



Фото Натальи ЧАЙКИ

Картошку со сгущенкой не пробовали? Некоторым нравится!

ТЕХНОЛОГИЯ ОСТАЛАСЬ НЕИЗМЕННОЙ

СПЕЦИАЛИСТЫ утверждают, что технология изготовления этого продукта не изменилась со времен Бордена. Она предельно проста: из пастеризованного коровьего молока выпаривается часть влаги, затем оно консервируется с сахаром.

Надо ли говорить, что вот уже полтора столетия сгущенное молоко пользуется прямо-таки бешеной популярностью. Каждое поколение открывает его для себя и безоговорочно принимает как одно из любимых лакомств.

Сегодня, например, в социальной сети «ВКонтакте», аудитория которой в основном молодежная, существует клуб любителей сгущенного молока. Ему посвящены форумы на кулинарных сайтах, где пользователи обмениваются рецептами кондитерских изделий, в состав которых входит сгущенка, и просто от всей души нахваляют любимый продукт.

ПОКУПАТЕЛИ О НЕЙ РАССКАЗЫВАЮТ БАЙКИ

У КАЖДОГО ПОКУПАТЕЛЯ есть своя история, связанная со сгущенкой.

Пенсионерка Лидия Петровна рассказала, что в юности жила в маленьком поселке на Севере, куда не привозили мороженое. Поэтому дети втайне от родителей брали снег и смешивали его со сгущенкой, получалось мороженое. Благо в поселке не было никаких производств и снег был чистейший.

Мария В. поделилась простым рецептом: покупаете в магазине коржи для торта. Лучше самим отварить сгущенку — не менее трех часов. Затем смазываете коржи по очереди: один — вареной сгущенкой, другой — брусничным или клюквенным вареньем — не обильно. Верхний корж покрыть сгущенкой и выложить бананами.

Покупатель Михаил вспомнил, как в армии выменивал бензин на сгущенку. Демобилизовавшись из армии во времена талонов на продукты, Михаил, как он выразился, «припер» к себе на родину, в уральский городок, целую коробку выменной сгущенки — и «долго был первым парнем на деревне». И до сих пор, хотя прошло немало лет, она для него — любимый десерт, может есть ложками прямо из банки и запивать чаем.

По единодушному мнению покупателей, сгущенка хороша и с творогом, и с блинами, и с оладьями, с сырниками... Есть и совсем экзотические пристрастия. Например, сгущенка с картофельным пюре. Не пробовали? Некоторым нравится!

НЕЗАМЕНИМА В ЭКСТРЕМАЛЬНЫХ СИТУАЦИЯХ

БЛАГОДАРЯ исключительным питательным свойствам и длительному сроку хранения сгущенка занимает четвертую строчку в перечне утвержденного МЧС индивидуального неприкосновенного запаса, который предназначен для обеспечения питания специалистов, работающих в тяжелых условиях, спасателей, вахтовых работников и людей, попавших в экстремальную или любую внештатную ситуацию.

Дизайн бело-сине-голубой банки на протяжении многих десятилетий не менялся и превратился в своеобразный бренд, при этом в СССР продукт неизменно выпускался в жестяных консервных банках.



Настоящая сгущенка лишь та, в составе которой только цельное молоко и сахар.

Фото Натальи ЧАЙКИ

Сегодня на витрине сетевого магазина мы насчитали тринадцать вариаций оформления сгущенного молока: каждый производитель вносит что-то свое. Сгущенка нынче продается и в тех же консервных банках, и в жестяных, но с полиэтиленовой крышкой, в тубах разного объема и даже в пластиковых пол-литровых бутылках.

Уже в постперестроечное время в продаже появилось вареное сгущенное молоко, в оформлении которого также используется дизайн упаковки оригинала, но окрашенного в коричневую цветовую гамму.

