положение дел в «турнирной таблице». Каждый вторник (не позднее 10.00) на сайте появляется обновленная информация за прошедшую неделю.

Примечательно, что покупатель, не получивший главного приза в любом из розыгрышей, вправе накапливать дополнительные баллы для участия в последующих розыгрышах.

Внимание! Начисление баллов происходит по ФИО и номеру телефона. В случае, если при подаче «Сообщения о покупке» вы укажете два разных номера телефона, баллы будут начислены двум разным людям.

Все дополнительные подробности проведения акции вы можете узнать на сайте www.1000ozer.com.

Компания «Finnish Cheese Company Oy» желает всем ценителям сыра и масла «Тысяча Озёр» удачи в конкурсе и счастливого Нового года!

Подготовила Олеся ПЕТРЕНКО

Тысяча Озёр®
свежесть финского утра

Отдыхай
в коттеджном поселке Saarilandia
В ФИНЛЯНДИИ

С 15 ноября 2011 г. до 15 января 2012 г. покупайте масло и сыр «Тысяча Озёр» с эмблемой акции и получайте новогодние призы!

Подробности на сайте: www.1000ozer.com

SAARILANDIA

Таблица начисления баллов

Сыр «Тысяча Озёр» сливочный	слайсы 180 г, 300 г — 1 пачка	5 баллов
Сыр «Тысяча Озёр» утренний	слайсы 180 г, легкий слайсы 180 г — 1 пачка	5 баллов
Сыр «Тысяча Озёр» эменталер	слайсы 150 г — 1 пачка	5 баллов
Сыр «Тысяча Озёр» сливочный	1 кусок (250–700 г)	3 балла
Сыр «Тысяча Озёр» утренний	1 кусок (250–700 г)	3 балла
Сыр «Тысяча Озёр» легкий	1 кусок (250–700 г)	3 балла
Сыр «Тысяча Озёр» эменталер	1 кусок (250–700 г)	3 балла
Масло «Тысяча Озёр»	пачка 180 г	3 балла
Масло «Тысяча Озёр»	пачка 450 г	5 баллов

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ЖАДНОСТЬ ВЫШЕ ЗАКОНА...

СПб ООП «Общественный контроль» проводит мониторинг качества и безопасности стеклоомывателей начиная с 2002 года. И каждый раз на экспертизу попадают образцы, изготовленные на основе метилового спирта.

Метанол в качестве сырья запрещен для производства жидкости бачка омывателя (ЖБО) постановлением Роспотребнадзора № 47 от 11.07.2007 «О прекращении использования метилового спирта в средствах по уходу за автотранспортом». К использованию разрешены только этанол и изопропанол. Однако из-за высоких акцизов на этиловый спирт производство качественных «незамерзаек» не приносит больших барышей. Поэтому некоторые недобросовестные предприниматели из жадности умышленно идут на фальсификацию, применяя в качестве основного сырья дешевый метанол.

Очередная независимая экспертиза показала, что каждая вторая ЖБО — грубый фальсификат, использование которого может привести не только к серьезным проблемам со здоровьем, но и к аварии на дороге: у трех ЖБО помимо наличия в составе метанола фактическая температура начала кристаллизации оказалась значительно выше заявленной на этикетке. То есть залил ЖБО с этикеткой «-30°», а она застыла при -12 °С. И привет!

ДЕШЕВЫЙ УБИЙЦА

По своему вредоносному воздействию на человеческий организм метанол отнесен к веществам третьего класса опасности. Прием всего 5 кубиков метанола внутрь приводит к безвозвратной потере зрения; 30 кубиков метилового спирта достаточно, чтобы лишиться жизни. Пары метилового спирта, попадающие в салон автомобиля через систему вентиляции, также способны причинить серьезный вред здоровью водителя.

