

запасы картошки иссякают

ЯЙЦА

Если раньше десяток отборных яиц стоил 70 рублей, то сегодня столько стоит столовое яйцо. А отборных вообще в продаже нет — не берут из-за высокой цены. В день мониторинга покупателей при входе в зал встречало объявление об акции: скидка на все яйца 50 процентов. Срок годности кончается, а яйца не разбирают.

Объяснение роста цен простое. Овощи дорожают из-за того, что их запасы заканчиваются в хранилищах — так происходит каждую весну. Теперь надо ждать лета, когда начнет вызревать в хозяйствах и у дачников новый урожай. Другая причина — конечно же, рост доллара и евро. Вся продукция, где есть импортная составляющая, будет дорожать до тех пор, пока валюта будет расти в цене по отношению к рублю. Тут можно посоветовать перераспределять свой рацион, например, в пользу круп. Они пока не дорожают.

Впрочем, хорошие вести приходят из Смольного, где также озаботились быстро растущими ценами. И бороться с дороговизной собираются проверенными методами. Власти уже обратились к крупным сетевым магазинам с просьбой не повышать цены на так называемые социальные виды продуктов.

По сообщению председателя комитета по развитию предпринимательства и потребительского рынка Эльгиза Качаева, готовится подписание договора, который предусматривает, что на социально важные товары — молоко, хлеб, крупы — даже в случае инфляции не будут повышаться цены. Однако взамен этого сетевика получат возможность компенсировать потери за счет увеличения стоимости других, менее востребованных товаров. Предполагается, что такие правила начнут действовать не раньше мая. Какие именно сети поставят свои подписи под договорами, тоже пока неизвестно. Однако вслед за ними и небольшие магазины будут вынуждены сдерживать цены.

ЧТО ПОКУПАЮТ

Огурцы тепличные, Россия (кг) — 120 руб. 74 коп.
Капуста китайская, Испания (кг) — 55 руб. 12 коп.
Капуста цветная, Польша (кг) — 108 руб. 14 коп.
Яблоки, Турция (кг) — 99 руб. 79 коп.
Мандарины, Израиль (кг) — 83 руб. 79 коп.
Апельсины для сока, Марокко (кг) — 30 руб. 44 коп.
Стебель сельдерея, Израиль (упаковка) — 39 руб. 99 коп.



КСТАТИ



САЛАТ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

Тем, кто еще не использует сельдерей в своем рационе, предлагаем рецепт простого, но очень вкусного салатика.

Ингредиенты: огурцы — 300 г, китайский салат — 300 г (также подойдет пекинская капуста), кукуруза консервированная — 300 г, сельдерей стеблевой — 300 г, яйцо куриное — 4 штуки, майонез — 100 г.

Количество порций: 6 — 8.

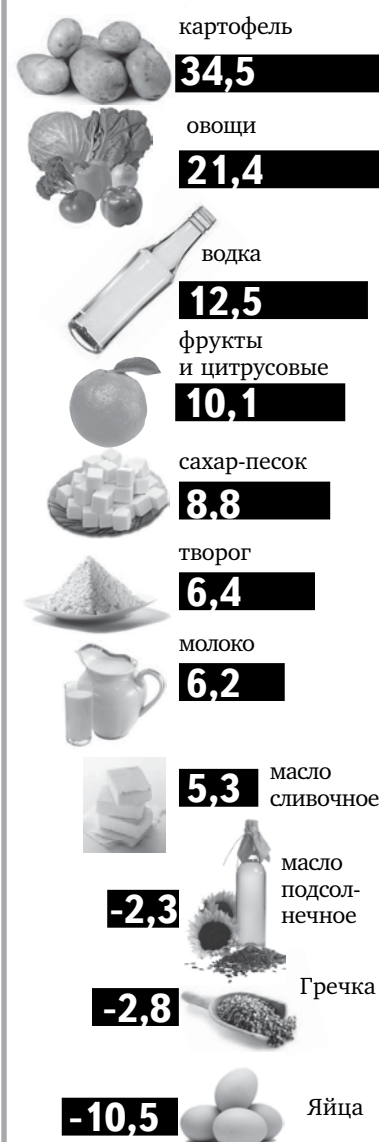
Овощи вымыть и нарезать небольшими кубиками. Яйца сварить вкрутую, нарезать и добавить в салат вместе с кукурузой. Салат заправить майонезом.