ИЩИТЕ ЧИСЛО 76

ОДНАКО популярность сгущенки имеет и оборотную сторону. Наша газета не раз рассказывала о том, что некоторые нечестные производители используют ее в корыстных целях. Лабораторные исследования показывают, что в последние годы под знаменитой упаковкой нередко скрывается фальсификат: в молоко подмешивают пальмовое масло. Последние регламентирующие документы обязывают производителей, использующих различные заменители, сообщать об этом покупателям. Конечно, каждую банку мы в лаборатории проверить не можем, но вот внимательно прочитать этикетку каждый покупатель в состоянии.

Даем подсказку. Продукт под названием «Сгущенка», изготовленный в Смоленске, лучше не покупать, так как в нем присутствует, судя по информации на банке, заменитель молочного жира. То есть то самое пальмовое масло.

Не берите и «Сливочки сгущенные», изготовленные на Верховском молочно-консервном заводе в Москве, там также присутствует растительное масло. Помните: настоящая сгущенка — только та, где в разделе «состав» значится только цельное молоко и сахар.

Информацию на бумажной этикетке сверяйте с ассортиментным кодом, выбитым во второй строке на верхней крышке банки. Первой должна стоять буква М — это знак молока. Следующие две цифры — это код предприятия-изготовителя. Дальше идут две или три цифры — это ассортиментный код товара. Молоко сгущенное с сахаром без всяких добавок обозначается числом 76.

ИЗ ПЕРВЫХ РУК



Геннадий ОНИЩЕНКО: Нарушителю надо впаять такой штраф, чтобы он разорился

В Петербурге побывал главный санитарный врач России Геннадий Онищенко. Выступая перед журналистами, он в том числе ответил на вопрос, почему в магазинах не такая уж редкость фальсифицированные молочные продукты.

— С ПИТАНИЕМ в наш организм попадает 70 процентов вредных веществ, — подтвердил главный санитарный врач. — В 90-е годы, когда у нашей пищевой промышленности не хватало основных ингредиентов для производства продуктов, пальмовое масло применялось как заменитель в том числе и молочных жиров еще и потому, что оно очень дешевое. Но сегодня мы говорим о том, что прошли те времена, когда нашей пищевой промышленности чего-то не хватало, сегодня всего в достатке. Поэтому давайте называть все своими именами. Если вы делаете мороженое и добавляете в него пальмовое масло, то сообщайте об этом потребителю. Такой продукт должен называться, например, «квазимороженое», но никак не «мороженое». Чтобы люди знали, что едят, чтобы у них был выбор. Мы этот вопрос ставим и инициируем принятие соответствующих регламентирующих документов.

По словам главы Роспотребнадзора, сегодня в Калининград, где действует свободная экономическая зона, завозятся различные растительные жиры типа пальмового масла в больших количествах, а там они «разливаются втупую и развозятся по всей стране. Но называть это катастрофой я бы не стал. По сравнению с тем вредом, который наносит, например, алкоголь, пальмовое масло представляется безобидным продуктом».

Необходимо повышать ответственность за изготовление суррогатов, считает Геннадий Онищенко.

— К сожалению, наш бизнес сегодня пока еще не такой сознательный, и собственник не будет переживать, если нарушил какую-то технологию, наоборот, некоторые сожалеют, что могли нарушить и сэкономить, а не нарушили, — со знанием дела пояснил он. — Поэтому принцип должен быть такой. Роспотребнадзору положено проверять производителей раз в три года — хорошо, но если мы обнаружили нарушения, то наказание должно быть не символическим, как сейчас — копейки, — а такую сумму впаять нарушителю, чтобы он разорился.

ВОПРОС — ОТВЕТ

? Подскажите, где в Петербурге продается семенной картофель не оптом, а небольшими партиями, чтобы можно было приобрести частнику-садоводу для посадки?

ОДИН из самых известных в нашем регионе производителей семенного картофеля — Всеволожская селекционная станция. Ее сотрудники сообщили, что по адресу: Санкт-Петербург, Парнас, Шоссейная ул., 1а, где находится хранилище станции, продается 15 сортов семенного картофеля. Приобрести его может любой желающий.

В концерне «Совхоз Детскосельский» рассказали, что семенной картофель можно купить на ярмарке, которая работает каждый год с мая по октябрь на Оранжерейной улице в Пушкине.

