



**В НОМЕРЕ:**

**11 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**



НЕ ВСЕ  
ДИАБЕТИЧЕСКИЕ  
ПРОДУКТЫ  
ОДИНАКОВО  
ПОЛЕЗНЫ

**5 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**

КУРИНОЕ ЯЙЦО:  
САМЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ  
ПРОДУКТ



**2 ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК**

ЦЕНЫ НА ДВА СОРТА ХЛЕБА  
ЗАМОРОЖЕНЫ ДО КОНЦА  
ИЮНЯ

**2 ФЕСТИВАЛЬ**

«ВКУСНОГРАД» НАКОРМИТЬ  
ВСЬ ГОРОД РАД!

**3 ШЕСТЬ СОТОК**

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ  
СЕМЕНА И САЖЕНЦЫ?

**8 ГОСТЬ НОМЕРА**



АКТЕР  
АЛЕКСЕЙ ПЕТРЕНКО:  
«В ОБЫДЕННОЙ ЖИЗНИ  
ДОВОЛЬСТВУЮСЬ  
МАЛЫМ».

**10 ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ**

КАКИМ БАДАМ МОЖНО  
ДОВЕРЯТЬ?

**12 КРУПНЫМ ПЛАНOM**

ВЫБИРАЕМ  
ЦВЕТОЧНУЮ РАССАДУ



**Дорого яичко  
к Христову Дню!**

стр. 4–5

**В НОМЕРЕ:**

КУЛИЧ –  
СИМВОЛ ПАСХИ

6

ГРЯЗЬ  
НЕ ПРОЙДЕТ!

8

МАСЛО, ПОЛЕЗНОЕ  
ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

10

**РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ**

**Тысячи цветов уничтожены**

Другой карантинный объект – белая ржавчина хризантем (*Puccinia horiana* Henn.) – был обнаружен государственными инспекторами Управления при досмотре срезанных голландских хризантем. Три партии общим количеством в 1700 зараженных цветов были направлены на уничтожение. По этим же причинам были уничтожены 4960 голландских хризантем.

Также в марте с. г. сотрудниками пункта по карантину растений «Пулково» направлены на уничтожение 192 штуки горшечных хризантем из Нидерландов ввиду обнаружения в цветах карантинного организма – западного (калифорнийского) трипса. Та же участь постигла и 795 срезанных хризантем из Нидерландов ввиду обнаружения у них белой ржавчины хризантем.

Чтобы исключить малейшую вероятность проникновения и распространения

**В конце марта на территории склада грузополучателя при проведении вторичного досмотра партии кустовой гвоздики из Турции был обнаружен карантинный для России организм – западный (калифорнийский) трипс (*Frankliniella occidentalis* Perg.). Вся партия – 20 тыс. штук – уничтожена сжиганием на специальной площадке.**

на территории нашей страны карантинных объектов, все зараженные цветы уничтожаются сжиганием.

**СЕМЕНА ПРОДАВАЛИСЬ БЕЗ ДОКУМЕНТОВ**

В марте 2008 г. сотрудники отдела надзора за безопасным обращением за пестицидами и агрохимикатами и семенного контроля Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области провели ряд рейдов в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

по направлению «семеноводство сельскохозяйственных растений».

По результатам проверок в отношении ООО «Гермес» был составлен протокол об административном правонарушении за продажу семян без документов о качестве (или с документами, срок действия которых истек). На организацию наложен штраф 7500 рублей.

В отношении ИП Артеменкова Е. В. был составлен протокол об административном правонарушении за продажу семян без документов (или с документами, срок действия которых истек) о качестве и на-

ложен штраф 1000 рублей. Также к административной ответственности привлечено ООО «Северный огород» за хранение пестицидов без санитарно-эпидемиологического заключения. На организацию наложен штраф 15000 рублей.

**ПШЕНИЦА С СОРНЯКАМИ НАПРАВЛЕНА НА ПЕРЕРАБОТКУ**

Почти две тысячи тонн продовольственной пшеницы, следовавшие из Самарской области в адрес ОАО «ЛКХП им. С. М. Кирова» (Санкт-Петербург) были направлены на переработку по технологии, лишаяющей семена сорных растений жизнеспособности. Причина в том, что в грузе был обнаружен карантинный объект – амброзия трехраздельная (*Ambrosia trifida* L.).

Пресс-служба  
Управления Россельхознадзора  
по Санкт-Петербургу  
и Ленинградской области

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредители:  
ООО «ИКЦ «Тест-Принт»,  
НП «Общественный контроль качества»

Главный редактор –  
**Всеволод Вишневецкий**  
Корреспонденты – Ирина Полякова,  
Александр Жабский, Алиса Савельева  
Дизайн и верстка – Екатерина Вайсберг  
Фотограф – Светлана Холявчук  
Отдел рекламы:  
Людмила Боярцева,  
Валентина Орлова, Леонид Пудов  
Отдел распространения: Олег Зыков

## Редакционный совет:

**А. А. Алиев** — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;  
**И. В. Апанасова** — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;  
**С. К. Безжоровый** — 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** — начальник ИЛ РНЦ «Прикладная химия»;  
**Р. А. Даутов** — генеральный директор ОАО «Лактис»;  
**И. С. Дю** — генеральный директор ОАО «Гатчинский молочный завод»;  
**О. В. Коломийченко** — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;  
**Ю. В. Крюков** — генеральный директор ЗАО «ПТК «Северное молоко»»;  
**С. В. Лебединский** — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;  
**В. В. Окрепилов** — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;  
**В. А. Романов** — директор Государственного научно-исследовательского и проектно-конструкторского института «Гипрорыбфлот», профессор;  
**Е. Э. Сакован** — директор Испытательного центра «Гамма-2»;  
**С. Т. Сафин** — генеральный директор ООО «Океан ТРК»;  
**А. В. Тимченко** — генеральный директор ОАО «Хлебный Дом»;  
**А. И. Терехин** — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;  
**Н. И. Тютюников** — генеральный директор АО «Каравай»;  
**В. Н. Хренов** — генеральный директор ТПП «Диета-18»;  
**П. Б. Шелищ** — председатель Союза потребителей России;  
**Н. В. Шлюпкина** — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;  
**А. В. Яшин** — директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

## Схема распространения:

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



Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № 2-7224 от 16.04.2004, выдано Северо-Западным окружным межрегиональным территориальным управлением МПТР. Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

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

Тел./факс редакции (812) 320-6749

Тел./факс отдела рекламы:

(812) 251-7222, 251-9038

E-mail: pet\_kach@tec.com.ru

Интернет: WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-7222.

Номер подписан к печати 11.04.2008 г.  
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-1363

Передача материалов допускается только с письменного разрешения редакции.  
Тираж номера 50 000 экз.  
Ежемесячный тираж 100 000 экз.

## ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

В последний день марта городские власти, хлебопечеры и розничные сети подписали документы, предусматривающие продление на 2-й квартал 2008 года срока действия Соглашения о замораживании цен на хлеб.

Учитывая, что с момента подписания данного документа ситуация на продовольственном рынке значительно изменилась, а также тот факт, что увеличились тарифы на топливо, электроэнергию и др., в первоначальный текст Соглашения внесены некоторые изменения.

В основном они касаются состава участников Соглашения и их взаимных обязательств. Теперь их договоренность распространяется только на хлеб ржаной и батон «Нарезной» из муки 1-го сорта, розничные цены которых в торговых точках участников Соглашения останутся прежними еще 3 месяца. А торговая наценка на них не будет превышать 10%.

Документ подписали: СПб ГУП «Продовольственный фонд», ОАО «Ленинградский комбинат хлебопродуктов им. С. М. Кирова», ОАО «Хлебный Дом», ОАО «Каравай», ОАО «Первое хлебопекарное объединение», ОАО «Хлебный завод «Арнаут», ОАО «Хлебокомбинат «Лана», ОАО «Заря», ЗАО «Дикси-Петербург», ОАО «Агроторг» (сеть

## Вместо пяти сортов остались два

**Срок действия «Хлебного соглашения» 2007 года продлен до 30 июня 2008 года. Однако вместо пяти сортов хлеба в нем фигурируют только два.**

«Пятерочка»), ОАО «Лента», ОАО «О'Кей», ОАО «Темп Первый» (сеть «Находка»), ОАО «Фирма «Омега-97» (сеть «Патэрсон»), ЗАО «Торговый дом «Перекресток», ОАО «Русель» (сеть «Карусель»), ОАО «Центральные булочные», ОАО «Ювента» (магазин).

Комитет экономического развития, промышленной политики и торговли должен оказывать участникам Соглашения содействие в его выполнении и осуществлять необходимый контроль.

Комментируя это событие, член правительства Санкт-Петербурга, председатель Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли **Алексей Сергеев** отметил, что Соглашение, подписанное летом прошлого года, сыграло важную роль в стабилизации цен на хлебобулочные изделия в городе.

Касаясь перспектив, **Алексей Сергеев** сообщил, что Комитет будет работать над тем, чтобы данное Соглашение продлевалось и в будущем. Минимум — до конца года. Также глава КЭРППИТ сообщил, что

его ведомство ищет пути финансового поддержания участников данного договора, например снижения налогового бремени, поиска наиболее приемлемых по ценовой политике поставщиков сырья, необходимого для производства хлебобулочных изделий.

## КОММЕНТАРИЙ

**Алексей Тимченко, генеральный директор ОАО «Хлебный Дом»:**

— Одна из причин повышения цен на хлеб — не прекращающийся с января этого года рост цен на зерно. Причем этот рост наблюдается сегодня во всем мире.

Подписание соглашения — вынужденная мера. Она направлена на поддержку малоимущих петербуржцев. Наше предприятие всегда готово идти навстречу правительству Петербурга по вопросам стабилизации цен на продукты питания. Все мы живем в одном городе и с по-



ниманием относимся к поиску путей решения социальных вопросов. В то же время считаем, что для поддержки пенсионеров и малоимущих этих мер явно недостаточно. Необходимо на государственном уровне реализовывать более масштабные социальные программы.

Сегодня хлебопекарные предприятия переживают не лучшие времена. Сырье постоянно дорожает, а ряд социально значимых продуктов питания, цены на которые заморожены, — нет. Взять хотя бы растительное масло и молочные продукты. В рознице цены на них не сильно растут, а вот те же растительное масло и творог, поступающие к нам на хлебопекарный завод, растут в цене как на дрожжах. Получается, что производители вкусового сырья компенсируют все свои потери от розницы в оптовом звене. И рост цен продолжается. Так что лето будет для нас тяжелым.

Замораживание цен по двум сортам хлеба не приведет к катастрофическим последствиям для нас. Одно из условий подписания Соглашения — исключение так называемых бонусов торговым сетям за два сорта хлеба. Для нас это важно. Также город обещал нам и другие виды поддержки.

**Кирилл ОРЛОВ**

## ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

## «ВКУСНОГРАД» накормит весь город рад!

НАЧАЛАСЬ ПОДГОТОВКА К TV САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОМУ ФЕСТИВАЛЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ «ВКУСНОГРАД»



Как сообщили в оргкомитете фестиваля, в этом году его проведение состоится 1 июня и будет приурочено к Международному дню защиты детей. Как и в предыдущие годы, «ВКУСНОГРАД» разместится на территории парка «Екатерингоф» (ст. м. «Нарвская») — одного из старейших и красивейших памятников садово-парковой культуры Санкт-Петербурга.

Фестиваль «ВКУСНОГРАД» проводится с 2005 г. в целях пропаганды продуктов здорового питания, активного образа жизни, обеспечения досуга взрослых и детей, привлечения внимания потребителей к продуктам питания гарантированного качества от петербургских изготовителей (подробную информацию см. на сайте [www.petkach.spb.ru](http://www.petkach.spb.ru)).

За свою недолгую четырехлетнюю историю «ВКУСНОГРАД» занял достойное место среди популярных городских праздников, стал заметным событием городского масштаба, поднимающим престиж Санкт-Петербурга.

С каждым годом фестиваль привлекает к себе все больше внимания как среди изготовителей продуктов пита-

ния, так и среди горожан. В прошлом году в празднике приняли участие более двадцати предприятий и около тридцати тысяч петербуржцев.

Третий год подряд в рамках фестиваля будет проходить первый этап городского конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» по направлению «Продукты питания» (общественный смотр качества продуктов питания).

Конкурс по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» проводится ежегодно на основании постановления правительства Санкт-Петербурга № 605 от 3 мая 2005 г. «Об организации конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» (см. [www.quality.spb.ru](http://www.quality.spb.ru)). Оператором

конкурса продуктов питания по поручению Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли Санкт-Петербурга является НП «Общественный контроль качества».

Второй этап конкурса проводится Комитетом экономического развития, промышленной политики и торговли. Он представляет собой профессиональную дегустацию продукции, прошедшей 1-й этап, экспертами в области качества и безопасности пищевых продуктов.

Подведение итогов конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» и награждение победителей состоится в ноябре 2008 г. в Смольном при участии губернатора **В. И. Матвиенко** в рамках Европейской недели качества.

**Валентина ОРЛОВА**



**Заявки на участие в конкурсе «Сделано в Санкт-Петербурге» принимаются до 1 мая 2008 г. по тел.: 251-90-38, 251-72-22, 251-88-83 или по эл. почте [okk@petkach.spb.ru](mailto:okk@petkach.spb.ru).**

## ЗА ЧИСТЫЙ ГОРОД!

В Санкт-Петербурге прошла выставка оборудования и услуг в сфере клининга.

## Грязи — нет!

Все современные клининговые технологии, новые машины и материалы для «очистки мира» в течение трех первых апрельских дней можно было увидеть на международной выставке CleanExpo. На «уборочный слет» съехались более сотни компаний из двадцати стран мира.

