

ИЗНАЧАЛЬНО В КРАСНУЮ КНИГУ ПЕТЕРБУРГА ВОШЛИ

● Книжный магазин по Невскому проспекту, 28. Функция — книжная торговля, осуществляется на 1-м и 2-м этажах здания с 1919 года.

● Торговый дом «Братья Елисеевы» по Невскому проспекту, 56. Главный корпус построен в 1902 — 1903 гг.

● Кафе-пекарня по Большой Конюшенной ул., 25. Работает с 1960 года в здании французской реформаторской церкви.

● Клуб «Камчатка» на ул. Блохина, 15. Здесь в котельной работал Виктор Цой.

● Ювелирный магазин фирмы Карла Фаберже на Большой Морской ул., 24. Работает с 1899 года.

● «Литературное кафе» по Невскому проспекту, 18. Здесь еще в начале XIX века располагалась популярная питерская кондитерская «Вольф и Беранже».

● Дом военной книги по Невскому проспекту, 20. Существует с 1920 года, а книжная торговля велась здесь на протяжении всего XIX века.

● Училище Святого Петра по Невскому проспекту, 22 — 24. Было основано в 1710 году.

● Часовые магазины по Невскому проспекту, 23. В этом здании еще до революции размещался магазин фирмы «Павел Буре».

● Кондитерская «Север» («Норд») по Невскому проспекту, 44. Существует с начала XX века.

● Дом Демидовых (Ушакова) по Малой Садовой ул., 3/54. Функция — фотографический салон.

● «Книжная лавка писателей» по набережной Фонтанки, 29/66. Существует с 1934 года, до революции здесь также были книжные магазины.

● Дом А. В. Пеля по 7-й линии В. О., 16 — 18. Функция — аптека, химическая лаборатория и фабрика. Аптека принадлежала семье фармацевтов и докторов.

● Кондитерская по ул. Рубинштейна, 29/28. Существует с начала XX века, принадлежала кондитерской фирме «Ж. Борман».

● «Метрополь» по Садовой ул., 22/2. Издавна здесь осуществлялась кулинарная торговля и размещалось кафе.

● «Диета» по Гороховой ул., 45. Магазин открылся в середине 70-х годов прошлого века, но еще с дореволюционных времен здесь располагались продовольственные магазины.

Немного позже книга была дополнена еще семью объектами.

● «Академкнига» по Литейному проспекту, 57. Работает по профилю 70 лет.

● Кинотеатр «Родина», более 70 лет работает как детский кинотеатр.

● Нотная библиотека по Невскому проспекту, 20, также работает более 70 лет.

● Центральный железнодорожный музей по Садовой ул., 50. Стаж работы музея — 200 лет. Первые экспонаты появились в музее в 1813 году, за четверть века до того, как в России появилась первая железная дорога.

● Дом актера по Невскому проспекту, 84 — 86, существует 85 лет.

● Дом архитектора по Большой Морской ул., 52, стаж работы — без малого 80 лет.

● Гребной клуб по Вязовой ул., 4. Клуб существует 120 лет.

Как видим, главный критерий отбора — длительность нахождения того или иного объекта на данном месте.

БДИ!

Пироги от «Пирогофф» и «Штолле» до пятерки не дотянули

ВЫСОКИЕ ЦЕНЫ — ЕЩЕ НЕ ГАРАНТИЯ ОТЛИЧНОГО КАЧЕСТВА

Общественные контролеры продолжают проверки продуктов и изделий, которые предлагают нам магазины и предприятия общепита. На этот раз очередь дошла до пирогов, одного из популярных русских кушаний, которыми охотно потчуют нас и специализированные заведения, и сетевые супермаркеты. Наибольшим спросом пользуются пироги с мясной и грибной начинками, их и решили протестировать контролеры из Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

У ТРОЕЧНИКОВ ПОКУПАТЬ НЕ СТОИТ

В крупных гипермаркетах, специализированных предприятиях общественного питания и уличных киосках были закуплены: пирог «Кура с грибами» (ИП Мухаммед, киоск «Пироги» у Балтийского вокзала), пирог «Кура и грибы» ИП Хесхус (кафе «Царские пироги»), пирог «Лента» с курицей (ООО «Лента»), пирог «Курник» (ООО «О'Кей»), пирожки с грибами и курицей (гипермаркет «Карусель»), «Кулебяка с мясом» (кафе «Штолле»), пирог «Мясной» (кафе-пекарня «Пирогофф») и пирог «Кура-грибы» (кафе «Пироговый дворик»).