ЦЕНЫ НА ПРОДУКТЫ В ГИПЕРМАРКЕТЕ ЭКОНОМКЛАССА

Наименование продукта	Март 2014	Апрель 2014
Гречка (900 г)	56 руб. 49 коп.	56 руб. 49 коп.
Картофель (Россия) (5 кг)	166 руб. 69 коп.	272 руб. 69 коп.
Морковь (Россия) (1 кг)	41 руб. 99 коп.	44 руб. 99 коп.
Лук (Россия) (1 кг)	50 руб. 39 коп.	52 руб. 49 коп.
Капуста (Россия) (1 кг)	21 руб. 29 коп.	10 руб. 39 коп.
Масло подсолнечное (1 л)	70 руб. 55 коп.	69 руб. 19 коп.
Яйцо столовое (10 шт.)	73 руб. 79 коп.	73 руб. 79 коп.
Батон нарезной (1-й сорт)	13 руб. 39 коп.	13 руб. 39 коп.
Хлеб ржаной из обдирной муки	25 руб. 49 коп.	25 руб. 49 коп.
Кура (тушка цыпленка охлажд, кг)	68 руб. 99 коп.	96 руб. 49 коп.
Рис (длиннозерн., 900 г)	47 руб. 29 коп.	47 руб. 29 коп.
Макарон перья (500 г)	32 руб. 44 коп.	32 руб. 44 коп.
Шпроты в масле	53 руб. 96 коп.	53 руб. 96 коп.
Молоко (950 г, 2,5%)	38 руб. 89 коп.	44 руб. 69 коп.
Сахар-песок (1 кг)	47 руб. 39 коп.	47 руб. 39 коп.
Говядина (грудинка)	314 руб. 99 коп.	304 руб. 40 коп.
Сметана (180 г, 15%)	23 руб. 79 коп.	30 руб. 44 коп.
Форель (филе, 1 кг)	559 руб. 99 коп.	598 руб. 99 коп.
Творог пачка (200 г)	56 руб. 99 коп.	59 руб. 74 коп.
Мука «Предпортовая» (2,2 кг)	68 руб. 98 коп.	68 руб. 98 коп.
Бананы (1 кг)	41 руб. 99 коп.	33 руб. 99 коп.

Сравниваются цены на наименования продуктов одних и тех же торговых марок.

ИЗМЕНЕНИЕ ЦЕН НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ В МАРТЕ, % (К ДЕКАБРЮ 2013-го)



По данным Росстата

БДИ!

В петербургских магазинах снова обнаружен поддельный творог

КАК УТВЕРЖДАЕТ «ТЕСТ — САНКТ-ПЕТЕРБУРГ», В НЕМ НЕТ НИ КАПЛИ МОЛОКА

Исследования десяти образцов развесного творога, который продается в петербургских магазинах под видом фермерского, провела испытательная лаборатория Росстандарта ФБУ «Тест — Санкт-Петербург». Их закупили активисты Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». Оказалось, что половина проверенных образцов творога не соответствует государственному стандарту и техническому регламенту на молоко и молочную продукцию, а два из них — вообще подделки, которые полностью изготовлены не из молока, а из заменителей молочного жира растительного происхождения.

— Творог — это продукт, произведенный исключительно из молочного сырья с определенной массовой долей белка и жира, — поясняет заведующая кафедрой технологии молока Института холода и биотехнологий профессор Людмила Забодалова. — Если в продукте, который называется «творог», часть молочного жира заменена на растительный, значит, это уже творожный продукт. Его пищевая и биологическая ценность неизмеримо ниже, чем настоящего творога.

В погоне за прибылью некоторые недобросовестные производители идут на замену не только молочного жира, но и молочного белка, зачастую используя соевый белок.

СОВЕТ «ВП»

Без проведения лабораторного анализа и идентификации документов в торговой точке потребителю практически невозможно понять, что за продукт ему предлагают из белого пластикового ведра.

По словам Всеволода Вишневецкого, председателя СПб ООП «Общественный контроль», прежде чем приобрести порцию весового молочного продукта, будь то творог, сметана или йогурт, необходимо убедиться: вам продают то, что указано на ценнике. Требуется полная информация о дате изготовления, сроке годности, производителе, нормативных документах, в соответствии с которыми был изготовлен продукт. Если подтвердить информацию на ценнике продавец не в состоянии, лучше не рискуйте и выберите другой магазин, где вам предоставят всю информацию о продукте, вплоть до сопроводительных документов.