Самой острой проблемой, по словам **Юрия Рябичева, президента Ассоциации русских уборочных компаний (АРУК)**, сегодня остается методика отбора подрядных клининговых организаций: в тендерах выигрывают те, кто предлагает меньшую цену, а не высокое качество. Другая задача — налаживание диалога между властью и клининговыми компаниями города, считает **Вера Ушакова, председатель правления АРУК Санкт-Петербурга**. В рамках выставки специалисты подробно обсудили вопросы эффективной уборки полов, успели выбрать лучшее по профессии, а производственная фирма «ХИМИТЕК» в театрализованной форме показала, как ловко могут справляться ее продукты с наитруднейшими пятнами! Это было незабываемое зрелище! Весело, под бой барабанов шли уборщики. Чистенькие, веселые, молодые — вовсе не такие, какими мы привыкли представлять себе «начальников веника и швабры». Вместе с ними энергично шагала Молик (от слова «молекула») — новорожденный символ фирмы «ХИМИТЕК».

**Елена СОКОЛОВА**

**ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»**  
СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ

**Поздравляем с праздником Светлой Пасхи!**  
**Приглашаем за пасхальными наборами.**  
Адрес: пр. Просвещения, 74

**Правильный выбор!**

**КАК подписаться на ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО**  
**(812) 251-7222**  
[www.petkach.spb.ru](http://www.petkach.spb.ru)

## РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

Управление Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Санкт-Петербургу и Ленинградской области призывает потребителей быть особенно внимательными при приобретении семян и в первую очередь обращать внимание на указанную ниже информацию о товаре.

При покупке пакетиков с семенами овощных и цветочных растений:

• На маркировку пакетиков.

Пакетики с семенами должны содержать полную информацию: наименование, адрес и телефон организации — продавца семян, название культуры, сорта, номер партии, массу (в граммах) или количество (штук) семян в пакетике, срок реализации семян.

Остерегайтесь приобретать семена с просроченной маркировкой пакетиков. Однако даже маркировка о сроке реализации не гарантирует всхожесть (посевные качества) семян в пакетике. Известно, что срок годности семян различный и зависит от биологических особенностей культуры, условий хранения, транспортировки и методов обработки. Например, семена укропа, сельдерея, петрушки, моркови, пастернака, ревеня и других культур имеют срок годности семян 1–2 года. Поэтому на третий год хранения семян всхожесть их снижается до 25–0%.

• На документы о качестве (сертификат качества, свидетельство).

Вводить в торговый оборот семена можно только с документами о качестве.

На каждую партию реализуемых семян покупателю должен быть представлен сертификат качества или свидетельство, удостоверяющие их посевные качества, согласно ГОСТу. В свидетельстве обязательно указывается срок действия посевных качеств семян, в течение которого лаборатория, выдавшая документ, гарантирует всхожесть данной партии семян

# Порядок реализации и закупки семян и посадочного материала сельскохозяйственных растений на территории Санкт-Петербурга и Ленинградской области

при соблюдении продавцом оптимальных условий хранения и транспортировки.

При покупке посадочного материала плодовых и ягодных культур:

• На саженце обязательно должна быть этикетка с названием сорта, наименованием производителя, обозначением стандарта, товарности сорта, репродукции, количества (штук) в пучке.

Требуйте у продавца сертификат сортовой идентификации и сертификат качества. Срок действия документа определяется осенней и весенней реализацией.

При покупке цветочно-декоративных культур (гладиолусов, тюльпанов, нарциссов, хост, роз и др.):

• На данный посадочный материал должны быть представлены следующие документы: акт проверки соответствия посевных качеств на посадочный материал цветочно-декоративных культур, сводное свидетельство.

При покупке посадочного материала лука-севка и чеснока:

• Реализация должна проводиться со следующими документами: удостоверение о кондиционности посадочного

материала, результат анализа, срок которых определяется на период осенней или весенней реализации.

• На этикетке или упаковке семян лука-севка и чеснока должны быть указаны: наименование, адрес, телефон организации (фирмы) продавца семян, название культуры, сорт, масса или количество (штук) в упаковке.

При покупке семенного картофеля:

• Должны быть представлены следующие

документы: сертификат сортовой идентификации, сертификат качества.

• На этикетке или упаковке должны быть указаны: наименование, адрес, телефон организации (фирмы) продавца семян, название культуры, сорт, репродукция, номер партии, масса (г или кг) или количество (штук) в упаковке.

• Срок действия сертификата качества — 30 дней.

При покупке сидератов (редьки масличной, вики, овса, ржи и др.):

• Должны быть представлены документы: сертификат качества, удостоверение о качестве. Срок действия документа о качестве — 4 месяца.

• На этикетке или упаковке семян должны быть указаны: наименование, адрес, телефон организации продавца семян, название культуры, номер партии, масса (г или кг) или количество (штук) в упаковке.

В случае обнаружения нарушений при реализации семян и посадочного материала обращайтесь в Отдел по надзору за безопасным обращением с пестицидами и агрохимикатами и семенного контроля Управления Россельхознадзора. Телефоны: 600-19-17, 600-19-18.



На рисунке указано, на что необходимо обратить внимание при покупке пакетированных семян.

## САД И ОГОРОД

Для работников сельского хозяйства и огородников апрель — это открытие посевного сезона. Крупнейшая Санкт-Петербургская семенная компания «Сортсеменовощ», работающая под торговой маркой «ДОМ СЕМЯН», уже более семидесяти лет обеспечивает Северо-Западный регион высококачественными сортовыми семенами овощей и цветов, семенами газонных трав, луком-севком и другими посадочными материалами.

## «ДОМ СЕМЯН» — качество, проверенное временем

Выращивание и селекция элитных семян — это целая наука, которую в совершенстве постигли специалисты старейшей семенной фирмы «Сортсеменовощ», входящей в пятерку крупнейших и лучших семенных компаний нашей страны. Возглавляет предприятие заслуженный работник сельского хозяйства России, вице-президент Ассоциации независимых российских семенных компаний Юрий Васильев.

С момента основания в 1934 году фирма является основным поставщиком посевного материала для сельского хозяйства не только Ленинградской области, но и всего Северо-Запада. Каждую весну садоводы приезжают в фирменные магазины «ДОМ СЕМЯН» компании «Сортсеменовощ» за семенами. При всех экономических потрясениях посевной материал является важнейшим средством выживания для широких слоев населения, особенно малоимущих. Четко понимая свою социальную ответственность, предприятие никогда не допускало конъюнктурного поднятия цен в периоды нестабильности.

Сегодня предприятие предлагает своим клиентам около 1500 наименований семян овощей и цветов. Часть из них является плодом труда штатных селекционеров фирмы — только за последние 5 лет было выведено более 20 сортов овощных культур, большинство из которых пользуется приоритетным спросом.

Взять хотя бы целый ряд новых сортов томатов и огурцов. Все новинки предназначены для выращивания в открытом грунте, то есть без укрытий, и не требуют особых усилий по формированию растений. Это такие новые сорта томатов, как Лисичка, Увалень, Арбалет, Балтийский, Любань. И новые одноствольные гибриды



огурцов: Петровский F1 — ароматный и хрустящий, для засолки и Саровский F1 — мелкобугорчатый, очень урожайный, универсального назначения. На выходе еще около десяти современных сортов огурцов и томатов.

Есть в ассортименте фирмы «Сортсеменовощ» и продукция зарубежных семенных компаний. Это, например, семена газонных трав. Уже много лет подряд магазины «ДОМ СЕМЯН» предлагают своим покупателям газонные смеси ведущей датской фирмы «Трифолиум». Эти травы не вымокают и не вымерзают, и очень хорошо зарекомендовали себя в нашей «зоне рискованного земледелия».

Прежде чем семена попадают к потребителю, они проходят долгий путь. Выращенные семена чистятся, калибруются, проверяются на всхожесть и сортовую чистоту, на карантинные болезни, фасуются. Качество семян каждой культуры регламентировано Международным стандартом качества ISTA и ГОСТом, проверяется Государственной семенной инспекцией (ГСИ).

Продукция фирмы «Сортсеменовощ» под маркой «Дом семян» всегда славилась своим высоким качеством, поэтому неслучайно с фирмой уже многие годы сотрудничают передовые сельхозпредприятия Ленобласти. Цветами, выращенными из семян предприятия, украшены многие места Санкт-Петербурга и пригородов. Например, роскошные цветники Петергофского дворца.

Ольга САФОНОВА  
«Сортсеменовощ»,  
тел. (812) 600-61-01.



## ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЛЕНИНГРАДСКАЯ МЕЖОБЛАСТНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ»



ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» — это современное многопрофильное исследовательское учреждение. В структуру лаборатории входит 15 отделов и Испытательный центр, аккредитованный в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии до 2009 года. Расширилась область деятельности лаборатории, которая в настоящее время распространяется на республику Карелию, Коми, Ненецкий АО, области Северо-Запада России: Мурманскую, Вологодскую, Архангельскую, Ленинградскую.

В отделах проводится работа по диагностике болезней всех видов животных и исследования по определению качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.

Ежегодно проводится свыше 400 тысяч исследований, в т. ч. и требующих современного аналитического оборудования и высокой квалификации специалистов, которые проходят стажировку в лучших научных учреждениях страны и за рубежом.

В диагностической практике используются экспресс-методы бактериологического, иммуноферментного, инфракрасного экспресс-анализатора. С применением иммуноферментного анализа (ИФА) проводится постоянный контроль уровней поствакцинального иммунитета у промышленных животных и птиц, определение левомицетина в пищевых продуктах, определение микотоксинов в кормах. Применяется полимеразно-цепная реакция (ПЦР) для качественного и количественного определения генетически модифицированных источников (ГМИ) в пищевой продукции.

В рамках программы «Тасис» Европейского Союза оборудована арбитражная молочная лаборатория, в которой проводится широкий спектр исследования молока и молочных продуктов на показатели качества.

Испытательный центр аккредитован на проведение исследований продукции по показателям качества и безопасности:

- вода (питьевая, дистиллированная, сточная, открытых водоемов) по 39 показателям;
- продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйца и яйцепродукты);
- продукция молочной и маслосыростроительной промышленности;
- рыбная пищевая продукция, улов рыбы, консервы из рыбы и нерыбных объектов;
- свежие овощи, фрукты, грибы, орехи, продукция консервной и овощесушильной промышленности;
- продукция пчеловодства;
- корма растительного и животного происхождения, кормовые продукты перерабатывающих предприятий, корма микробиологического синтеза, корма для непродуктивных животных, консервированные корма, комбикорма, премиксы и белково-витаминные добавки;
- ветеринарные препараты (химико-терапевтические, гормональные, антибактериальные, противогельминтные, противогрибковые, противопаразитарные, антисептические, антибиотики, витамины, ферменты, аминокислоты, органолептические, средства дезинфекционные, дератизационные, дезинсекционные и по уходу за животными);
- средства, применяемые при воспроизводстве животных и птиц;
- хлебобулочные изделия;
- макаронные изделия (ГМИ);
- продукция масложировой промышленности (ГМИ);
- зерновые, зернобобовые и масличные культуры (ГМИ);
- продукция мукомольно-крупяной промышленности (ГМИ);
- продукция сахарной промышленности.

196158, Санкт-Петербург, Московское шоссе, 15; тел. (812) 373-51-43; факс 382-57-69; www.vetlab.spb.ru; e-mail: general@vetlab.spb.ru

ГОТОВИМСЯ К ПАСХЕ

# Драпанки, крапанки, писанки...

## ПОЧЕМУ МЫ КРАСИМ ЯЙЦА НА ПАСХУ?

На Пасху принято красить яйца разными красками, но среди разноцветных яиц центральное место принадлежит ярким красным яйцам. Почему? История сохранила нам такое предание. После воскресения Иисуса Христа ученики его и последователи разошлись по разным странам, повсюду возвещая радостную весть о том, что больше не надо бояться смерти: «Ее победил Христос, Спаситель мира. Он воскрес Сам и воскресит каждого, кто поверит Ему и будет любить людей так же, как любил Он!»

Мария Магдалина дерзнула прийти с этой вестью к самому римскому императору Тиверию. Так как к императору не принято было приходить без подарков, а Мария ничего не имела, она пришла с простым куриным яйцом. Конечно, выбрала она яйцо со смыслом. Яйцо всегда было символом жизни: в крепкой скорлупе находится скрытая от глаз жизнь, которая в свой час вырвется из известкового плена в виде маленького желтого цыпленочка.

Но когда Мария стала говорить Тиверию о том, что Иисус Христос также вырвался из смертельных оков и воскрес, император только рассмеялся: «Это так же невозможно, как моему белому яйцу превратиться в красное». И не успел Тиверий закончить фразу, как яйцо в руках Марии Магдалины стало совершенно красным. С тех пор в память об этом событии, символизирующем нашу веру в Воскресшего Господа, мы и красим яйца.

## РАЗНОЦВЕТНЫЕ ПАСХАЛЬНЫЕ ЯЙЦА

### • Крашенки

Крашенки — от слова красить. Красить яйца можно по-разному.

Одни хозяйки варят яйца вкрутую, а затем на 10–15 минут погружают

в раствор теплой воды с пищевым красителем, который можно купить в магазине. Другие хозяйки любят красить яйца в отваре луковичной шелухи. Для этого сырые яйца помещают в кастрюлю с водой, добавляют луковичную шелуху и варят 15–20 минут, пока яички не приобретут нужный цвет.

А раньше яйца красили по-особому: обматывали их сухими листьями дуба, березы, крапивы, перевязывали нитками и варили. Получались красивые «мраморные» яйца.

### • Драпанки

Для драпанки лучше брать яйца коричневого оттенка. Скорлупа таких яиц прочнее, чем белых.

Сначала яйца варят, затем красят в какой-нибудь цвет потемнее, потом сушат. Узор наносят на скорлупу острым предметом — ножом, шилом, ножницами, толстой иглой. Но прежде чем выцарапать узор, его необходимо нанести на яйцо карандашом. Во время работы яйцо держат в левой руке, а острый предмет — в правой. Ажурный рисунок на драпанке хорошо смотрится на коричневой или другой темной краске.

### • Крапанки

Крапанки — от украинского слова «кrapать», то есть покрывать каплями. Сначала яйцо красят одним цветом, затем, когда оно высохнет и остынет, на него наносят капли горячего воска. Как только воск остынет, яйцо кладут в раствор другого цвета. После высыхания краски яйцо опускают в горячую воду. Воск тает, и выходит очень забавное яйцо. Воск можно и аккуратно соскоблить.

