

# ПОКА НЕ ПОДДОРОЖЖАЛИ

## ОТ ХЕЛЬСИНКИ ДО НЬЮ-ЙОРКА

Петербург — еще и морская столица. Многие петербуржцы уже побывали в морских круизах по Балтийскому морю на паромах «Принцесса Мария» и «Принцесса Анастасия». Это отличная возможность отдохнуть и отвлечься от серых будней. Популярные маршруты: Санкт-Петербург — Хельсинки и Санкт-Петербург — Хельсинки — Стокгольм — Таллин, естественно, будут действовать и нынешним летом, как и полюбившийся российским туристам круиз в норвежские фьорды из Санкт-Петербурга с остановками в Хельсинки — Киле — Бергене — Хеллесилте — Фломе — Ставангере — Стокгольме — Таллине.

Кроме того, этим летом открываются и новые маршруты. Морской круиз под названием «Столицы Северной Европы» пройдет из Санкт-Петербурга через Хельсинки — Стокгольм — Копенгаген — Осло — Гетеборг — Берлин — Таллин — Санкт-Петербург на борту новейшего пятизвездного морского лайнера.

Его стоимость — от 799 долларов. Еще одна новинка — «Музыка фьордов и города Балтики». Это морской круиз в норвежские фьорды из Санкт-Петербурга по маршруту Санкт-Петербург — Копенгаген — Варнемюнде — Берген — Флом — Хеллесилт — Стокгольм — Таллин — Санкт-Петербург. Главные достоинства круиза — незабываемая красота норвежских фьордов и колорит самых романтических старинных городов Дании, Германии, Норвегии, Швеции и Эстонии. Еще одно важное преимущество круиза: комфорт ультрасовременного пятизвездного морского лайнера. Стоимость тура — от 1399 евро.

Наконец, из Петербурга можно будет совершить осенний трансатлантический круиз (в сентябре) в Нью-Йорк с заходом в порты Хельсинки, Стокгольма, Копенгагена, Кристиансанда, Бергена, Глазго, Белфаста, Корка, Сент-Джонса, Галифакса. Путешествие займет 20 дней. Для русской группы в портах проводятся экскурсии на русском языке. Стоимость тура от 2399 долларов.

**За шесть лет работы «Морской фасад» принял 1424 захода судов, на которых прибыли более 2,5 млн. туристов.**

## ЧИСЛО МОРСКИХ ТУРИСТОВ РАСТЕТ

По данным коммерческой службы пассажирского порта «Морской фасад», в нынешнем году по сравнению с прошлым ожидается рост количества туристов, прибывающих на круизных судах. Общее число таких путешественников составит 488 тысяч человек.

В прошлом году в петербургский порт совершено 236 заходов круизных судов и четыре — паромных, на которых прибыли 483 тысячи пассажиров.

В 2015 году запланировано 230 заходов, но, поскольку на судах крупных круизных операторов идет тенденция к увеличению вместимости пассажиров, туристов будет немного больше, пояснили в службе. 11 круизных судов появятся у невиских берегов впервые.

Политические события последних месяцев не сказались на потоке круизных туристов в Санкт-Петербург, констатировали в коммерческой службе «Морского фасада»: «Ни

одной отмены у нас не было. На первом месте среди прибывающих в Северную столицу туристов — американцы и канадцы, за ними следуют немцы. В последнее время стало меньше испаноязычных и британских туристов, зато увеличилось число итальянцев и финнов. Ожидается увеличение количества туристов из азиатского региона, перспективен также внутренний туризм».

По данным международной маркетинговой компании TMI, Санкт-Петербург является наиболее привлекательным направлением круизного туризма на Балтике, которая наряду с Карибским и Средиземным морями входит в тройку мировых центров этой сферы туризма. За последние десять лет в Европе и в России наблюдается заметный рост интереса к круизам, покупка путевок на круизные направления увеличилась почти в два раза.



## Тушенка выручит на даче и в походе

### КАК ВЫБИРАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЕ МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

**В начале лета подскакивает спрос на консервы, особенно — на тушенку. Она отлично выручает на даче, в походе, на пикнике — там, где необходимо быстро приготовить обед. Но тушенка тушенке — рознь.**

70% мясных консервов «Говядина тушеная» и «Свинина тушеная», приобретенных в магазинах города и проверенных в лаборатории ФБУ «Тест — С.-Петербург», не соответствуют требованиям ГОСТа. Таковы результаты очередного рейда Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

Как показали итоги экспертизы, в большинстве случаев в банках за аппетитными картинками на этикетках скрываются

не сочные кусочки мяса, а низкосортные фрагменты соединительной ткани, шкурки, жилы и различные пищевые добавки.

Например, в образце консервов «Свинина тушеная высший сорт ТМ «Стандарт» (ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», Курган) эксперты обнаружили фрагменты соединительной ткани, что в консервах высшего сорта недопустимо. Также в составе продукта выявлена камедь. Этот загуститель используется для придания продукту определенной гелирующей консистенции. Пищевая добавка камедь не несет вреда для здоровья, но если производитель ее использует, он должен отразить эту информацию на этикетке и не ставить значок «ГОСТ», так как государственный стандарт исключает присутствие

в составе классической тушенки каких-либо добавок.

В образце консервов «Свинина тушеная» (ЗАО «ПК Вологодские консервы», Вологодская область) мясо частично было замещено крупными фрагментами шкурок.

В консервах «Говядина тушеная высший сорт» (ЗАО «Волховский МК», Ленинградская область) и «Говядина тушеная выс-



Состав тушенки, выпущенной в соответствии с ГОСТом, предполагает минимальный набор ингредиентов.

ший сорт» торговой марки «Консервы от Лихтера» недостаток мяса производитель компенсировал фаршеобразной массой. Эти консервы стоили 70 руб. и оказались самыми дешевыми среди образцов, представленных на экспертизу.

К слову, продукция ЗАО «Волховский МК» и раньше вызвала нарекания экспертов, а производитель привлекался к административной ответственности за выпуск некачественных консервов.

Согласно протоколам испытаний, «Говядина тушеная первый сорт ТМ «Гилар» (ООО «Вязьмамасопродукт», Смоленская область) и «Говядина тушеная высший сорт ТМ «РУЗКОМ» (ЗАО «Лыткаринский МПЗ», Московская область) также изобиловали фаршеобразными добавками, крупными фрагментами грубой соединительной ткани и даже волокнами растительного происхождения.

Фото Натальи ЧАЙКИ, Татьяны ПОЖИДАЕВОЙ и Людмилы РЯБКОВОЙ

### КАК ОПРЕДЕЛИТЬ КАЧЕСТВО ТУШЕНКИ?

Существуют определенные правила, которые нужно знать при выборе тушенки.

● **Консервы, выпущенные в соответствии с ГОСТом**, имеют официальное название «Говядина тушеная» или «Свинина тушеная». Состав этих продуктов предполагает минимальный набор ингредиентов: мясо, жир, лавровый лист, соль.

● Если на этикетке написано «Говяжья тушенка», «Настоящая тушенка», «Тушенка по-советски» и т. д. — это значит, что продукт произведен не в соответствии с ГОСТом, а по техническим условиям и поэтому рецептура таких консервов допускает использование мяса низкого сорта, различных соевых и растительных добавок, ароматизаторов, усилителей вкуса, субпродуктов.

● Приобретая тушенку, надо адекватно оценивать ее стоимость, сравнив с действующими ценами на говядину или свинину. Если оптовая цена говядины около 300 руб., то стандартная банка тушеной говядины (325 г) не может стоить менее 140 рублей.