



ЧТО ПОЧЕМ?

Белокочанная капуста (Россия) — 11,55 руб. В октябре прошлого года она стоила 8,40 руб. за кг.

Морковь россыпью (Россия) — 11,12 руб. В это же время в прошлом году она стоила 20 руб (!) за кг.

Свекла (Россия) — 10,38 руб., примерно столько же стоила она и в прошлом году.

Лук репчатый — 18,80 руб., в прошлом октябре он стоил 10,80 руб.

КАПУСТА СОЛЕНАЯ ЯНТАРНАЯ

Ингредиенты: 10 кг капусты, 300 — 500 г моркови, 25 г укропа, 200 — 250 г соли.

Капусту помыть, нашинковать как можно мельче, тогда она дает много сока.

Морковь натереть на терке. Яблоки можно использовать в такой засолке, а можно и без них. Нарезав очередную партию капусты, перемешать ее с укропом и солью (желательно не мелкой, а кристаллической), помять в тазике руками до появления сока, добавить морковь, перемешать и плотно уложить в банки. Прикрыть их марлей и оставить при комнатной температуре на два-три дня. За это время пройдет процесс брожения, выделения сока. Он может перелиться через края посуды, поэтому банки лучше ставить в какие-либо емкости (например, тарелки). Содержимое банок нужно время от времени протыкать, чтобы отходили газы, сок не переливался через края, а возвращался в банку.

По истечении указанного срока брожение станет вялым. Если сок все же убежал, то вместо него нужно долить в банки соленой кипяченой воды. Затем банки закрыть чистыми пластмассовыми крышками и выставить на балкон. Такая капуста вкусна всю зиму. Можно хранить банки и в холодильнике.

УЧЕТ И КОНТРОЛЬ

Покупателям предлагали протухшую кильку

КАЧЕСТВЕННЫЕ РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ, ПОХОЖЕ, ИСЧЕЗАЮТ С ПРИЛАВКОВ

В трех банках — протухшая килька, еще в пяти — горбуша, сайра, сардина, корюшка и шпроты ненадлежащего качества. Таковы итоги проверки рыбных консервов, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

НО ОБО ВСЕМ по порядку. Контролеры закупили в магазинах города 12 образцов рыбных консервов и отправили в испытательную лабораторию ОАО «Гипро-рыбфлот». Через некоторое время получили заключение экспертов: лишь один образец из 12 соответствовал требованиям ГОСТа.

ЭКСПЕРТЫ НЕ РЕШИЛИСЬ ПРОБОВАТЬ ПРОДУКТ ИЗ-ЗА ОТВРАТИТЕЛЬНОГО ЗАПАХА

Три образца консервов кильки балтийской неразделанной в томатном соусе, выпущенных ООО «БАРС» (Калининградская обл.), ООО «Натурэль СБ» (Ленинградская обл.) и ООО «Балт-Фиш плюс» (Псковская обл.), эксперты вообще отказались пробовать, так как от содержимого банок исходил отвратительный запах. Еще два образца консервов из кильки в томатном соусе от ООО «Боцман» (Владимирская обл.) и ООО «Роскон» (Калининградская обл.) также не соответствовали нормативной документации. В них было меньше рыбы, чем указывалось на упаковке, плюс к этому во втором образце рыба была сильно разварена, а соус — неоднороден.

По вкусовым качествам забраковали эксперты и горбушу натуральную (ИП Дунин Г. Е., Московская обл.), сардину атлантическую натуральную с добавлением масла (ОАО «Балтийский комбинат», Калининградская обл.), корюшку неразделанную обжаренную в томатном соусе (ЗАО «Рыбный двор», Великий Новгород), сайру тихоокеанскую натуральную (ООО «Тройной Морской Дом», Орловская обл.) и шпроты в масле (ООО «Синергия», Новгородская обл.).

Горбуша, корюшка и сардина имели привкус горечи, а сайра — вкус окислившегося жира. В шпротах, изготовленных ООО «Синергия», присутствовал вкус не копченой, а бланшированной рыбы. Горечь и привкус окисленных жиров, по предположению экспертов, могли возникнуть вследствие длительного хранения сырья или продукции в условиях, не соответствующих стандарту.