### • Писанки

Писанки — это искусно расписанные пасхальные яйца. Украинские писанки — настоящие произведения народного творчества. Для рисунка писанки используют элементы растительного и

животного орнамента, геометрические фигуры. В каждой области Украины был свой характерный орнамент и цвет. В Прикарпатье яйца красили в желтый, красный и черный цвета, на Черниговщине — в красный, черный и белый, на Полтавщине — в желтый, светло-зеленый, белый.

Писанку не рисовали, не расписывали, а писали на сыром курином яйце. Всякая линия на писанке — дуга. Дуги образуют круги и овалы и, перекрещиваясь, делят поверхность яйца на поля, имя которым — крестильная сорочка писанки.

Красить писанки полагалось с первым ударом колокола. Сперва яйцо окуналось в желтую краску — «яблоньку» и держалось в ней в течение трех «Отченашей». Каждый цвет узора защищался воском. К концу работы яйца превращались в черные мрачные колобки. Их опускали в горячую воду или подносили к огню. Воск плавился, и рождалась писанка, как рождался солнышко из черноты ночи.

Чтобы писанка сияла, ее смазывали жиром. Клади венчиком вокруг кулича — для Бога, на блюдо с зерном — для людей, а крашенки на проросшем овсе — для родителей. И три свечи горели в честь Отца и Сына и Духа Святого.

В настоящее время искусство расписывать писанки возрождается. Восстанавливается забытая техника, появляются новые мастера. В городе Коломия Ивано-Франковской области создан Музей писанки.

## КАК САМОМУ РАСПИСАТЬ ПИСАНКУ

Необходимые материалы: свежие белые куриные яйца, пчелиный воск, свеча, мягкий карандаш, кистки, спички, бумажные и хлопковые салфетки, специальные красители для пасхальных яиц или анилиновые краски для

шерсти, белый уксус, ложка. Инструмент, которым пишут писанки, называется кистка. Из фольги или тонкой жести сверните конусообразную трубочку. Сворачивайте ее вокруг иглы, чтобы нижнее отверстие было как можно уже. Тонкой медной проволокой закрепите трубочку на деревянной палочке. Горячей кипяченой водой разведите краски. Процедите. Добавьте 2 столовые ложки уксуса на 0,5 л краски. В желтую и оранжевую краски вместо уксуса добавьте 1 чайную ложку соли. Белые яйца вымойте в кипяченой воде комнатной температуры и обсушите полотенцем.

Воймите тщательно руки с мылом. Возьмите яйцо в левую руку, а карандаш — в правую. Мизинцем правой руки поддерживайте равновесие яйца и карандашом делите его поверхность на поля. Яйцо при этом вращайте к себе, а линию ведите от себя. Положение карандаша старайтесь не менять. В полях распределите орнамент писанки.

Зажгите свечу. Нагрейте головку кистки и заполните ее воском. Покройте горячим воском те линии и части орнамента, которые должны быть белыми. Линию старайтесь не прерывать.

Положите яйцо на ложку и аккуратно опустите на 1–2 минуты в желтую краску. Краска должна быть теплой, но не горячей, чтобы воск на яйце не растаял. Окрашенное в желтый цвет яйцо промокните бумажной салфеткой, обсушите и покройте воском желтые элементы орнамента. Если в письме писанки есть зеленые крапинки, нанесите их на скорлупу спичкой, промокните кончиком бумажной салфетки, покройте воском и окуните яйцо в красную краску. Защитив воском красный цвет, опустите яйцо в финальную: темно-красную, черную,

коричневую — краску или в отбеливатель «Белизна», «Лилия», если хотите иметь писанку на белом фоне.

А теперь поднесите яйцо к огню. Когда воск растает, сотрите его мягкой хлопковой салфеткой, и в ваших руках, как солнце после грозы, засияет писанка.

Готовые писанки натрите как следует несоленым салом. Лаком не покрывать! Хранить в тени, в хорошо проветриваемом помещении.

## МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

• Прежде чем выдуть сырую нелакированную писанку, смажьте ее жиром или окуните в расплавленный парафин. Но можно и не выдувать. Яйцо высохнет, если хранить его в хорошо проветриваемом помещении, на сухой траве, в корзине из лозы или на блюдечке с зерном.

• Лакированное яйцо обязательно нужно выдуть. Прокोलите дырочку в скорлупе яйца и аккуратно высверлите ее круглым надфилом, затем с помощью медицинского шприца медленно введите в яйцо воздух. Содержимое яйца тотчас начнет вытекать. Удалив таким образом желток и белок, наберите в шприц холодной воды и промойте скорлупу изнутри. Воду тоже вводите медленно. Высушите яйцо.

• Выдуть яйцо можно и с помощью обычной соломинки через два отверстия, высверленные на противоположных концах яйца.

• Вареная писанка значительно крепче, чем сырая или выдутая. Для укрепления скорлупы выдутую писанку заполните растопленным воском или парафином на треть и вращайте в руках до тех пор, пока не остынет. Воск за это время равномерно распределится по стенкам.

Подготовила Алиса САВЕЛЬЕВА

# Яичко не простое, а золотое!

## Крупным планом



На выставке «Куриный король» (г. Москва) яйцо столовое первой категории, выпускаемое на птицефабрике «УДАРНИК» из Ленинградской области, было удостоено золотой медали.

Диетологи утверждают, что более полезными для человека являются те продукты питания, которые выращиваются или производятся вблизи ареала его проживания.

В первую очередь это касается скоропортящейся группы, к которой принадлежит и куриное яйцо. На качество и потребительские свойства этого крайне полезного продукта влияет много факторов, основной из которых — соблюдение санитарных правил при производстве и транспортировке яйца до конечного потребителя.

Сегодня, чтобы получить качественное, здоровое яйцо, изготовителю необходимо приложить немало усилий: создать для куриц-несушек комфортную, «домашнюю» обстановку, обеспечить наседок полноценным комбикормом, цеха — эффективной венти-

ляцией, минимизировать участие в процессе получения яйца человеческого фактора, максимально автоматизировать производство, сортировку и упаковку яйца.

Именно такие условия сегодня создаются на одной из старейших птицефабрик Ленинградской области — СПК «Птицефабрика «Ударник».

Сегодня компания кроме диетического яйца специализируется на выпуске яичного порошка, мяса птицы и мясных полуфабрикатов. Вся продукция сертифицирована, отвечает требованиям государственных стандартов и пользуется неизменным покупательским спросом.

Недавно этот ритмично развивающийся птицеводческий комплекс, расположенный в экологически благополучном Выборгском районе Ленинградской области, отметил свой 35-летний юбилей.

С момента основания предприятие постоянно наращивало объемы производства. Сегодня СПК «Ударник» выпускает 140 млн яиц в год. Это в четыре раза больше, чем в 1970 г. Яйценоскость за этот пе-

риод увеличилась с 200 до 310–320 штук яиц с каждой курицы-несушки в год. Поголовье птицы, определяющее мощность птицефабрики, увеличилось в 2 раза.

Высокое качество продукции СПК «Птицефабрика «Ударник» неоднократно подтверждено наградами различных выставок. Так, осенью 2007 года на выставке «Золотая осень» (г. Москва) продукция птицефабрики — продукты яичные сухие, яичный порошок и ветчинные изделия «Мясо по-балкански» — были отмечены серебряными медалями. На выставке «Куриный король» (г. Москва) в прошлом году золотой медалью отмечена продукция «Яйцо столовое 1-й категории», а серебряной — деликатесный продукт «Орех».

По итогам прошлого года правительство Ленинградской области удостоило СПК «Ударник» звания «Лучший поставщик 2007». За участие в выставке «Госзаказ для Ленинградской области, МВД, МЧС и армии» предприятие было награждено дипломом. Птицефабрика — член Ленинградской торгово-промышленной палаты. Торговая марка «Птицефабрика



«Ударник» за более чем тридцатипятилетний период работы на рынке снискала уважение потребителей и деловых партнеров, стала гарантией высокого качества и экологического благополучия продукции. Сегодня яйца с маркировкой «Ударник» можно найти в таких крупных торговых сетях, как «Лента», «Дикси», «Пятерочка».

В настоящее время птицефабрика в рамках реализации национального проекта «Развитие АПК» производит техническое перевооружение производственных объектов начиная с цеха клеточных кур-несушек и заканчивая цехом сортировки и отгрузки яйца, внедряя современное импортное оборудование, позволяющее значительно повысить производительность труда и качество выпускаемой продукции. В рамках нацпроекта с 2007 по 2016 год планируется освоить 83 млн рублей.

Наталья ВЛАДЫКО



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# КУРИЦА ВСЕ СТЕРПИТ?

Вот уже третий год подряд Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» специально перед праздником Светлой Пасхи устраивает проверку качества и безопасности обычного куриного яйца — одного из немногих социальных продуктов питания, доступных самым широким слоям населения.

Очередной раз к продукции птицефабрик ни у специалистов, ни у общественников претензий не оказалось. По сумме трех экспертиз можно смело сделать вывод о том, что яйцо — это самый благополучный по качеству и безопасности продукт животного происхождения из всех, известных современному потребителю. Кажется, сама природа, создавшая этот уникальный комплекс витаминов и микроэлементов, оберегает его от проблем, которые вот уже который год лихорадят отечественное сельское хозяйство.

Приходится только удивляться, как на фоне галопирующих цен на зерно, комбикорма, энергоносители, с одной стороны, и монополии торговых сетей, устанавливающих 50-процентную наценку на яйцо, — с другой, птицефабрикам Ленинградской области удается выпускать продукцию по мировым стандартам! И это притом что рен-



Сергей Цивинский

табельность хозяйств за последний год упала в три раза: с 6–8% до 2–3%!

Сегодня птицефабрики не увеличивают объемы производства яйца. Уже который год они просто пытаются выжить. С ростом цен на комбикорма рацион питания птицы стал более бедным. Как следствие, в прошлом году впервые за последнее десятилетие упала яйценоскость куриц. Не намного, всего на 2,5%, но все-таки упала. А производство мяса снизилось и того больше — на 7%. Но на качестве яйца, к счастью, это не отражается!

Как рассказал Сергей Цивинский, начальник сектора развития птицеводства Комитета по агропро-

Спб общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела независимую экспертизу столового куриного яйца. Все образцы прошли испытания успешно.

мышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, цены на зерно и дальше будут расти вверх, а значит, производить яйцо будет еще менее выгодно.

Соответствие яйца ГОСТу и санитарным нормам и правилам Сергей Цивинский объясняет тем, что современные отечественные птицефабрики — это аналог американской системы получения товарного яйца, внедренной в нашей стране еще в 60–70-е годы прошлого столетия. К западным технологиям со временем прибавилось и импортное оборудование, которым обзавелись многие птицефабрики как раз незадолго до кризиса на мировом зерновом рынке.

Что ж, нам, потребителям, остается только радоваться, что, несмотря на все мировые катаклизмы и прочие экономические трудности, не оставляющие отечественное сельское хозяйство вот уже второе десятилетие, не перелесла еще в современной розничной торговле абсолютно натуральным, крайне полезным продуктом. И имя ему — куриное яйцо.

Подготовил Кирилл ОРЛОВ

## КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБИРАТЬ ЯЙЦА?

Полезность яиц напрямую зависит от условий и срока хранения. Яйцо, снесенное курицей, изначально стерильно. Однако скорлупа, которая выполняет функцию кожи и дышит с момента появления яйца на свет, очень восприимчива к окружающей среде. Если в торговом зале плохая вентиляция, то яйцо через поры скорлупы (а их у него около 3700) начинает втягивать в себя всю грязь и различные болезнетворные микробы. Потребитель должен смотреть на дату сортировки яйца. Чем ближе дата сортировки к дате покупки, тем яйцо полезнее. Самое полезное яйцо — диетическое. Оно считается таковым до семи дней хранения. С 8 до 25 дней при температуре хранения от 0 до 20 градусов и до 90 суток при температуре от минус 2 до 0 градусов — это уже яйцо столовое.

Во-вторых, надо обращать внимание на регион происхождения яйца. Это важный фактор. Чем ближе яйцо произведено от местонахождения покупателя, тем меньше времени оно находилось в пути, тем меньше подвергалось перегрузке и прочим нежелательным воздействиям.

В-третьих, великое заблуждение, что крупное яйцо — самое лучшее. С точки зрения экономики денег, да. Но не с точки зрения состава. Крупное яйцо дает старая курица, мелкое — молодая. Для ребенка оптимальным считается диетическое яйцо 2-й категории.

Вообще категорий пять, и их наименование зависит исключительно от веса: высшая (75 г и более) — маркировка «В»; отборная (от 65 до 74,9 г) — маркировка «О»; первая (от 55 до 64,9 г) — маркировка «1»; вторая (от 45 до 54,9 г) — маркировка «2» и третья (от 35 до 44,9 г) — маркировка «3».

В-четвертых, яйцо должно быть гладким, ровным, равномерного окраса, правильной формы, скорлупа должна быть неповрежденной, без пятен крови, помета, перьев. Правда, визуальный осмотр яйца возможен, если потребительская упаковка прозрачная, сделанная из пластика.