ОТСУТСТВИЕ КОНТРОЛЯ ПОДРЫВАЕТ РЕПУТАЦИЮ

Образец ЖБО Драйв Exclusive, выпущенного ООО «ХимВест» (г. Санкт-Петербург), получил оценку «удовлетворительно» из-за незначительного присутствия метилового спирта — 2,8%. По словам и. о. начальника испытательной лаборато-

Фирмы-однодневки травят автовладельцев метанолом

Независимая экспертиза автостеклоочистителей, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что в каждом втором образце «незамерзаек» содержится запрещенный метанол. Причем 80% ядовитого фальсификата оказалось московского разлива, а реализацией его занимаются индивидуальные предприниматели на питерских авторынках.

рии «Аналит» **Анны Захаровой**, такая несущественная концентрация метанола в стеклоомывателе говорит о ненадлежащем производственном контроле, ведь в составе ЖБО заявлены алифатические спирты, которые уже содержат метанол в незначительных количествах.

То же можно сказать и об образце Cool West Блик (г. Дзержинск): содержание метанола в нем составило 0,4%.

НАГЛАЯ ЛОЖЬ ЭТИКЕТКИ

Куда хуже обстоят дела с четырьмя образцами ЖБО, разлитыми, если верить этикетке, в Москве. Так, «лидером» экспертизы оказался образец «Clean Way — 30 °С» производства ООО «ПродТраст» (г. Москва). Содержание метанола в нем составило 32,3%. Хотя на этикетке красовалась яркая надпись «Не содержит метанола!»! Дату изготовления образца определить не удалось, на этикетке также отсутствовала информация об условиях хранения.

В образцах стеклоомывателей «Форсаж» и «Проспект» (оба из г. Москвы) содержание метилового спирта составило 22,1% и 20,1% соответственно. И здесь производители нагло вводили потребителей в заблуждение, указывая на упаковке, что стеклоомывающие жидкости не содержат метанол. Кроме того, вместо заявленных -30 °С эти «незамерзайки» застыли при 19 и 20 °С соответственно.

Вам сильно не повезет, если, соблазнившись низкой ценой (100 руб.), вы приобретете на авторынке



ЖБО «Урал». Заявленная на этикетке температура начала кристаллизации -30 °С — полная ложь. Омыватель замерзнет при -12 °С. А концентрация метанола в объеме 12,4% может и вовсе причинить вред вашему здоровью: накапливаясь в организме, он способен проявить себя спустя много лет.

Материалы этой экспертизы уже направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. Однако вряд ли чиновники смогут убрать с авторынков опасные и фальсифицированные ЖБО. Опыт прошлых лет показывает, что подделки давно стали неотъемлемой частью ассортимента питерских авторынков, их «модельный ряд» ежегодно обновляется: меняются этикетки и названия. Только содержание остается прежним. Кстати, названия фальшивых ЖБО и адреса их изготовителей, как правило, липо-

вые. Чтобы пресечь незаконную деятельность махинаторов, на помощь Роспотребнадзору должны прийти правоохранительные органы.

УДАЧИ НА ДОРОГАХ!

Результаты независимой экспертизы показали, что ЖБО не стоит приобретать на авторынках: слишком велик риск нарваться на опасную подделку. Супермаркеты, автомагазины и автозаправки куда надежнее.

Не покупайте ЖБО дешевле 150 руб. на авторынках. Как правило, такие автостеклоомыватели — фальсификат. Если, согласно этикетке, ЖБО

КОММЕНТАРИЙ ЭКСПЕРТА

Татьяна НАУМОВА, начальник отдела надзора за условиями труда Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу:

— За последние 5–7 лет случаев выпуска автостеклоочистителей, содержащих метанол, сотрудниками Управления в Петербурге не зафиксировано. Но это не значит, что они не поступают из других регионов, например из Москвы и Дзержинска.

Что касается контроля торговли стеклоомывателями на уличных рынках, то сегодня в связи с действующим № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц при проведении государственного надзора и контроля...» необходимо согласование внеплановой проверки с прокуратурой, а затем и с продавцом.

Прежде чем покупать «зимние» стеклоомыватели, рекомендуем автолюбителям заглянуть в Реестры Роспотребнадзора на сайте: <http://fp.crc.ru>. Здесь вы найдете все свидетельства о государственной регистрации, выданные производителям на конкретные виды продукции.

