

резко подорожали



Больше всего поднялись в цене свинина и мясо птицы.

года Россельхознадзор ограничил ввоз свиного мяса и живых свиней с территории Евросоюза, так как в Польше и Литве были выявлены случаи африканской чумы свиней. Поставки продолжались из США, Канады и Бразилии. Теперь вступил запрет на импорт из США и Канады, — рассказывает директор Северо-Западной мясной ассоциации Дмитрий Поздняков. — Во-

полнительные затраты для производителя. Требование это обязательно к исполнению после вступления нашей страны в ВТО.

Подорожали цыплята охлажденные, которые в начале года дешевели. Почему цена на курятину растет, хотя от импорта этот вид продовольствия вроде бы не зависит? Этим вопросом заинтересовалась

ЧТО БЕРУТ?

Консервы «Горбуша» — 62 руб.
Огурцы длинноплодные (Россия) — 48 руб. 99 коп.
Арбузы (Россия) — 16 руб. 29 коп.
Томаты (Россия) — 62 руб. 99 коп.
Сливы (Россия) — 39 руб. 99 коп.



вторых, рост цен на свинину вызвало также вступившее в силу с 1 мая требование Техрегламента по безопасности мяса и мясной продукции, согласно которому теперь свиней, выращенных в личных подсобных хозяйствах, можно забивать только на аккредитованных бойнях, а это до-

антимонопольная служба, сейчас она занимается расследованием ситуации, выясняет, нет ли ценового сговора торговых организаций.

В овощном отделе внимание привлекают фасованные неказистые яблоки, на упаковках значится: «Россия».

ЦЕНЫ НА ПРОДУКТЫ В ГИПЕРМАРКЕТЕ ЭКОНОМКЛАССА

	Июнь 2014	Август 2014
Гречка (900 г)	56 руб. 49 коп.	52 руб. 39 коп.
Картофель (Россия) (5 кг)	237 руб. 69 коп.	104 руб. 99 коп.
Морковь (Россия) (1 кг)	70 руб. 69 коп.	19 руб. 99 коп.
Лук (Россия) (1 кг)	62 руб. 89 коп.	18 руб. 99 коп.
Капуста (Россия) (1 кг)	нет, только импорт	12 руб. 99 коп.
Масло подсолнечное (1 л)	60 руб. 89 коп.	70 руб. 59 коп.
Яйцо столовое (10 шт.)	73 руб. 79 коп.	51 руб. 49 коп.
Батон нарезной (1-й сорт)	13 руб. 39 коп.	13 руб. 39 коп.
Хлеб ржаной из обдирной муки	23 руб. 49 коп.	22 руб. 69 коп.
Курица (тушка цыпленка охлажд.) (1 кг)	115 руб. 39 коп.	125 руб. 89 коп.
Рис (длиннозерн., 900 г)	47 руб. 29 коп.	52 руб. 49 коп.
Макароны (500 г)	31 руб. 70 коп.	34 руб. 75 коп.
Шпроты в масле	53 руб. 96 коп.	53 руб. 96 коп.
Молоко (950 г, 2,5% жирн.)	46 руб. 61 коп.	44 руб. 62 коп.
Сахар-песок (1 кг)	47 руб. 39 коп.	47 руб. 39 коп.
Говядина (грудинка) (1 кг)	304 руб. 40 коп.	304 руб. 40 коп.
Сметана (180 г) 15 %	30 руб. 44 коп.	26 руб. 19 коп.
Форель (филе 1 кг)	нет	нет
Творог (200 г)	59 руб. 74 коп.	58 руб. 27 коп.
Мука «Предпортовая» (2,2 кг)	61 руб. 21 коп.	59 руб. 84 коп.
Бананы (1 кг)	33 руб. 99 коп.	40 руб. 39 коп.

Сравниваются цены на продукты одних и тех же торговых марок.

— Яблоки хоть и не особо красивые на вид, но зато вкусные и натуральные, — сорт Прима, — поясняет мерчандайзер отдела.

Стоят они 39,99 рубля за килограмм. Польские яблоки, которые составляли четверть всех ввозимых из-за рубежа, заменили сербские. На вид они румяные и ровные, но стоят недешево, учитывая, что сейчас самый яблочный сезон: 88,99 рубля. Турецкий виноград стоит дешевле — 62,99 рубля. Радует глаз цена на арбузы — 16,29 рубля за кило. Пора солить и квасить капусту, стоит она 12 рублей за килограмм.

По прогнозам Игоря Подлипцева, президента Союза пищевой промышленности Петербурга, еще два-три месяца цены будут расти (хотя темпы роста, скорее всего, замедлятся), до тех пор пока не начнутся замещающие поставки из «разрешенных» стран — Бразилии, Китая и других. После этого цены могут пойти вниз. В связи с резким ростом цен Минэкономразвития на прошедшей неделе повысило прогноз инфляции на 2014 год с 5,5 — 6,5% до 7 — 7,5%.

ДВА РЕЦЕПТА КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ингредиенты: кочан капусты примерно 2,5 кг, 2 большие моркови, 2 ст. ложки соли с небольшим верхом. **Маринад:** стакан воды, полстакана растительного масла, полстакана уксуса, полстакана сахара, десять горошин черного перца, четыре листика лаврушки.

Капусту шинкуем, морковь трем на крупной терке, перемешиваем с солью и мнем руками, чтобы выделился сок. Для маринада смешиваем все ингредиенты в небольшой кастрюльке, доводим до кипения. Затем заливаем горячим маринадом капусту. Когда остынет, как следует утрамбовываем, кладем сверху блюдце или небольшую тарелку, которая меньше по диаметру, чем кастрюлька или миска с капустой, сверху ставим груз — можно пол-литровую банку с водой. Убираем в холодильник. Через сутки можно есть.

Ингредиенты: средний кочан капусты (нужно использовать только зрелую, молодая капуста не подходит), 3 моркови. **Для рассола:** 800 мл воды, 1 ст. ложка каменной соли, 1 ст. ложка сахара.

Капусту мелко шинкуем. Морковь нарезаем соломкой. Затем смешиваем капусту с морковью и укладываем в стеклянную банку как можно плотнее. Для рассола кипятим воду, размешиваем в ней соль и сахар до полного растворения и заливаем капусту. Чтобы банка не лопнула, лейте кипятком медленно или через столовую ложку. Рассол должен полностью покрывать капусту.

Банку с капустой ставим в тазик или глубокую тарелку, чтобы в процессе брожения рассол случайно не вытек на стол. Оставляем капусту при комнатной температуре. На следующий день она начнет бродить — на поверхности появятся пузырьки газа. Этот газ необходимо «отжимать» — время от времени давить капусту вилкой. Давить достаточно усердно и не ленясь, до тех пор пока не перестанут выделяться пузырьки. Именно благодаря такому «отжиму» и ускоряется процесс брожения. Примерно через пару дней газообразование прекратится. Затем ставим банку с квашеной капустой в холодильник, и на следующий день можно ее есть.



Рыбные консервы стали пользоваться повышенным спросом.