И последнее. Не забывайте, что в каждом магазине есть овоскоп, с помощью которого можно посмотреть яйцо на просвет. Если желток чистый, без пятен, то яйцо качественное.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ЯИЦ КУРИНЫХ

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

Наименование продукта	Яйцо куриное столовое пищевое отборное	Яйцо столовое пищевое куриное отборное	Яйцо куриное пищевое столовое 1-й категории	Яйцо куриное пищевое йодированное «Рябушка»	Яйцо куриное пищевое столовое отборное	Яйцо куриное столовое 1-й категории «Золотая середина»	Яйцо куриное столовое 1-й категории	Яйцо куриное столовое отборное	Яйцо куриное столовое 1-й категории	Яйцо куриное отборное «Синявинское к завтраку»
Предприятие изготовитель:	СПК «П/Ф «Ударник», Лен. обл., Выборгский р-он, п. «Победа»	ОАО «П/Ф Челябинская», Челябинская обл., г. Копейск	ЗАО «Агрокомплекс Оредеж», Гатчинский р-он, дер. Батово	ЗАО «П/Ф Невская», Лен. обл., Всеволожский р-он, пос. Лесколово	ОАО «Ленптицепром», п/ф «Скворцы» Лен. обл., Гатчинский р-он, пос. Пудость, ул. Новая, д. 49	ОАО «П/Ф Ермаково», Вологодская обл., пос. Ермаково, ул. Кольцевая, д. 7	ЗАО «П/Ф «Лаголово», Лен. обл., Ломоносовский р-он, дер. Лаголово	ЗАО «Торговый дом Парнас-Агро», Санкт-Петербург, 8-й Верхний проезд, д. 4	ЗАО «П/Ф Роскар», Лен. обл., Выборгский р-он, пос. Первомайское	ЗАО «П/Ф «Синявинская», Лен. обл., Кировский р-он, поселок Приладожский
Место закупки:	Ун-м «Дикси»	г/м «Лента»	Ун-м «Квартал»	Ун-м «Квартал»	Универмаг «Семья»	Ун-м «Квартал»	г/м «Лента»	Универсам «Сезон»	г/м «О'Кей»	г/м «О'Кей»
Цена, руб.	34-90	101-63 (3 дес.)	35-90	49-90	34-90	39-90	100-69 (3 дес.)	41-90	30-90	39-90
Дата сортировки:	04.03.08г	29.02.08г	06.03.08г	04.03.08г	14.03.08г	03.03.08г	07.03.08г	05.03.08г	08.03.08г	07.03.08г
Срок годности:	до 25 суток при t не выше 20 °С, до 90 суток от 0 до -2 °С	25 суток при t от 0 до 20° С, влажность не более 85-88 %, 90 суток от 0 до 2 °С	до 25 суток при t от 0 до 20 °С, до 90 суток от 0 до -2 °С	до 25 суток при t от 0 до 20 °С, до 90 суток от 0 до -2 °С	25 суток при t не выше 20° С, влажность не более 85-88 %, до 90 суток от 0 до 2 °С	до 25 суток при t от 0 до 20 °С, до 90 суток от 0 до -2 °С	до 25 суток при t от 0 до 20 °С, влажность не более 85-88 %	25 суток при t от 0 до 20° С	до 25 суток при t от 0 до 20 °С, до 90 суток от 0 до -2 °С	25 суток при t не выше 20° С
Нормативный документ	ГОСТ Р 52121-2003	ГОСТ Р 52121-2003	ГОСТ Р 52121-2003	ТУ 9841-001-00636711-2003	ГОСТ Р 52121-2003	ГОСТ Р 52121-2003	ГОСТ Р 52121-2003	ГОСТ Р 52121-2003	ГОСТ Р 52121-2003	ГОСТ Р 52121-2003
Категория (масса 1 яйца, г) по НД	Высшая — масса одного яйца, г (от 75 и выше), масса 10 яиц (от 750 и выше); отборная — масса одного яйца, г (от 65 до 74,9), масса 10 яиц (от 650 до 749,9); первая — масса одного яйца, г (от 55 до 64,9), масса 10 яиц (от 550 до 649,9); вторая — масса одного яйца, г (от 45 до 54,9), масса 10 яиц (от 450 до 549,9); третья — масса одного яйца, г (от 35 до 44,9), масса 10 яиц (от 350 до 449,9)									
Категория (масса 1 яйца, г), фактически	Масса одного яйца, г (от 65,3 до 73,0) Масса 10 яиц 672,1г Яйцо столовое отборное	Масса одного яйца, г (от 65,0 до 74,1) Масса 10 яиц 682,0г Яйцо столовое отборное	Масса одного яйца, г (от 54,6 до 62,8) Масса 10 яиц 598,4г Яйцо 1 категории столовое	Масса одного яйца, г (от 74,5 до 81,0) Масса 10 яиц 771,7г	Масса одного яйца, г (от 70,8 до 79,3) Масса 10 яиц 742,5г Яйцо столовое отборное	Масса одного яйца, г (от 56,6 до 69,3) Масса 10 яиц 606,9г Яйцо 1 категории столовое	Масса одного яйца, г (от 65,0 до 73,9) Масса 10 яиц 610,6г Яйцо 1 категории столовое	Масса одного яйца, г (от 65,0 до 73,9) Масса 10 яиц 680,9г Яйцо столовое отборное	Масса одного яйца, г (от 58,9 до 64,5) Масса 10 яиц 611,6г Яйцо 1 категории столовое	Масса одного яйца, г (от 65,2 до 72,1) Масса 10 яиц 620,1г Яйцо столовое отборное
Состояние воздушной камеры и ее высота по НД	Диетические - неподвижная; высота не более 4мм Столовые - хранившиеся при t от 0 до 20° С — неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 7мм									
Состояние воздушной камеры и ее высота, фактически	Неподвижная, высота менее 7мм	Неподвижная, высота менее 7мм	Неподвижная, высота менее 7мм	Неподвижная, высота менее 7мм	Неподвижная, высота менее 7мм	Неподвижная, высота менее 7мм	Неподвижная, высота менее 7мм	Неподвижная, высота менее 7мм	Неподвижная, высота менее 7мм	Неподвижная, высота менее 7мм
Состояние и положение желтка по НД	Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения									
Состояние и положение желтка, фактически	Желток желтый плотный, центральное положение	Желток интенсивно желтого цвета, прочный, центральное положение	Желток плотный, желтого цвета, центральное положение	Желток прочный, цвет желтый, с оранжевым оттенком, центральное положение	Желток желтый с легким оранжевым оттенком, плотное, центральное положение	Желток желтый прочный, центральное положение	Желток прочный желтого цвета, центральное положение	Желток желтый с оранжевым оттенком, прочный, центральное положение	Желток желтый с оранжевым оттенком, прочный, центральное положение	Желток плотный, прозрачный, желтого цвета с оранжевым оттенком, центральное положение
Плотность и цвет белка по НД	Плотный, светлый, прозрачный									
Плотность и цвет белка, фактически	Плотный, светлый, прозрачный	Плотный, светлый, прозрачный	Плотный, светлый, прозрачный	Плотный, светлый, прозрачный	Плотный, светлый, прозрачный	Плотный, светлый, прозрачный	Плотный, светлый, прозрачный	Плотный, светлый, прозрачный	Плотный, светлый, прозрачный	Плотный, светлый, прозрачный
Состояние скорлупы яиц по НД	Должна быть чистой, без пятен крови и помета, неподвижной.									
Состояние скорлупы яиц, фактически	Скорлупа светлороманового цвета, поверхность чистая, без пятен крови и помета, без повреждений	Цвет скорлупы белый, поверхность белая, без пятен крови и повреждений	Скорлупа светлороманового цвета, поверхность чистая, без пятен крови и помета, без повреждений	Цвет скорлупы светлороманового цвета, поверхность чистая, без пятен крови и помета, без повреждений	Скорлупа светлороманового цвета, поверхность чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная	Скорлупа светлороманового цвета, поверхность чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная	Цвет скорлупы светлороманового цвета, поверхность чистая, без пятен крови и повреждений	Цвет скорлупы светлороманового цвета, поверхность чистая, без пятен крови и помета, без повреждений	Скорлупа светлороманового цвета, поверхность чистая, без пятен крови и помета, без повреждений	Скорлупа белая, поверхность чистая, без пятен крови и помета, без повреждений
Запах содержимого яйца по НД	Без посторонних запахов									
Запах содержимого яйца, фактически	Без постороннего запаха	Без постороннего запаха	Без постороннего запаха	Без постороннего запаха	Без постороннего запаха	Без постороннего запаха	Без постороннего запаха	Без постороннего запаха	Без постороннего запаха	Без постороннего запаха
КМАФАнМ, КОЕ/г Норма: не более 5·10 <sup>3</sup>	9,0 × 10 <sup>2</sup>	1,4 × 10 <sup>3</sup>	1,5 × 10 <sup>3</sup>	1,7 × 10 <sup>3</sup>	1,8 × 10 <sup>3</sup>	1,9 × 10 <sup>3</sup>	2,2 × 10 <sup>3</sup>	2,5 × 10 <sup>3</sup>	2,5 × 10 <sup>3</sup>	2,9 × 10 <sup>3</sup>
Соединения тетрациклиновой группы, стрептомицин, цинкбацитрацин, левомицетин в исследованных образцах не обнаружены.										
Содержание ртути, мг/кг Норма: не > 0,02	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005
Содержание мышьяка, мг/кг Норма: не > 0,1	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Содержание свинца, мг/кг Норма: не > 0,3	0,036 ± 0,0126	0,015 ± 0,00525	0,022 ± 0,0077	0,012 ± 0,0042	0,015 ± 0,00525	0,026 ± 0,0091	0,047 ± 0,01645	0,013 ± 0,00455	0,034 ± 0,0119	0,021 ± 0,00735
Содержание кадмия, мг/кг Норма: не > 0,01	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005	менее 0,005
ДДТ и метаболиты, мг/кг Норма: не > 0,1	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
ГХЦГ и изомеры, мг/кг Норма: не > 0,1	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Содержание цезия-137, Бк/кг Норма: не > 80,0	0,00 ± 3,79	2,37 ± 3,62	2,62 ± 4,41	0,00 ± 4,97	0,00 ± 3,70	0,12 ± 8,60	0,00 ± 4,10	2,40 ± 4,74	0,69 ± 3,21	0,23 ± 5,20
Содержание стронция-90, Бк/кг Норма: не > 50,0	2,40 ± 21,00	2,70 ± 15,40	7,20 ± 37,13	5,10 ± 18,00	0,00 ± 14,00	0,00 ± 38,80	0,00 ± 32,90	2,40 ± 27,80	0,00 ± 34,14	0,00 ± 22,40
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!



## ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА

Весну и лето смело можно назвать сезоном потребления консервов, в частности мясных, а проще говоря — тушенки. Судите сами: походная каша, сваренная на скорую руку, без добавления содержимого жестяной баночки будет невкусной. Дачный суп, приготовленный в перерыве между «пахотами» на любимом участке, без ароматного тушеного мяса ну не тот, как ни крути...

## Тушенка от «Консервпрома»: пять причин попробовать

Но вот вопрос: какие консервы можно покупать без риска быть обманутым? По данным Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», продукции петербургского предприятия ООО «Консервпром» можно вполне доверять.

Корреспондент «ПК» лично посетила предприятие и сделала вывод о том, что тушенка от «Консервпрома» действительно заслуживает внимания. И для этого есть как минимум пять веских причин.

**Причина первая: качество.** Предприятие работает с 1996 года и с тех пор сотрудничает с одними и теми же надежными поставщиками мясного сырья и тары. Технология производства за двенадцать лет работы отлажена так, что не позволяет хромать качеству выпускаемой продукции, а главное, гарантирует его стабильность.

— Сегодня идет серьезное подорожание сырья, — говорит коммерческий директор «Консервпрома» Сергей Копылов. — Некоторые производители пытаются сдерживать цены, чтобы, воспользовавшись ситуацией, занять более теплое место на рынке. Это, безусловно, происходит за счет снижения качества.

Наша компания выбрала другую политику: пусть цены будут чуть выше, зато качество — достойным. Поверьте, завоевать уважение потребителя непросто, а потерять легко. Мы верим в своего покупателя, а он, надеемся, верит в нас. И это доверие — самое ценное приобретение за все время нашего существования!

**Причина вторая: срок хранения** мясных консервов. С наступлением теплых дней со-

хранить свежесть охлажденной свинины или говядины намного сложнее, чем в холодное время года, особенно если принять во внимание стояние в пробках при выезде из города на дачу. Мясные консервы же, в частности производства «Консервпрома», хранятся от 24 до 36 месяцев даже без холодильника, просто в прохладном месте.

**Причина третья: огромный ассортимент** — более трех десятков наименований. Тут и говядина, и свинина, и конина, и курятина, и баранина, и каши с мясом, и консервы с овощами...

Про тех, кто соблюдает пост, производитель тоже не забыл: ешьте на здоровье белую и красную фасоль, зеленый горошек — консервированные продукты, выпускаемые под торговой маркой «Овощная долина».

**Причина четвертая:** расфасованы все «консервпромские» продукты в разную по объему тару. Собираетесь трапезничать один, покупай банку 250 граммов, а если в компании — бери банку 525 г.

**Причина пятая:** на свете существуют блюда (это вам любой повар подтвердит!), которым только тушенка способна придать настоящий вкус и аромат. Щавелевый суп, например. Или щи из крапивы. Скоро для этих яств начнется самый сезон!

В заключение — совет потребителям. При выборе тушенки обращайте внимание на цену! Чудес не бывает: никто дешевого мяса «с Марса» не привозит, даже если из названия на банке следует, что мясо в ней лежит кусковое.

Елена СОКОЛОВА

## — Рыбное избранное —

Средиземноморское побережье... Белоснежные пляжи под ласковым солнцем, бирюзовые волны, оливковые роши... Дразнящие запахи из сотен маленьких кафе у самой кромки моря... Если все это — еще мечта, то средиземноморская кухня стала доступная для Вас в любое время. Для этого не надо ехать в Испанию или Грецию. Нужно пойти до магазина — и вот они, средиземноморские деликатесы!

Мидии, кальмары, осьминоги, креветки — вся изысканность средиземноморской кухни соединилась в упаковках пресервов «Медитерана» (от англ. «Mediterranean» — средиземноморский). Мидии в масле с чесночком и зеленью — это по-настоящему южно-

европейское кушанье. Заливка кальмаров майонезом — это конечно, Франция, а маринованный коктейль с овощами — побережье Италии... «Русскому морю» удалось всего в семи экзотических продуктах передать настроение теплое средиземноморского праздника.

Всю ту информацию, которую мы еще не знаем о морепродуктах, «Русское море» размещает на упаковках «Медитераны». Прозрачный лоток позволяет рассмотреть сам продукт и убедиться, что он — высшего качества. А инновационная система открывания упаковки по принципу «согнуть и выдвинуть» очень удобна для покупателя. Кстати, так пакует свою продукцию только в «Русском море»!

Для того, чтобы представить себя в маленьком кафе на берегу моря, вам нужно лишь немного фантазии и... пара упаковок морепродуктов «Медитерана» от «Русского моря».