Нормальные шпроты не могут стоить 30 рублей.

ПОПРОБОВАТЬ НАСТОЯЩИХ ШПРОТ ТАК И НЕ УДАЛОСЬ

— У «Шпрот в масле» ООО «Сойма» (Великий Новгород) вкус и запах были выражены весьма слабо, что наводит на мысль об использовании коптильного препарата вместо натурального копчения. К тому же цвет у рыбок в банке был очень бледный, что нехарактерно для копченого продукта, — пояснила член дегустационного совета, заведующая лабораторией инновационных технологий ОАО «Гипро-рыбфлот» Елена Куприна.

— Я не увидела среди шпрот в масле ни одного классического образца. Дегусти-

руемые консервы были мало похожи на настоящие шпроты как по консистенции, так и по цвету, — констатировала ее коллега сотрудник лаборатории Елена Лобова. — ГОСТ допускает использование коптильных препаратов при производстве шпрот, но изготовитель должен указывать этот способ обработки на этикетке. А этого сделано не было.

— Открывая банку рыбных консервов, в первую очередь обращайте внимание на запах, вкус и консистенцию продукта. Если вы чувствуете неприятный запах или рыба горчит на вкус, лучше не использовать такую продукцию в пищу, — говорит председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. — Внешний вид продукта зависит от того, из какого сырья он сделан. Если рыба была несколько раз заморожена и разморожена, то содержимое банки может иметь нетоварный вид и при выкладывании на тарелку рыба разваливается.

— Обезопасить себя от покупки некачественных рыбных консервов можно только одним способом: **не покупать подозрительно дешевые консервы в диапазоне 10 — 30 руб.** и обходить стороной магазины с сомнительной репутацией. К тому же советуем запомнить перечисленные выше названия

производителей рыбных консервов — штрафников. Их продукцию лучше игнорировать. Другого пути избежать покупки фальсификата, увы, сегодня нет, — считает руководитель «Общественного контроля».

Материалы проверки СПб ООП «Общественный контроль» уже направил в Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу. Однако потребителям ни в коем случае не стоит расслабляться: государственная надзор в основном сегодня занят контролем качества продукции из ближнего зарубежья — Украины, Молдавии, Литвы и Белоруссии. Наши изготовители и продавцы до сих пор обладают иммунитетом «отечественных изготовителей», которым негласно позволено производить все, что им будет угодно, невзирая на ГОСТы, технические регламенты и федеральные законы.

ГУРМАНАМ

Пока виноград свеж и дешев

Пришло время и дешевого свежего винограда. В супермаркете экономкласса мы насчитали шесть сортов этой царской ягоды. Цена — от 73 до 92 рублей за кг, а по скидочной карте еще дешевле. Здесь и российский виноград, и привезенный к нам из ближнего и дальнего зарубежья.

ВИНОГРАДНЫЙ ДЕСЕРТ

ДЛЯ НЕГО подходит сорт без косточек. На 5 — 6 порций понадобятся следующие ингредиенты: виноград без косточек — 450 г, яблоки — 2 шт (450 г), йогурт без сахара — 225 г, сыр маскарпоне — 125 г, сок лимона — 1 — 2 чайные ложки, грецкие орехи — для украшения, коричневый сахар — для украшения.

Виноградины режем пополам. Из яблок удаляем сердцевину и нарезаем на небольшие кубики, смешиваем с виноградом. Выжимаем в полученное блюдо сок лимона (для того чтобы яблоки не потемнели), еще раз перемешиваем.

Тщательно смешиваем йогурт и сыр. Добавляем к винограду и яблокам. Все перемешиваем и ставим в холодильник на 15 — 20 минут. Выкладываем в салатник, украшаем грецкими орехами. По желанию можно посыпать коричневым сахаром. Десерт готов.

Все фото — Наталья ЧАЙКИ