произведены в Москве или Московской области, это должно вас также насторожить: уж слишком много на рынке подделок из этого региона. Остерегайтесь покупать ЖБО в канистрах из тонкого пластика. Больше доверия вызывают канистры с более прочными стенками квадратной формы, а также снабженные специальными носиками для удобного залива.

Надеемся, таблица с результатами экспертизы, а также рекомендации «ПК» помогут вам сделать правильный выбор при покупке автостеклоочистителей.

Римма ВИКУЛИНА

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведенные исследования ООО «Аналит Продактс» и лично его руководителя Илью ГРИНШТЕЙНА.

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ АВТОСТЕКЛООЧИСТИТЕЛЕЙ



Наименование изделия	Carmada - 20°	FINKA - 20°	Cool West Блик - 30°	Ойлрайт - 20°	BLIK - 10°	Драйв exclusive - 10°	Урал - 30°	Форсаж - 30°	Проспект - 30°	CleanWay - 30°
Производитель	«Chils-auto», поставщик ООО «Биостандарт», произведен ООО НТЦ «Биохим-Трейд», Владимирская обл.	ООО «Трион», Новгородская обл.	ЗАО «Завод органических продуктов», г. Дзержинск	ООО «Тентрон», Московская обл.	ООО «Регион-Комплект», СПб	ООО «ХимВест», СПб	ООО «Гермес», Москва	ООО «Орион», Москва	ООО «Имидж Трейд», Москва	ООО «ПродТраст», Москва
Место закупки	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	ООО «ПТК-Сервис», АЗС № 54, Октябрьская наб., 2, лит. А	ООО «Эрида», пр. Славы, 40, м-н «Аста»	М-н «Би-Би», пр. Славы, 17	ООО «Эрида», пр. Славы, 40, м-н «Аста»	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	ул. Фучика, 25, рынок, ИП Шемаханов И.П.	ул. Фучика, 25, рынок, ИП Носов В.П.	ул. Фучика, 25, рынок, ИП Носов В.П.	ул. Фучика, 25, рынок, ИП Шемаханов И.П.
Объем, л	4	4	5 кг	4	4	4	5	5	5	5
Цена, руб.	249	229	179	149	99	149	100	100	120	150
Дата выпуска	08.2011	12.10.2011	09.11	28.03.2011	19.10.2011	09.2010	III кв. 2011	II кв. 2011	8.05.2011	02.11.2011
Информация для потребителя	Информация на этикетке соответствует требованиям Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 200-1, ст. 10	Информация на этикетке соответствует требованиям Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 200-1, ст. 10	Информация на этикетке соответствует требованиям Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 200-1, ст. 10	На этикетке дата изготовления указана, как 28031112, что не дает возможность определить дату изготовления	На этикетке не указаны условия хранения	Меры предосторожности указаны не полностью	На этикетке не указаны условия хранения	Информация на этикетке соответствует требованиям Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 200-1, ст. 10	Информация на этикетке соответствует требованиям Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 200-1, ст. 10	На этикетке не указаны условия хранения. На этикетке дата указана как 02111132, что не дает возможность определить дату изготовления
Температура кристаллизации, °С, на этикетке/фактически	-20 °С / -22,5 °С	-20 °С / -20 °С	-30 °С / -32 °С	-20 °С / -19,5 °С	-10 °С / -9,5 °С	-10 °С / -15 °С	-30 °С / -12 °С	-30 °С / -19 °С	-30 °С / -20 °С	-30 °С / -29,5 °С
Масс. доля метанола, %	<0,1	<0,1	0,4	<0,1	<0,1	2,8	12,4	22,1	20,1	32,3
Соответствие этикетке	Отлично	Отлично	Хорошо	Хорошо	Хорошо	Удовлетворительно	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат

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

СЛАДКАЯ ЗИМА

ЗИМНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Один из ведущих дистрибьюторов мороженого Северо-Западного региона компания «Десерт Фантази» позаботилась, чтобы новогодние каникулы петербуржцев были самыми вкусными и сладкими. Специально к Новому году «Десерт Фантази» предлагает линейку самых популярных и модных европейских вкусов мороженого в прозрачных пластиковых лотках и стаканах-пинтах Ice palace.