# Пасхальный предлагает Вая свои лучшие пасхальные Куличи.



Светлая Пасха самый важный праздник в жизни православных христиан. Воскресение Христово дарит радость и надежду на Спасение и Жизнь Вечную. На Руси всегда очень любили этот день, называли Великим днем и "праздником праздников". Кулич — центральное блюдо на пасхальном пасхальном столе. В память о том, что Иисус, приходя к ученикам после Воскресения, Сам вкушал с ними пищу, апостолы во время трапезы не сажались на среднее место за столом, оставляя перед ним часть хлеба, как будто Сам Господь незримо был среди них.

Тесто для кулича приготовить непросто. Его надо вымешивать, укутывать, беречь от сквозняков. Если кулич удался, в семье все будет хорошо, считали в народе. Пекари хлебозавода "Каравай" пекут очень вкусные куличи, потому что знают все тонкости старинной рецептуры и вкладывают в свое дело всю душу.

Покупайте Пасхальные куличи хлебозавода "Каравай"! Они сделаны с душой и несут в себе истинно пасхальную радость!

Попробуйте сами, подарите их, как это принято в день Пасхи, родным и друзьям. Они украсят Ваш стол и принесут радость в Ваш дом. Пусть этот праздник будет для Вас воистину светлым! Мы предлагаем Вам несколько видов удивительных пасхальных куличей:

Кулич "Воскресный"  
Кулич "Торжество"  
Кулич "Ланской"

Кулич "Праздничный"  
Кулич "Православный"  
Кулич "Невский"

- насыщенный вкус,
- особый, незабываемый аромат сладкой пасхальной выпечки
- длительный срок хранения от 12 до 30 дней.
- яркая, удобная упаковка
- продукция поставляется в гофрокоробах (бесплатная невозвратная тара)

ОАО "Каравай"  
Россия, 191167,  
СПб, ул. Херсонская, 22. Тел./факс: (812) 271 07 75,  
e-mail: karavay@karavay.spb.ru www.karavay.spb.ru

Подробную информацию вы можете получить по телефонам:  
Горячая линия: 274 56 16  
Отдел продаж: 274 23 37, 274 06 91, 274 88 65, 274 36 59  
Стол заказов: 327 82 22, 327 80 55, 327 80 56



Кулич "Воскресный"

Состав: мука пшеничная, лебонекларная высшего сорта, сахар-песок, помар, медаль, масло сливочное, виноград сушеный, дрожжи лебонекларные, цукаты, творог, декоративная посыпка, вода, урнители, являющие "Гиббел", молоко сухое цельное, соль пищевая, ванилин.

Калорийность - 321 ккал.  
Срок годности - 12 суток.  
Масса нетто - 600 г.



Кулич "Торжество"

Состав: мука пшеничная, лебонекларная высшего сорта, сахар-песок, помар, медаль, масло сливочное, виноград сушеный, цукаты, вода, дрожжи лебонекларные, орех фундук, декоративная посыпка, урнители, молоко сухое цельное, лимон свежий, соль пищевая, ванилин.

Калорийность - 329 ккал.  
Срок годности - 12 суток.  
Масса нетто - 400 г.



Кулич "Праздничный"

Состав: мука пшеничная, лебонекларная высшего сорта, вода, сахар-песок, медаль, дрожжи лебонекларные, молоко сухое цельное, лебонекларная смесь, декоративная посыпка, соль пищевая, масло растительное, ванилин.

Калорийность - 330 ккал.  
Срок годности - 12 суток.  
Масса нетто - 400 г.



Кулич "Православный"

Состав: мука пшеничная, лебонекларная высшего сорта, вода, лимонный, сахарная пудра, виноград сушеный, масло растительное, декоративная посыпка, лимонный, помар, цукаты, маргарин, молоко сухое цельное, лимонный, сахарная пудра, декоративная посыпка, соль пищевая, разрыхлитель - пекарский порошок, соль пищевая.

Калорийность - 399 ккал.  
Срок годности - 30 суток.  
Масса нетто - 500 г.



Кулич "Ланской"

Состав: мука пшеничная, лебонекларная высшего сорта, помар, сахар-песок, вода, лимонный, сахар-песок, маргарин, медаль, цукаты, маргарин, молоко сухое обезжиренное, лимонный, дрожжи лебонекларные, соль поваренная, урнители, лебонекларный, какао-порошок, корица, ванилин.

Калорийность - 325 ккал.  
Срок годности - 12 суток.  
Масса нетто - 450 г.



Кулич "Невский"

Состав: мука пшеничная, лебонекларная высшего сорта, вода, лимонный, сахар-песок, маргарин, виноград сушеный, медаль, молоко сухое, дрожжи лебонекларные, рис озданный, соль, ароматизатор идентичный натуральному, ванилин.

Калорийность - 328 ккал.  
Срок годности - 12 суток.  
Масса нетто - 400 г.

# ФРУКТОВАЯ КОЛЛЕКЦИЯ



Торт «СКАНДИНАВСКАЯ СКАЗКА»



Торт «БУКЕТ АЗИИ»



Торт «РАЙСКИЙ САД»



Торт «ФРУКТОВОЕ ЛУКОШКО»  
(с абрикосом)



Торт «ФРУКТОВОЕ ЛУКОШКО»  
(с грушей)

*Дорогие сладкоежки!  
Для вас хорошая новость:  
петербургская кондитерская фабрика «КАРАТ ПЛЮС»  
выпустила в продажу серию новых тортов!*

## «Фруктовая коллекция» для семейного чаепития

Все новинки – настоящее летнее лакомство. Торты – низкокалорийные, а значит, даже в разгар купального сезона не придется беспокоиться за фигуру.

Выбрать вкусные изделия для серийного производства кондитерам «КАРАТ ПЛЮС» помогли сами покупатели. Несколько месяцев подряд в фирменных магазинах шли дегустации и проводились опросы. Свои мнения высказывали и взрослые, и детишки. В результате строгого отбора появились изделия, которые с первых дней продаж уже заняли свое достойное место на прилавках магазинов. Давайте познакомимся с ними поближе.

Торт «Райский сад» выгодно выделяется среди прочих благодаря своей волшебной фруктовой композиции из персиков, киви, мандарина, ананаса,

вишни, апельсина, манго, ягод и винограда. Выглядит этот маленький сладкий шедевр так, будто сделан по заказу в одном-единственном экземпляре. Заварной крем в сочетании с фруктами – это действительно нечто неземное...

Как вы думаете, из чего может состоять торт «Скандинавская сказка»? Совершенно верно, из разнообразных свежих ягод. Брусника, ежевика, малина и черная смородина помещены в аккуратную бисквитную корзинку и залиты желе. Сказочно красиво, ароматно и очень полезно!

Про поклонников изысканных восточных вкусов с ореховой ноткой мастера фабрики «КАРАТ ПЛЮС» тоже не забыли – приготовили торт «Букет Азии». Сухофрукты и грецкие орехи – основа новомодного лакомства.

А вот и наше «Фруктовое лукошко». В двух вариантах – с грушей и абрикосом. Выбирайте, что вам больше нравится!

Все сладкие новинки представлены на прилавках магазинов не только Санкт-Петербурга, но и Колпино, Гатчины, Соснового Бора, Приозерска, Зеленогорска, Сестрорецка, Сосново, Всеволожска, Пушкина, Выборга и даже Кингисеппа. Не правда ли, охват рынка – на пять с плюсом!

**Да, кстати, перед покупкой можно тортики и попробовать! С начала апреля и до конца августа консультанты «КАРАТ ПЛЮС» проводят дегустации в магазинах города и области.**

**А в фирменном магазине «КАРАТ ПЛЮС» на Дальневосточном проспекте, 42, тортами и пирожными угощают каждую пятницу с 15 до 19 часов.**

*Ирина ПОЛЯКОВА*

*Приходите, вам всегда рады!*

Все консультации по вопросам заказа тортов можно получить по телефонам:  
(812) 585-86-60, 586-61-95, 447-52-38, 380-79-34, 380-79-36  
[www.karatplus.ru](http://www.karatplus.ru)

ГОСТЬ НОМЕРА

## Актер Алексей Петренко: «В обыденной жизни довольствуюсь малым»

— Алексей Васильевич, после четырнадцати лет работы в театре им. Ленсовета в Ленинграде вы вот уже тридцать лет — в Москве. Привыкли к столице, вошли в ее ритм?

— Москва от меня в сторонке — живу в основном за городом. Я же человек деревенский, хуторянин. Вырос в селе, поэтому так и не привык к большим городам, испытываю в них неудобство. Там, где мало людей и много зелени, мне гораздо уютнее. Вот и на даче посадил деревья да кустики, больше ничего не выращиваю.

В Москве бывать не люблю. Разве что приедешь совсем рано утром, когда на улицах пусто. И видно, что Москва красивая, чистая, европейская...

— Пробки не пугают? Какая, кстати, у вас модель машины?

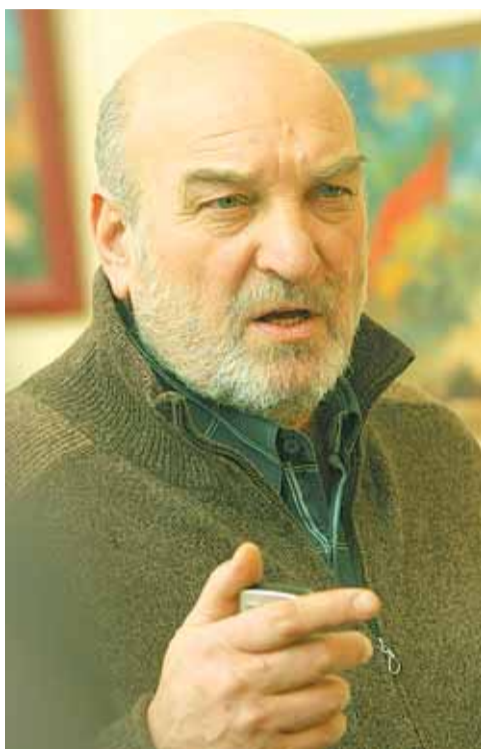
— Машины у меня никогда не было. Хотя, если нужно для съемок, могу и на машине, и на мотоцикле проехать. А в жизни зачем мне автомобиль? Электричка сподручнее: от квартиры на Никитском бульваре до нашей хижинки в Никольском под Балашихой минут 40–45.

— А как же пассажиры? Наверное, проходу не дают?

— В кепке и темных очках никто не узнает. А если и появится такая мысль, то никто и не подумает, что Петренко в электричке едет. Кстати, за границей тоже предпочитаю электротранспорт — трамвай. В Москве такого рода прогулки неуместны — полдня в пробках простишь.

— То есть в обыденной жизни вы неприязнательны?

— Да, могу довольствоваться малым. За деньгами не гонюсь: машины нет, дача маленькая, но мне и такой достаточно. Я даже склонен жить чуть-чуть хуже, чем могу. Мои домашние, правда, обижаются на меня за это.



Народный артист России Алексей ПЕТРЕНКО в представлении не нуждается. Еще одно подтверждение тому — недавно вся страна поздравляла его с 70-летием. Корреспондент «ПК» встретился с ним незадолго до этого знаменательного события на пресс-конференции и попросил рассказать не столько о сценической, сколько о повседневной жизни артиста.

— Как-то ваша супруга, известный критик и редактор Галина Петровна Кожухова, поведала мне, что в магазины за мебелью в 80-е годы ей ходить было не нужно — вы своими руками обстановку соорудили и в квартире, и на даче? Не у каждого актера руки «откуда надо растут»...

— Сказываются навыки, полученные от первой профессии: после школы два года работал кузнецом. Только после этого поступил в театральный институт. Хотя в материальном плане от этого перехода явно проиграл: при советской власти актерам платили мало.

Зато «кузнечное прошлое» одарило умением что-то делать своими руками. И не только мебель. Из теперь уже прежних талантов — умение приготовить квас и... самогон. Подарили мне в свое время на одном из заводов аппарат, и я возле него в роли алхи-

мика некоторый период выступал. Сутками колдовал, рецепты изобретал, технологию отлаживал... Вообще считаю, что среди алкоголя нет ничего лучше, чем самогон из изюма. Это даже полезно для организма. Только изюм должен быть без косточек. А потом всё — как отрезало. Я человек увлекающийся...

— Бытует мнение, что алкоголь — неизбежный спутник актерской профессии: нужно как-то расслабиться после очередного перенапряжения на сцене... Вам это помогает?

— Нет, мне это не подходит. Я один раз в жизни выпивши вышел на сцену и больше никогда этого не делал. И никогда я не снимаюсь, если выпил. Если бы я сегодня, допустим, с утра выпил или вчера вечером, уже бы не снимался.

— В некоторых фильмах с вашим участием настоящее раздолье для гурманов: помнятся столы, каких только блюд не увидишь! Это антураж или что-то и попробовать от всей души можно? К примеру, в «Сибирском цирюльнике» ваш ге-

рой попадает с американской гостью на Масленицу...

— Там все натурально! Были лучшие блины с красной и черной икрой, вязигой и сметаной да под чарку медовухи. Благодаря режиссеру Никите Михалкову сценарный реквизит в фильме был натуральный и очень вкусный. Сама встреча Масленицы воспроизведена по всем канонам, по-русски и от души. Но для такого широкого празднования Масленицы и здоровье нужно иметь богатырское. Когда снимали сцену Масленицы, на мне было под сорок килограммов реквизита и во всем этом пришлось еще и танцевать наравне с цыганами...

— Кстати, о здоровье. Слышал, что в процессе работы над одной из ролей вам удалось что-то и для себя почерпнуть?

— Когда создавал образ Ивана Грозного, то узнал его не только как политика, но изучил и историю болезни царя — он, как известно, страдал от страшных приступов подагры. Тут мы товарищи по несчастью — у меня она тоже довольно жестокая, и вот я где-то вычитал, как лечили Грозного, и теперь спасаюсь тем же.

— Не поделитесь рецептом?

— Не знаю, всем ли он подойдет — это пчелужаление. Знакомый пчеловод привозит в коробочке пчел, пинцетом каждую достает и ставит на определенные места, в частности, на суставы. После этого приступы подагры у меня почти прекратились — они стали реже, мягче. Сейчас вот перед отъездом девять пчел мне поставил — больше не выдерживаю. Хотя эта боль многообещающая и благодарная — потом не страдаешь от подагры. Вообще с возрастом нужно употреблять поменьше продуктов, содержащих белки: мясо, фасоль, бульоны и т. д. Стараюсь и во время съемок диеты придерживаться.