Все они были направлены на исследование в испытательную лабораторию ФБУ «Тест — Санкт-Петербург». Ее эксперты оценивали образцы по 5-балльной шкале по следующим показателям: внешний вид, состояние основы (из какого теста сделаны), консистенция начинки, запах, вкус, соотношение начинки и основы.

Самую низкую оценку — 3,5 балла — получили образцы пирогов с курицей и грибами от ИП Мухаммед (киоск у Балтийского вокзала) и ИП Хесхус (кафе «Царские пироги»). У них были влажные основы, а вкус — недостаточно сбалансированный. Кусочки курицы и грибов были неравномерно распределены в соусе. Лук эксперты нашли сыроватым, недостаточно мягким и слегка горьковатым. Пирог от ИП Мухаммед, на этикетке которого, кстати, отсутствовала дата производства, стоил 336 рублей за кг, «Царский пирог» от ИП Хесхус — 368 рублей за кг, что, согласитесь, совсем недешево.

Кстати, по дизайну пироги этих изготовителей практически ничем не отличаются друг от друга. Один у другого



Хороший пирог украсит любой праздник!

явно скопировал незамысловатый рисунок «с сердечками».

Пироги, испеченные двумя крупными торговыми сетями — «О'Кей» и «Лента», — получили ненамного больше баллов — всего 3,8 каждый. Образец курника из магазина «О'Кей» по цене 248,97 рубля за кг получил замечания за плохо нарезанный лук и хрящи, которых в начинке быть не должно. Не очень-то порадовал пирог с курицей и от ООО «Лента». Поверхность его была неравномерно глянцевой, начинка — крошливой. Кусочки курицы были суховатые, а рис — жестковатый и недодаренный. Во время дегустации вкус подпортила измельченная зелень с жесткими черешками. Вкус изделия был, по заключению специалистов, недостаточно сбалансированным, слегка кисловатым, с выраженным привкусом зелени, количество которой было излишним. Возможно, по мнению поваров из «Ленты», все изыскания пирогов должна была компенсировать достаточно невысокая цена — всего 208,92 рубля за кг.

СНИЗИЛИ БАЛЛЫ ЗА НАЧИНКУ

На четверку специалисты лаборатории оценили «Кулебяку с мясом» от кафе «Штолле». Несмотря на приятный, выраженный, гармоничный вкус, эксперты снизили оценку кулебяке на целый балл за неравномерно нарезанный лук. К тому же это был самый дорогой образец в экспертизе — 560 руб. за кг.

На 0,3 балла больше получил пирог с грибами и курицей, испеченный гипермаркетом «Карусель» (275 руб. за кг). Среди замечаний — суховатая начинка, в которой к тому же присутствовало яйцо, не заявленное в составе. Кроме того, куски в начинке оказались очень массивными. В наименование изделия также закралась ошибка: на этикетке вместо слова «пирог» было указано «пирожки».

Внешний вид пирога «Мясной» из кафе-пекарни «Пирогофф» (500 руб. за кг), набравшего 4,5 балла, специалистов удовлетворил, а состояние основы — нет. Она была слегка влажная в местах соприкосновения с начинкой, а на вкус сладковатая.

Как выбирать пироги?



Сведения о составе пирога должны быть указаны на упаковке!

РУКОВОДИТЕЛЬ сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест — Санкт-Петербург» Юлия Грамотина советует в первую очередь обращать внимание на упаковку. На ней всегда должен быть указан состав. Однако половина производителей образцов, участвовавших в экспертизе, этим правилом пренебрегли. К ним относятся киоск «Пироги» у Балтийского вокзала, ТМ «Царские пироги», ТМ «Штолле» и ТМ «Пирогофф».

Лучше покупать изделия в бумажной или картонной коробке. Продукция, обернутая пленкой, как это оказалось с образцом из киоска «Пироги» у Балтийского вокзала, на предельных сроках годности может быть опасна для здоровья. Дело в том, что под воздухонепроницаемым материалом создается парниковый эффект, что провоцирует размножение бактерий.

И конечно, в следующий раз, возжелав отведать пирогов, не забудьте о результатах экспертизы, приведенных выше.