НЕМЕЦКОЕ КАЧЕСТВО

Торговая марка Ice palace (Ледяной дворец) принадлежит крупнейшему переработчику молока в Германии DMK (Deutsches Milchkontor GmbH), объединившему под своими флагами лучшие немецкие фермерские хозяйства. В 2010 году объем производства мороженого DMK составил 150 миллионов литров.

В состав концерна входят две фабрики по производству мороженого в Реке и Эверсвинкеле. Как переработчик молока, концерн заинтересован в развитии продаж мороженого, произведенного только из качественного молочного сырья, без использования заменителей молочного жира.

ПИНТА МОРОЖЕНОГО от Деда Мороза



Согласно данным маркетинговых исследований, в зимний период продается около 30% произведенного за год мороженого. Пик потребления падает на январские каникулы. При этом половина этих продаж приходится на мороженое в «семейных» упаковках — стаканах-пинтах и на премиальное мороженое в прозрачных пластиковых лотках объемом до 1000 мл.



Замечательный вкус мороженого в стаканах-пинтах Ice palace достигается путем применения специальной технологии, при которой в массу мороженого обеспечивается низкое содержание воздуха (потребители воспринимают это качество как «густое мороженое»). Если взбитость стандартного мороженого составляет 100–120%, то плотность массы мороженого Ice palace — всего около 30%.

Один из старейших брендов мороженого, принадлежащих концерну DMK, — это бренд Sanobub.

В мороженом Ice palace используются натуральное сырье, сливки и только молочный жир. Также вы найдете в нем большое количество топпингов (наполнителей), которые придают вкусу привлекательные оттенки.

УДОВОЛЬСТВИЕ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ

Мороженое Ice palace позиционируется как «удовольствие для взрослых» и предназначено для истинных гурманов.



«Удовольствие для взрослых» выпускается в самой популярной упаковке — бумажном стаканчике-пинте — 500 мл и в прозрачных пластиковых лотках.

ПРОЗРАЧНЫЕ ОТНОШЕНИЯ

Практика показывает, что покупатель всегда положительно воспринимает продукт, который можно увидеть. Именно поэтому большинство потребителей отдают предпочтение продуктам в прозрачной упаковке.

Покупатель всегда наглядно может оценить состав мороженого Ice palace, разглядеть в нем большое содержание соусов и топпингов.

Премиальное мороженое в прозрачных пластиковых ваннах Ice palace представлено четырьмя вкусами:

- мороженое сливочное ванильное с карамельным соусом и карамелизированным миндалем;
- мороженое пломбир ванильный кофейный с шоколадным соусом, кусочками печенья «Амареттини» и шоколадной пудрой;
- мороженое сливочное с белым шо-

коладом и шоколадное мороженое с шоколадным соусом и кусочками шоколада. Кстати, это самый популярный вкус в Европе;

- мороженое пломбир ванильный с персиками и малиновым соусом.

В бумажных стаканах-пинтах выпускается два вида мороженого Ice palace:

- шоколадный пломбир на сливках со слоями мягкого карамельного соуса, кусочками шоколада и с мини-зефирками «маршмэллоу»;
 - карамельный пломбир на сливках со слоями мягкого карамельного соуса, карамельными и шоколадными конфетками с карамелью внутри.
- Кажется, только от одного перечисления видов мороженого Ice palace уже текут слюнки. Что ж, оно уже ждет вас во всех крупных магазинах города. Доставьте удовольствие себе и своим близким!

Подготовила Дарья ДЕДОВА

Эсть праздниѣ особый и дребний,
Где мир на широких столах,
Где ели - лесные деревья -
Растут на паркетных полах.
В прекрасные эти минуты,
Где празднична ночь и долгая,
И мир разноцветьем окутан,
Желаем любви и добра!



ПО «ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД»

от всей души поздравляет
всех покупателей
с Новым годом и Рождеством!

Большой выбор мясных консервов и джемов
ждет Вас в сетях оптовой и розничной торговли.
тел.: (812) 385-92-45, 385-92-42