Олег ПОЧИНЮК

Фото Светланы ХОЛЯВЧУК

ДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

## Лаборатория успеха ХИМИТЕК: «С нами мир становится чище!»

ПЕРВАЯ ПОБЕДА — НАД КОМАРАМИ

История предприятия началась пятнадцать лет назад. У истоков «лаборатории успеха» стояли сотрудники Института высокомолекулярных соединений РАН во главе с доктором химических наук Верой Ушаковой, которые всерьез занимались изучением полимерных антисептических композиций.

Первым промышленным изобретением молодых ученых стало средство от комаров, которое охотно стали брать на реализацию розничные торговые сети. Причем не только в Санкт-Петербурге, но и в других городах. Следующим популярным продуктом стала паста «Малахит» — средство для очистки сильно загрязненных рук. Ее предлагали уже не только в розницу, но и производственным предприятиям, которые оценили средство по достоинству. Паста «Малахит» выпускается до сих пор и пользуется устойчивым спросом.

Петербургские химики с самого начала стремились выпускать продукцию самого высокого качества. Именно такая стратегия развития помогает выдерживать конкуренцию импортных средств в ярких упаковках. Кстати, конкуренция, по мнению Веры Ушаковой, генерального директора компании, заставляет еще активнее искать, пробовать, словом, двигаться вперед.

РАБОТАЕМ ПО ISO 9001:2000

В 2005 году в жизни научно-производственной фирмы произошло сразу два серьезных события: компания отпраздновала новоселье в собственном доме и практически полностью обновила рецептуру своих изделий, разработала и начала выпуск инновационных средств. Тогда же ХИМИТЕК стал активнейшим членом Ассоциации российских уборочных компаний (АРУК). А недавно Вера Ушакова была избрана



На только что прошедшей международной специализированной выставке индустрии чистоты CleanExpo экспозиция Санкт-Петербургской компании ООО НПФ ХИМИТЕК все время была полна посетителей. Еще бы! Средства для профессиональной уборки, очистки и дезинфекции, созданные в «лаборатории успеха», зарекомендовали себя на все сто процентов. Поэтому НПФ ХИМИТЕК по праву можно считать одним из лидеров «чистой» отрасли!

председателем правления АРУК Санкт-Петербурга.

Сегодня ХИМИТЕК предлагает более 70 наименований продукции: пятновыводители, обезжириватели, жидкое мыло, автошампуни, средства личной гигиены, уничтожители запахов... Их можно использовать на промышленных предприятиях, на пищевом производстве, в медицинских учреждениях, в офисах, на транспорте...

Все средства созданы из высококачественного сырья, показатели тщательно контролируются как в процессе производства, так и на стадии выпуска готовой продукции. Внедрение системы контроля качества подтверждено самыми авторитетными документами: сертификатом ГОСТ Р ИСО 9001-2001 и международным сертификатом ISO 9001:2000.

— В последнее время в жизни предприятия произошли большие положительные изменения, — рассказывает коммерческий директор НПФ ХИМИТЕК Ирина Коваленко. — Мы открыли свое представительство в Москве. Занялись ребрендингом. Наш логотип приобрел жизнерадостность и многоцветие, в нем есть белый, синий и красный цвета — цвета России. Ну и конечно постарались порадовать потребителей новинками, например, средствами по уходу за керамической плиткой.

НАУКА — ПРОИЗВОДСТВУ

Кстати, в «керамической» серии три продукта. ХИМИТЕК КЕРАМИК-БЕЛИЗНА эффективен для мытья белой и светлой матовой плитки. Плюсы этого средства — низкое пенообразование, способность отбелить межшовные соединения, применимость в машинных технологиях уборки. А где меньше пены, там требуется меньше воды для смывания.

Низкопенное нейтральное средство ХИМИТЕК КЕРАМИК-БЛЕСК предназначено для ухода за темной глазурованной плиткой. Для специалистов клининговых компаний этот материал — сплошная головная боль: даже при мытье чистой водой остаются разводы. ХИМИТЕК КЕРАМИК-БЛЕСК быстро высыхает, придает обрабатываемым поверхностям блеск. Кроме того, его можно использовать при очистке любых деликатных поверхностей, включая мраморные и деревянные.

ХИМИТЕК КЕРАМИК-РЕЛЬЕФ удаляет устойчивую бытовую грязь, пыль, жировые и другие загрязнения. Средство целесообразно применять для ручной мойки рельефной светлой глазурованной плитки, в том числе полов в помещениях с большой проходимостью, например, на вокзалах.

Нельзя также не отметить многофункциональность нового средства ХИМИТЕК ЧУДОДЕЙ®-ПОЛИПРОМ,



которое удаляет комбинированные загрязнения в промышленности, в частности на пищевых производствах, эффективно очищает любые твердые поверхности от жиров, масел, СОЖ, смазок, эксплуатационных загрязнений, копоти, сажи, нагара, пыли и т. д. Продукт хорош для очистки вентиляционных решеток, деталей в машинах различного типа (струйный, конвейерный, барабанный, ультразвуковая установка), используется для уборки полов ручным и машинным способом.

НОВЕЙШИЕ РАЗРАБОТКИ — В КАЖДЫЙ ДОМ!

Особая гордость компании — ХИМИТЕК АНТИВАНДАЛ. Это прозрачное средство с приятным лимонным ароматом просто необходимо, когда надо удалить следы жвачки и резины в самых проблемных местах: на обуви, автомобильных сиденьях, других твердых и мягких поверхностях.

В арсенале НПФ «ХИМИТЕК» есть отличные средства для применения в быту. Например, УНИВЕРСАЛ ПД. Это бесцветная жидкость с приятным запахом, способная отмыть буквально все — от чашки до стен и полов, а также постирать. Причем все операции она с успехом произведет, разведенная не только теплой, но и холодной водой. Чтобы получить десять литров раствора, достаточно развести всего четверть стакана концентрата.

Остановившись на достигнутом НПФ ХИМИТЕК не собирается. В ближайших планах предприятия — выпуск новых моющих средств, завершение строительства второго склада готовой продукции, разработка средств с пониженным пенообразованием, а также многое другое. Ведь для НПФ ХИМИТЕК главная миссия — сделать мир чище.

Дополнительная информация по тел. (812) 448-00-32, 448-00-34.

Ирина ПОЛЯКОВА

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

# Хлеб для богатырского здоровья

**АЛЕША ПОПОВИЧ  
БЫЛ БЫ ДОВОЛЕН**

Знакомьтесь с новинкой. Вот он – с пылу с жару хлебушек «Богатырское здоровье». На прилавках вы сразу заметите его по ярко-зеленой упаковке с портретом былинного богатыря Алеши Поповича. Выбор цвета не случаен – зеленый символизирует природу и позитивную силу, а в основе «Богатырского здоровья» лежит как раз природный компонент – пшеничные отруби.

Отрубями зовутся полезные оболочки зерна и остатки несортированной муки. Они содержат просто необходимую для жизни клетчатку. Изучением свойств отрубей ученые вплотную занялись около сорока лет назад. И вот какие интересные они сделали выводы.

Благодаря отрубям в желудочно-кишечном тракте развивается флора полезных бактерий, в которой даже вырабатываются витамины. Клетчатка (ее содержание в «Богатырском здоровье» равняется семи процентам, это прекрасный показатель) также помогает вывести из организма шлаки и токсины, делая человека здоровым и жизнерадостным.

Несмотря на свое очень даже «мучное происхождение», отруби позволяют человеку сохранить фигуру в прекрасной форме: они умело наполняют желудок и дарят ощущение сытости. Так что нигде никаких лишних складочек!

Впрочем, содержанием отрубей в хлебушкольных изделиях покупателей сейчас не удивит. Поэтому наличие отрубей – далеко не единственное достоинство «Богатырского здоровья». Новый хлеб



Чувствуете накопившуюся за зиму усталость? Справиться с ней вам поможет... хлеб. Удивлены? Напрасно! Технологи петербургского хлебозавода «ЗАРЯ» специально к весеннему сезону разработали и запустили в производство новинку: продукт здорового питания – хлеб пшеничный с отрубями «Богатырское здоровье».

наполнен также зерновой смесью, состоящей из семечек кунжута, льна и подсолнечника.

Семена богаты витаминами, полезными жирами, придают продукту новый интересный вкус. Кстати, вы знаете, что даже самыми обычными семечками можно едва ли не лечиться? В семечковом ядре содержится не меньше 25 процентов полезного белка. Есть метионин, выправляющий жировой обмен, ненасыщенные жирные кислоты, нормализующие уровень холестерина, витамин «молодости» Е, кальций (даже больше, чем в молочных продуктах!) и магний, поддерживающий работу сердечной мышцы. Что ни говори, а новая разработка технологов «Зари» не уступает по своему профилактическому эффекту многим модным БАДам!

Кстати, будь во времена богатырей такой хлеб, и Добрыня Никитич, и Алеша Попович сотоварищи наверняка бы питались только «Богатырским здоровьем». Тем более что это ко всему прочему и удобно – хлебушек уже нарезан, долго сохраняет свежесть.

**ВНУТРИ НАЙДЕМ БРУСНИЧКУ**

Другая новинка из серии продуктов здорового питания, актуальная для потребителей именно в весенний период, – «Брусничный хлеб». Приготовлен он из смеси ржаной и пшеничной муки. Вызревает изделие в течение восьми, а то и десяти часов, и



поэтому получается пористым и ароматным, будто только-только вышло из русской печи!

Есть в составе «Брусничного хлеба» фруктово-ягодное повидло (именно оно придает хлебу приятный чуть кисловатый вкус) и квасное сусло. Квас – это всегда витамины группы В. Такие витамины обычно работают в комплексе, решая одну из важнейших задач в организме – регулировку обмена веществ. Будешь постоянно пополнять В-витаминный запас, настроение станет бодрым, кожа – моло-

дой, волосы – густыми, утверждают диетологи.

Но все же главное в новом хлебе, как следует из его названия, – свежая брусника. Поскольку сразу после сбора лесная целительница подвергается мгновенной глубокой заморозке, она не успевает потерять ни одного из своих полезных свойств. Брусника – поистине чудо-ягода, кладовая витамина С! Она незаменима для тех, кто учится (школьники и студенты, вы не забыли – экзамены не за горами!), подвергается постоянным стрессам на работе и

просто чувствует, что силы после зимы на исходе.

«Брусничный хлеб» не содержит модных нынче улучшителей, ароматизаторов и консервантов, это полностью натуральный продукт. Подойдет он и взрослым, и детям. А бутерброды с сыром, морепродуктами и мясом, сделанные на его основе, покажутся вам свежими и очень необычными.

**ЗА ЧАЕМ НЕ СКУЧАЮ**

Еще одну новинку петербургских хлебопеков обязательно оценят любители сладкого, особенно те, кто любит заварить ароматный чай и устроить приятное чаепитие. Вкуснятина эта зовется «Полоска» с ванильной начинкой.

Сама полоска сделана из легкого слоеного теста, внутри – воздушный, почти невесомый, крем. Отсюда – небольшое количество калорий. После дегустации во время чаепития у вас не прибавится ни одного лишнего грамма. Не верите – проверьте сами!

Полоски расфасованы в удобные упаковки – по две и по пять штук. Маленькую можно взять с собой на работу, чтобы перекусить в перерыве, а с большой не стыдно отправиться и в гости. Такое замечательное лакомство, поверьте, достойно даже праздничного стола!

Приятного аппетита!

Елена СОКОЛОВА

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

# И для души, и для радости



Считается, что женщины любят ушами, мужчины – глазами. Но и те, и другие похожи в одном – в своем желании украшать праздничные столы тортами. А собираясь в гости или принимая гостей у себя, большинство потребителей тортов стремятся удивить и порадовать своих близких красиво оформленным лакомством или же тортами известного и проверенного производителя со знакомыми названиями. Именно такой, проверенной и заслуживающей доверия, является кондитерская продукция компании «НЕВСКИЙ ПЕКАРЬ».

**КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ**

Даже разглядывать торты, сделанные кондитерами «Невского пекаря», и то доставляет удовольствие. Тем более что фантазии им не занимать. Вот красивые свадебные торты, украшенные белыми розами и голубями, вот настоящее футбольное поле, по которому бегают шоколадные футболисты. А недавно на предприятии разработали новую полуторакилограммовую серию тортов, что доставило еще больше радости сладкоежкам.

Какие же торты пользуются сегодня наибольшим спросом? Этот вопрос мы адресовали генеральному директору компании Елене Журавлевой.

«По-прежнему у петербуржцев популярны торты, украшенные розами, – рассказывает Елена. – Только одни просят белые розы, а другие хотят, чтобы торт был украшен только красными цветами. Заказать торт в «Невском пекаре» можно по каталогу, а можно – по собственному эскизу. Кулинарам этого предприятия по силам претворить в жизнь все фантазии заказчика. Не умеете рисовать? Можно принести фотографию – свою или любимого шефа. И тогда главным украшением праздничного стола станет портрет начальника, выполненный из шоколада, сливок и марципана».

Сегодня «Невский пекарь» предлагает

петербуржцам более трехсот видов тортов. Срок исполнения – два-три дня. При этом здесь готовы выполнить даже самый экзотический заказ. Так, самый большой торт, который изготовили кондитеры этого предприятия, весил 47 кг. И, как рассказала Елена Викторовна, у компании есть постоянный клиент, который время от времени заказывает праздничный торт размером 1,5 на 2 метра. Можно только представить, какие мастера делают этот кулинарный шедевр!

**ТОРТЫ ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ СЛАДКОЕЖЕК**

А недавно на предприятии, следуя пожеланиям клиентов, начали изготавливать заказные торты с детской тематикой. Каждый такой торт – целая сказочная история. Вот, например, кулинарный шедевр, в центре которого, вытянув шею, стоят два жирафа. А рядом из густых зарослей тропических джунглей их разглядывают два глаза. Чьи они? Об этом можно только догадываться.... А потом съесть всю эту живность, сделанную из пищевой сахарной мастики, марципанов и шоколада.

