

А может, заставить делать качественную?

КАК ВЫБРАТЬ БЕЗОПАСНУЮ ГАЗИРОВКУ

● Взяв бутылку, не встряхивая ее, оцените, насколько прозрачна жидкость, и проверьте, нет ли на дне осадка. Если заметили, что газировка мутновата, а на дне скопились хлопья, уберите напиток в сторону.

● Внимательно изучите этикетку. Если указано, что напиток сделан по ГОСТу, это еще не показатель того, что в нем лишь натуральные ингредиенты. Если на этикетке написано, например, «со вкусом (ароматом) тархуна», значит, в напиток присутствуют ароматизаторы, то есть химические добавки, такая газировка не полезна. Берите ту, на которой указано: «с экстрактом тархуна».

● Оптимальный вариант, если вода, из которой получена газировка, взята из артезианских или родниковых источников. Узнать об этом можно, прочитав информацию на этикетке или обратив внимание на цену, — такой напиток дороже «водопроводных» аналогов. Для приготовления последних используется обычная вода из-под крана, которую обозначают как «специально подготовленная». То есть ее либо прокипятили, либо прогнали через систему принудительной очистки, смягчили, удалили лишние соли и сделали более нейтральной.

● Если на этикетке в разделе «Состав» указаны подсластители, это тоже не лучший вариант. Обыкновенный

сахар предпочтительнее химических подсластителей. Самый известный из них — аспартам. Подсластители не утоляют жажду и к тому же могут нарушить работу желудочно-кишечного тракта.

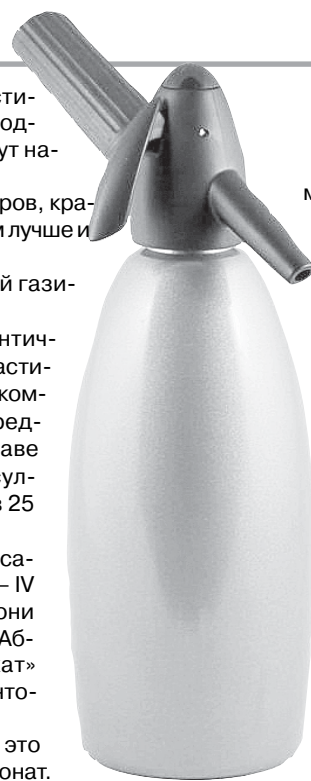
● Чем меньше искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов в составе напитка — тем лучше и соответственно дороже.

● Что не должно присутствовать в хорошей газировке?

Ароматизаторы — искусственные и идентичные натуральным (это тоже синтетика). Подсластители и заменители сахара — часто встречается комплексная добавка «Мармикс-25», которую представляют как фруктозу. Это обман, в ее составе есть еще синтетические подсластители ацесульфам, сахарин и цикламат. Она слаще сахара в 25 раз.

Красители. Самый приличный — E150a — сахарный колер I простой. Сахарных колеров II — IV (добавки E150b — E150d) лучше избегать — они получены с использованием щелочей и кислот. Абсолютная химия — желтый «солнечный закат» (E110) и желтый хинолиновый (E104), бриллиантовый голубой (E133), тартразин (102).

Консерванты — бензоат натрия (E211) — это еще куда ни шло. Хуже — E242, диметилдикарбонат.



КАК СДЕЛАТЬ ГАЗИРОВКУ ДОМА

Можно сделать газировку и в домашних условиях. Она обойдется дешевле, чем магазинная, и уж точно в ней не будет никаких ароматизаторов, красителей и прочей химии. Наилучшим устройством для этого станет сифон для газирования воды, знакомый нам еще с советских времен.

Это сравнительно недорогое устройство можно купить в отделе бытовых товаров. Принцип его работы: в емкость наливают воду, затем в специальный карман вставляют небольшой баллончик, содержащий сжатый газ, и затем вкручивают его. Таким образом вода газифицируется.

Новейшие модели сифонов обладают другой конструкцией, более совершенной. Но и стоят дороже. Их объем значительно больше, они подходят для офиса или большой семьи.

КОШЕЛЕК

Мониторим цены еженедельно

прошлом выпуске мы опубликовали первые результаты еженедельного мониторинга цен. Как и обещали, ровно через неделю вернулись в супермаркет, который находится в самом центре Петербурга, с целью посмотреть, изменились ли цены, а попутно узнать, поступают ли на прилавки новые продукты взамен запрещенных.

ВИТРИНА с замороженными дарами моря выглядела оголенной. Не было того изобилия, которое наблюдалось здесь еще месяц назад. Правда, креветки на ней присутствовали: и обычные, и королевские, и тигровые. На них значилась дата производства: март, май нынешнего года. То есть все еще продаются остатки. Хотя если запасов много, то они могут продаваться вплоть до мая следующего года, срок годности замороженных креветок ровно год. На витрине также присутствовал одинокий пакетик замороженных очищенных мидий. А вот **семги** охлажденной мы на витрине **не обнаружили**. Из красной рыбы был только **лосось атлантический по 549 руб.** Корреспонденты заинтересовались у продавца, откуда рыба, она ответила: мурманская. На вопрос, почему называется «атлантический», вразумительного ответа не услышали. Впрочем, покупатели мало интересуются тем, что откуда. Лишь бы продукты в продаже были.

Яйца куриные столовые известной птицефабрики продавались по акции. К цене была прикреплена табличка: «Выгодно». Неделю назад десяток стоил **45 руб. 80 коп.**, теперь — **37 руб. 90 коп.** Причем за эту цену продавались яйца, которые были выпущены птицефабрикой 13 сентября, 16 сентября, 18 сентября. Обойдя витрину, мы увидели с противоположной стороны рядом с напитками штабеля упаковок яиц этой же фабрики, но датированных уже 24 сентября. Они продавались также по **37 руб. 90 коп.** Судя по всему, магазин заказал яиц намного больше, чем раскупается. Произошло так называемое затаривание, и пришлось продавать товар со значительной скидкой. Согласно ГОСТу срок годности яиц куриных столовых составляет 25 суток со дня сортировки при условии хранения при температуре от 0 до +20 °С.

ИЗМЕНИЛИСЬ ЛИ ЦЕНЫ ЗА НЕДЕЛЮ?

Продукт	20 сентября	27 сентября
Сыр «Пошехонский» (Белоруссия), 1 кг	329 руб.	329 руб.
Сметана 15%, 180 г	31 руб.	31 руб.
Пакет молока 3,2%, 1 л	49 руб.	49 руб.
Яйцо куриное столовое, 10 шт.	45 руб. 80 коп.	37 руб. 90 коп. (акция)
Колбаса «Докторская», 1 кг	469 руб.	469 руб.
Семга (филе), 1 кг	929 руб.	Нет в продаже
Свинина (окорок), 1 кг	319 руб. 19 коп.	319 руб. 19 коп.
Курица охлажденная (тушка), 1 кг	139 руб.	139 руб.

Призываем наших читателей сообщать о повышении цен в торговых точках, которые вы посещаете регулярно.



Свинина на прошлой неделе не дорожала.