Рядом еще один торт в виде сказочного замка. Где-то в нем у окна ждет своего рыцаря принцесса... Кстати, для того чтобы животные и сказочные герои выглядели как живые, кондитеры «Невского пекаря»



проходили специальное обучение у профессионального скульптора.

Сюжеты для детских тортов также можно выбрать по каталогу. А вот то, из чего будет изготовлен сам торт, мамы должны будут обговорить с кондитерами. У некоторых детей – аллергия на фрукты и красители, другим противопоказан сахар, третьи не любят шоколад. Так что, перефразируя слова классика, здесь стремятся делать торты для детей даже лучше, чем для взрослых.

В перспективе в планах предприятия открыть в городе сеть собственных кофеен, в которых можно было бы попробовать торты и пирожные, отпраздновать торжество, встретить семейные праздники. В таком заведении обязательно будет детское меню.

Компания «Невский Пекарь» уже объявила конкурс на лучшее название для кофейни. Победитель конкурса получит карту почетного покупателя, которая позволит ему бесплатно посещать это заведение.

Кстати, как показывают социологические опросы, в последнее время среди любителей «сладкой жизни» все чаще преобладают супружеские пары с детьми – их доля составляет половину всех опрошенных. Так что, возможно, новое поколение будет уже не «поколением пелси», а «поколением сладкоежек», ведущим здоровый образ жизни и употребляющим низкокалорийные фруктовые торты и пирожные.

Светлана СМИРНОВА

СЛОВО — ЭКСПЕРТАМ

**БДИТЕЛЬНОСТЬ — ПРЕЖДЕ ВСЕГО!**

БАДы — важные средства в программах профилактики, вспомогательные средства в комплексном лечении многих заболеваний, особенно на стадиях восстановления и реабилитации, а также при хронических заболеваниях для снижения доз лекарств, в период ремиссии — для уменьшения вредных побочных последствий приема лекарств. БАДы не следует путать с пищевыми добавками: консервантами, красителями, осветлителями, ароматизаторами, которые вводят в продукты питания для улучшения потребительских свойств (цвета, запаха, консистенции и пр.).

В соответствии с Санитарными правилами и нормами, разработанными в НИИ питания РАМН и утвержденными Минздравом РФ (СанПиН 2.3.2.1290-03), БАДам придается большое значение для использования в качестве дополнительного источника пищевых и биологически активных веществ; для оптимизации углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена; для нормализации и/или улучшения функционального состояния органов и систем; для снижения риска заболеваний; для нормализации микрофлоры желудочно-кишечного тракта; в качестве энтеросорбентов. Постановлением Правительства РФ от 10.08.1988 г. № 917 и приказом Минздравсоцразвития РФ «О мерах по совершенствованию питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» от 05.08.2003 г. № 330 рекомендовано провести коррекцию диет в лечебно-профилактических учреждениях России путем дополнительного включения в рацион диетических пищевых продуктов, в том числе БАДов.

# Каким БАДам можно доверять?

**В СООТВЕТСТВИИ С РОССИЙСКИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ БАДы ОТНОСЯТСЯ К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ (ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН № 29 «О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»)**

Согласно принятому сегодня определению, БАДы — это природные (или идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов для повышения их пищевой ценности. В отличие от лекарств БАДы не содержат вредных, токсичных, наркотических компонентов, не могут нанести вред здоровью даже при шестикратном превышении количества, рекомендуемого по инструкции. БАДы реализуют в аптеках или специализированных секциях продуктовых магазинов с обязательной маркировкой «не является лекарством». Мы отдаем предпочтение натуральным БАДам, но не подобным натуральным.

Потребитель сегодня может доверять только следующим БАДам:

- с подробно изученным химическим составом;
- если они получены из натурального отечественного растительного сырья на сертифицированных предприятиях пищевой или фармацевтической промышленности;
- если в них отсутствуют синтетические красители, консерванты и генетически модифицированные компоненты;
- если они прошли серьезные доклинические и клинические испытания в научно-медицинских центрах России, что подтверждается научными отчетами, публикациями в профильных журналах и монографиях.

**О ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ БАДов В РОСПОТРЕБНАДЗОРЕ**

По данным Роспотребнадзора, в настоящее время на территории Рос-

сийской Федерации в обороте находится более 6000 БАДов, являющихся источниками пищевых и биологически активных компонентов, витаминов и микронутриентов. Только в 2006 году Роспотребнадзором зарегистрировано 1825 БАДов. Из них 1135 — отечественного производства и 690 — зарубежного. Очевидно, что при таком обилии не только потребителям, но и фармацевтам в аптеках, врачам трудно разобраться, какие БАДы наиболее эффективны, какие просто безвредны, а какие могут причинить вред здоровью.

Сегодня регистрация БАДов производится следующим образом. Комплект документов на БАД, представленный производителем в установленном порядке, чиновники Роспотребнадзора направляют на экспертизу в НИИ питания РАМН или другие специализированные центры. Эксперты НИИ питания — ведущие российские специалисты в этой области — должны оценить качество продукта, его безвредность и полезные свойства. Заключение экспертов рассматривается на ученом совете НИИ питания РАМН и направляется в Роспотребнадзор. В полном соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1290-03 в заключении указано, на какие системы организма БАД оказывает положительное влияние. Следует отметить, что в НИИ питания РАМН оценка эффективности БАДов производится на основании результатов доклинических и клинических испытаний субстанций и БАДов в сертифицированных научно-медицинских центрах или непосредственно в НИИ питания РАМН.

К сожалению, в Роспотребнадзоре выводы экспертов НИИ питания



фактически лишено возможности узнать об эффективности и полезных свойствах БАДов. Трудно объяснить, почему Роспотребнадзор засекречивает от россиян данные, подтвержденные в медицинских центрах и НИИ питания РАМН.

Кроме того, БАД — обычно комплекс биологически активных веществ, многие из которых содержатся в количествах, более низких чем 20% от суточной нормы. Они, безусловно, оказывают на организм комплексное действие совместно с указанными на этикетке компонентами. Это воздействие всех компонентов продукта в совокупности отражено в таком недостаточном заключении НИИ питания РАМН.

Таким образом, об эффективности БАДов знают только участники научных конференций и регулярно читающие специальную научную литературу врачи. Большая часть врачей и населения вынуждены пользоваться рекламой, которая часто оказывается недостоверной.

**Валерия НЕКРАСОВА,**  
профессор СПб государственной лесотехнической академии им. С. М. Кирова, д. т. н.  
**Владимир БЕСПАЛОВ,**  
руководитель лаборатории НИИ онкологии им. Н. Н. Петрова, д. м. н.

в части влияния на обмен веществ и функции организма практически не учитываются. В свидетельстве о государственной регистрации и в санитарно-эпидемиологическом заключении — основных документах, разрешающих производство и реализацию БАДов, — указываются гигиенические нормы, а также то, источником какого биологически активного компонента является продукт, если этого компонента более 20% от суточной физиологической нормы потребления. Роспотребнадзор в свидетельстве о государственной регистрации БАД не вносит ни одного пункта, указывающего на полезное физиологическое действие продукта на организм. Более того, производитель не имеет права информировать покупателей о выводах НИИ питания РАМН, других научно-медицинских центров. Таким образом, население

«ПК» РЕКОМЕНДУЕТ

**МАСЛО ОДНО — СПОСОБЫ РАЗНЫЕ**

История масла уходит своими корнями в далекое прошлое. До наших дней не дошло имя того умельца, который первым сумел получить масло. Однако известно, что первоначально делали его из сметаны путем перетапливания в русской печи. При этом отделялась маслянистая масса, которую остужали и сбивали деревянными мутовками, лопатками, ложками, а зачастую и руками. В пищу такое масло наши предки употребляли мало и редко: преимущественно зажиточные горожане, а в менее обеспеченной среде его давали только детям и то понемногу.

В наши дни технологии производства масла изменились. Существуют два способа производства масла: методом холодного сбивания и сепарирования (методом преобразования высокожирных сливок). Метод холодного сбивания менее распространен, так как он более кропотлив и не так производителен. Зато в результате этого метода получается масло неповторимого вкуса, такого, какой когда-то можно было попробовать только на деревенских маслобыхах. Именно такой вкус сегодня у «Дворцового» масла, произведенного методом холодного сбивания на Гатчинском молочном заводе.

**ОТКУДА У СОВРЕМЕННОГО ПРОДУКТА ТАКОЙ ВКУС?**

Эксперты утверждают, что прежде всего дело в качестве сырья, из которого масло изготовлено. А также в способе его производства. Так, масло «Дворцовое» изготавливается из высококачественного молока, поступающего прямо с ферм Ле-

# МАСЛО ДЛЯ ЦАРСКОГО СТОЛА



нинградской области. Однако из натурального молока высокого качества масло делают и другие заводы. Почему же вкус у «Дворцового» лучше и цена на него выше?

Чтобы объяснить это, надо хорошо знать структуру молока и разбираться в технологиях производства масла. В составе молока есть так называемые жировые шарики. Вкусовые качества молочного продукта тем выше, чем сохраннее жировые шарики. Именно эти шарики придают маслу характерный сливочный вкус. Поэтому так важно в процессе производства оказывать как можно меньшее воздействие на саму структуру молока. Однако во время процесса подачи сырья, когда молоко под давлением подается по трубам, а затем во время процесса сепарирования

шарики подвергаются сильному воздействию, и структура этих шариков разрушается. Метод холодного сбивания минимально воздействует на структуру молока и очень напоминает старый дедовский способ приготовления масла. Именно поэтому «Дворцовое» масло приобретает тот самый вкус настоящего сливочного масла, изготовленного по ГОСТу.

Теперь становится понятно, почему этот натуральный молочный продукт, изготовленный из экологически благополучного молока, без добавления консервантов несколько дороже, чем у конкурентов. К тому же масло «Дворцовое» имеет более короткий срок реализации. Чтобы сохранить вкусовые качества продукта, дома его необходимо хранить только в холодильнике, а в магазине масло должно находиться только в охлажденном прилавке.

**Перефразируя классика, можно сказать: «И какой же русский не любит сливочного масла!». Того самого масла с нежнейшим вкусом натуральных сливок, которое особенно приятно положить на ломтик черного хлеба или горбушку румяной булки, а можно просто добавить в кашу и получить от этого истинное удовольствие. Именно таким является масло «Дворцовое» ГАТЧИНСКОГО МОЛОЧНОГО ЗАВОДА.**

Масло «Дворцовое» представлено на продовольственном рынке уже более 10 лет и завоевало уважение покупателей. И это неудивительно: ведь тот, кто один раз попробовал, потом предпочитает покупать только это масло.

**ВСЯ ПОЛЬЗА В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ**

В последнее время о вреде сливочного масла не писал только ленивый. Против него ополчились некоторые ангажированные диетологи: оно-де содержит много холестерина, который способствует образованию бляшек в сосудах. О вреде этого продукта твердят рекламщики, уверяя, что гораздо полезнее легкие и сверхлегкие масла, в которых сливочного масла кот наплакал, а остальное — растительные жиры неизвестного происхождения.

Что здесь правда, а что ложь? Вот мнение авторитетного специалиста молочной промышленности **Владимира Харитоновича:**

«Рекламные заявления об отсутствии холестерина в легких маслах — лукавство. Он в любом из этих продуктов есть. По большому счету, заявления о вреде масла — конъюнктурные».

В то же время медики настоятельно рекомендуют употреблять в пищу натуральное сливочное масло. Ведь оно издавна пользуется славой лучшего пищевого жира. Сливочное масло содержит животные жиры и витамины D, которые участвуют в обмене кальция и фосфора, необходимых для костной и нервной систем организма. Помимо этого, в масле есть витамин E, он нужен для нормального состояния кожи, ногтей, волос, а также мышц.

Поэтому не стоит исключать из рациона такой чрезвычайно полезный продукт, каким является сливочное масло. Только помните: масло маслу рознь. Не покупайте на низкую цену, ведь ваше здоровье дороже!

**Светлана СМЕРНОВА**

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# Не все диабетические продукты одинаково полезны

Для того чтобы узнать, насколько эти продукты подходят диабетикам, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» взяла на проверку пять образцов диабетической продукции отечественных производителей. Это сироп «Поляна здоровья» (ООО «Альценой-БАД», Москва), джем «Черная смородина» (ООО «ТД «Петродиеет», Санкт-Петербург), сироп «Гранат и грецкий орех» (ООО «Альценой-БАД», Москва), джем «Сава» (ООО «ТПК «САВА»), сироп «Женьшень» (ООО «ТД «Петродиеет», Санкт-Петербург). Образцы были доставлены в авторитетную Испытательную лабораторию пищевых продуктов, сырья и материалов ФГУ «Тест — Санкт-Петербург».

Результаты экспертизы редакция «ПК» попросила прокомментировать главного эндокринолога Санкт-Петербурга, заместителя начальника 1-й кафедры терапии усовершенствования врачей по клинической работе Военно-медицинской академии Юрия Халимова.

— Сладости для диабетиков отличаются от обычных кондитерских изделий прежде всего тем, что изготавливаются с добавлением специальных подсластителей или сахарозаменителей вместо запрещенного для больных диабетом обычного пищевого сахара — сахарозы. В отличие от сахарозы (она расщепляется в кишечнике на глюкозу и фруктозу, которые, всасываясь, очень быстро повышают уровень глюкозы в крови) большинство сахарозаменителей мало влияют на содержание глюкозы в крови больного.

Подсластители могут быть естественными (фруктоза, сор-

бит, ксилит), содержащимися в ягодах и фруктах, или искусственными (сахарин, цикламат, аспарат и др.), синтезированными химическим путем. Сахарозаменители имеют практически такой же вкус, как и обычный сахар, но употребляются в меньших количествах, так как зачастую значительно слаще его.

Сорбит является природным сахарозаменителем, имеет приятный сладкий вкус и по своему химическому строению относится к многоатомным спиртам, поэтому не вызывает изменений содержания глюкозы в крови и после попадания в организм не требует дополнительной выработки инсулина поджелудочной железой. Сорбит чаще других подсластителей используют при производстве мучных диабетических продуктов (печенья, вафель, пряников и др.).

Следует помнить, что такие продукты повышают уровень глюкозы в крови почти так же, как и обычные кулинарные изделия с сахарозой. И в этом виноват не сорбит, а входящая в их состав белая мука, обладающая высоким гликемическим индексом (показатель, свидетельствующий об уровне повышения глюкозы в крови после употребления

определенного количества продукта). Поэтому больным диабетом лучше употреблять немучные сладости с сахарозаменителями (шоколадные конфеты, фруктовые джемы, варенье и др.). Необходимо также отметить, что сорбит при употреблении в дозе более 30–40 граммов в сутки может вызывать слабительный эффект, а также вздутие кишечника и чувство дискомфорта в животе, так как является осмотически активным веществом и обладает желчегонным свойством.

Фруктоза также является естественным углеводом, который содержится во фруктах и ягодах. Фруктоза обладает достаточно высокой калорийностью (380 ккал/100 г), в среднем в 1,5 раза слаще обычного сахара, но в меньшей степени, чем сахароза, увеличивает содержание в крови глюкозы. Фруктоза хорошо усваивается и может быть использована диабетиками в качестве ежедневного компонента пищи в пределах 0,5–1 г на 1 кг массы человека, за исключением крайне редко встречающихся случаев наследственной непереносимости фруктозы. Тем не менее, учитывая высокую калорийность и способность повышать уровень глюкозы крови,

ограниченное употребление фруктозы можно рекомендовать лишь пациентам с сахарным диабетом без выраженного ожирения и при условии компенсации углеводного обмена.

Если мы обратимся к результатам испытаний, то увидим, что исследованные продукты содержат минимальные количества запрещенных для больных диабетом сахарозы и глюкозы (от 0,04 до 0,85 г на 100 г продукта), которые не могут оказать негативного влияния на больного. Исключение составляет сироп «Женьшень», который в своем составе содержит достаточно много сахарозы и глюкозы: 3,9 и 3,0 г на 100 г продукта, что может вызвать повышение уровня сахара крови.

Подводя итог, исследованным диабетическим продуктам можно присудить следующие места, с позиции идеальности их состава.

1. Джем «Черная смородина». Он содержит наименьшее количество сахарных компонентов, которые в сумме составляют 39,2 г на 100 граммов продукта, а также в нем минимально присутствие углеводов — 36 г/100 г.
2. Сироп «Поляна здоровья». Содержит ничтожное количество сахарозы и глюкозы (0,27 и 0,53 г на 100 г продукта) и минимальное — фруктозы (5,2 г на 100 г продукта).
3. Джем «Сава» и сироп «Гранат и грецкий орех». Эти продукты практически идентичны по количеству и качеству углеводов.
4. Сироп «Женьшень». Содержит



большое количество фруктозы (67,1 г/100 г), а также сахарозы (3,9 г) и глюкозы (3 г). Так что этот продукт не может рекомендоваться для больных сахарным диабетом.

Кстати, главный диетолог Санкт-Петербурга Владимир Доценко, изучив результаты экспертизы, дал аналогичную оценку образцам, подвергнутым лабораторным исследованиям. Идеальными для диабетиков он назвал сироп «Поляна здоровья» и джем «Черная смородина».

Анна БОНДАРЕНКО

Редакция благодарит за проведенные лабораторные исследования Испытательную лабораторию пищевых продуктов, сырья и материалов ФГУ «Тест — Санкт-Петербург» и лично ее руководителя Людмилу СЕРАЖУТДИНОВУ.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ДИАБЕТИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

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

Наименование продукции	Джем «Черная смородина» на сорбите (без сахара)	Сироп «Поляна здоровья» (черника)	Джем «Сава» (черника с фруктозой)	Сироп «Гранат и грецкий орех» на фруктозе	Сироп на фруктозе (женьшень)
Производитель	ООО «ТД «Петродиеет», СПб	ООО «Альценой-БАД», Москва	ООО «ТПК «Сава»	ООО «Альценой-БАД», Москва	ООО «ТД «Петродиеет», СПб
Дата изготовления	01.08.07	19.09.07	14.09.07	13.06.2007	15.06.07
Емкость, л	0,24	0,25	0,3	0,25	0,25
Цена, руб.	50-50	56-00	39-90	56-00	104-50
Место закупки	М-н «Квест»	М-н «Квест»	М-н «811», Лермонтовский пр., 40, (ОАО «Центральные булочные»)	М-н «Квест»	М-н «Квест»
Содержание сахаров, г/100 куб. см:					
сахароза	0,51	0,27	0,19	0,04	3,9
глюкоза	3,4	0,53	0,55	0,85	3,0
фруктоза	10,3	5,2	44,0	48,1	67,1
Массовая концентрация сорбита, г/100 куб. см	25,0	53,7	—	—	—
Сумма	39,2	59,7	44,7	49,0	74,0
Общее содержание углеводов, заявленное на этикетке, г/100 куб. см	39,0 в т. ч. сорбита - 36,0	68,6	50,0	42,7	72
Оценка степени полезности продукта для диабетиков	отлично	хорошо	удовлетворительно	удовлетворительно	неудовлетворительно



# Городские цветы, городские цветы, навсегда завладели вы сердцем моим!

**Оказывается, иностранцы ценят в Северной столице не только пиво и мороженое, но и... цветы. Да, да! Сами голландцы удивляются, как петербургскому цветочному производителю ОАО «ЦВЕТЫ» удается выращивать такие великолепные тюльпаны!**

Цветы и растения нас окружают повсюду: дома, на улице, в офисе, на даче. Цветы – пожалуй, самое прекрасное творение природы. Они делают нашу повседневную жизнь краше, ярче и радостнее. Они заменяют нам слова, когда мы хотим признаться в любви, проявить уважение или оказать знак внимания.

Когда мы покупаем цветы, мечтаем об одном: чтобы они радовали нас и близких нам людей как можно дольше, не увядали, были источником хорошего настроения и романтических фантазий.

Но часто бывает по-другому: растения быстро утрачивают свой обаяние, блеск, яркость внешнего вида, теряют яркие краски, становятся вялыми, тусклыми, не цветут, не



распускаются или еще хуже – прежде срока засыхают.

Это означает лишь одно – к выбору цветов или растений вы подошли легковесно, обратились в первый попавшийся цветочный киоск, купились на нехитрую рекламу продавца, не имеющего ни специального образования, ни опыта работы с таким сложным, нежным, хрупким товаром, каким являются цветы.

Грамотный потребитель должен знать: хочешь приобрести качественный товар – обратись напрямую к изготовителю. Это железное правило в полной мере относится и к выбору цветов, рассады и комнатных растений.

В Санкт-Петербурге лидером промышленного цветоводства является ОАО «ЦВЕТЫ», хорошо известное петербуржцам своей торговой маркой «Городские цветы».

Накануне дачного сезона корреспондент «ПК» отправилась на Пулковское шоссе, д. 103, чтобы понять, в чем, собственно, отличие между

рассадой, реализуемой на рынке случайными продавцами, и той, что производят профессионалы крупнейшего на Северо-Западе питомника с более чем тридцатилетним стажем.

## ГАРАНТИРОВАННАЯ КРАСОТА БЕЗ ПЕЧАЛЬНЫХ ОПЫТОВ

Владельцам загородных участков в конце апреля самое время задуматься о приведении своих угодий в порядок после зимы. Гуляя по садоводству, иной раз с любопытством заглядываешь во дворы соседей, изучаешь чужой опыт благоустройства, ландшафтного дизайна и цветоводства. Может показаться на первый взгляд, что фитодизайн – довольно простая наука, освоить которую не составит большого труда. Но на самом деле это далеко не так. И за советом лучше обратиться к специалистам.

– К началу летнего сезона мы готовим огромное количество посадочного материала, который очень удобен для пересаживания в грунт, – рассказывает ведущий агроном ОАО «ЦВЕТЫ» Татьяна Иванова. – Растение легко переносит посадку на стационарное место за счет того, что его корни не травмируются.

Рассада выращивается и продается в специальных кассетах разного объема, которые позволяют уберечь корневую систему от повреждений. Покупая рассаду от ОАО «ЦВЕТЫ», вы гарантированно получаете здоровые растения,

не зараженные грибками или вредителями. Кроме того, допущенные в продажу цветы уже прошли селекционный отбор. А вот рассчитывать на ту рассаду, что вам удалось получить, скажем, путем деления своих старых насаждений, я бы не рекомендовала. Это – неоправданный риск.

Высокий процент приживаемости в наших северных широтах рассады, выращенной в промышленных условиях, обеспечивает их специальная адаптация к местным условиям. Чего не скажешь об импортных аналогах.

Осматривая цветочные оранжевые питомника, не перестаешь восхищаться обилием и многообразием красок и оттенков! Там представлена самая разнообразная продукция: неприхотливые виолы (35 сортов), примулы, петуния гибридная (60 сортов), петуния ампельная (8 сортов), петуния махровая mix, гвоздики, лилии, розы, плющи, хосты, флоксы, аюги, астильбы, лилейники и огромное множество других цветущих и декоративно-лиственных растений. Более шести миллионов цветочной рассады и ста тысяч многолетников уже готовы найти своих покупателей.

Фантазиям любителей комнатных растений, кажется, здесь тоже нет преград.

– В последнее время увеличился спрос на незаслуженно забытые ретрокультуры, – говорит Татьяна Иванова. – Впрочем, покупатели интересуются и экзотикой: инжирами, мандаринами, лимонами, кофе. Если соблюдать правила ухода за этими растениями, то можно дождаться и того счастливого дня, когда они начнут плодоносить.

Чего только нет в питомнике на Пулковском шоссе! Желаете добавить на участок кустарников и деревьев? Вы-

бирайте! Здесь вам предложат саженцы спиреи, барбариса, сирени, липы, дуба, клена, а также хвойных культур. Доступные цены и головокружительное буйство красок создают покупателям лишь одну проблему: все, что хочется купить, сразу не унести!

## ТЮЛЬПАНЫЕ ПОБЕДЫ

Предмет особой гордости цветочного питомника – тюльпаны. Несмотря на безусловное величие роз и лилий, обаяние и доступность гвоздик, именно тюльпаны являются фаворитом весеннего сезона как живое доказательство того, что природа уже пробуждается от зимнего сна.



А известно ли вам, что 40 процентов тюльпанов, реализуемых в Санкт-Петербурге, приходится на долю торговой марки «Городские цветы»? Так что наши представления о том, что все тюльпаны поступают из Голландии, сильно искажают действительность. Только к 8 марта на предприятии их было выращено и реализовано 2 миллиона 230 тысяч штук. Самые популярные – красные (30 процентов от общего объема). Цвет страсти, оказывается, настолько востребован, что покупателям были предложены букеты из 12 сортов красных тюльпанов.

Кроме того, на цветочные прилавки города поставляются желтые, белые, розовые, лиловые и двухцветные отечественные тюльпаны. Выбирай на вкус! Впрочем, правильнее было бы говорить об их «двойном гражданстве». Ведь луковицы все же голландские, а в Петербурге из них выращивают цветы.

Сотрудничество с отечественным производителем – несомненное удобство для оптовых покупателей.

– Наше преимущество состоит в поставке потребителям исключительно свежей продукции, – подключается к разговору Гаджи Варисов, генеральный директор предприятия. – Тем самым обеспечивается более длительный срок ее хранения, реально снижаются затраты на транспортировку, сведен к минимуму риск повреждения цветов при перевозке. Качество наших цветов подтверждают и наши голландские поставщики

сырья. Говорят, что у них такие тюльпаны продаются на аукционе по самым высоким ценам.

## ВНИМАНИЕ! В ОРАНЖЕРЕЮ ПРОНИКЛИ... НАНОТЕХНОЛОГИИ

Любой производитель постоянно задумывается над вопросом: как сделать свою продукцию более качественной и попутно снизить ее себестоимость? В ОАО «ЦВЕТЫ» этими вопросами успешно занимается специальная меристемная лаборатория. Дело в том, что растения там научились клонировать. В отличие от размножения традиционными методами (из семян или путем черенкования) клонирование позволяет получать более здоровый посадочный материал с повышенным коэффициентом размножения. Кроме того, это очень эффективный способ, поскольку исходного материала нужно совсем мизер. Чтобы было понятнее, говорят агрономы, из одной розы можно получить целый миллион алых роз!

## ПРОЕЗЖАЯ МИМО, ЗАГЛЯНИТЕ В САДОВЫЙ ЦЕНТР «ГОРОДСКИЕ ЦВЕТЫ»

Несмотря на то что ОАО «ЦВЕТЫ» активно поставляет посадочный материал организациям, занимающимся благоустройством города и пригородов, фирмам, специализирующимся на ландшафтном озеленении, здесь рады видеть и простых покупателей. Для них на территории организован садовый центр «Городские цветы» – около 1000 кв. м оранжереи, обустроенной с максимальным удобством для покупателей.

Непреренно приезжайте сюда за рассадой! С пустыми руками вам уйти не удастся! Цены значительно ниже, чем на рынках и в магазинах, а качество – гарантированное.

Расположено ОАО «ЦВЕТЫ» по адресу Пулковское шоссе, д. 103, поворот на мотель «Киевский». Чтобы покупатель не проехал мимо, прямо у дороги также специально поставили рекламный щит «Рассада».

До ОАО «ЦВЕТЫ» можно добраться городским транспортом от метро «Московская» на автобусах 55, 150, 155, 431, 90. Остановка – «Цветочный питомник». Тел. 704-45-54.

Производство питомника можно приобрести и в фирменных магазинах по адресам:

- Выставочный зал «ЦВЕТЫ» – Потемкинская ул., д. 2, тел. 579-81-23;
- пр. Стачек, 105 (ст. м. «Автово»), тел. 758-63-33;
- пр. Александровской фермы, 8 (ст. м. «Ломоносовская»), тел. 262-09-88;
- г. Колпино, Заводской пр., 8, маг. «Пятерочка»;
- Ленинградская обл., пос. Сиверский, Заводская ул., 9, ТЦ «Простор».

Наталья ВЛАДЫКО



Гаджи Варисов, генеральный директор ОАО «ЦВЕТЫ», и Татьяна Иванова, ведущий агроном, готовы к встрече с самыми взыскательными покупателями.